

**N.º DE EXPEDIENTE:** CONTR 2025 743145

**DENOMINACIÓN:** CONTRATO BASADO EN EL ACUERDO MARCO PARA LA PARTICIPACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA EN FERIAS AGROALIMENTARIAS Y PESQUERAS. (CONTR 2023 564274 LOTE 1: LOTE 2023 3430):

PARTICIPACIÓN DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y DESARROLLO RURAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA EN LA XXXIX EDICIÓN DE LA FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE CALIDAD “SALÓN GOURMETS 2026”, A CELEBRAR EN MADRID DEL 13 AL 16 DE ABRIL DE 2026.

**TIPO DE CONTRATO:** SERVICIO

**PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:** CONTRATO BASADO EN ACUERDO MARCO CON SEGUNDA LICITACIÓN.

#### 1. OBJETO DEL CONTRATO BASADO.

El objeto del contrato al que corresponde la presente Memoria Justificativa, es la prestación de servicios para la participación de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (en adelante la Consejería) en la XXXIX Edición de la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad “SALÓN GOURMETS 2026”, a celebrarse en Madrid del 13 al 16 de abril de 2026, tal y como se detalla en en Anexo I de la presente memoria.

Tal y como se establece en el PCAP del Acuerdo marco del que deriva el presente contrato basado, “*en la Memoria se recogerán las concretas necesidades técnicas de AGAPA para la participación de la Consejería en la feria agroalimentaria o pesquera, certamen o evento que corresponda*”.

En este sentido, para dar cumplimiento al objeto del contrato, las empresas licitadoras deberán presentar oferta técnica, tal y como se detalla en el apartado 11 de la presente memoria.

Igualmente, las empresas licitadoras deberán presentar oferta, en la que se desglosen por precios unitarios, aquellos conceptos que sean necesarios para la correcta ejecución del objeto del presente contrato, tal y como se indica en el apartado 11 de la presente Memoria.

Al ser un contrato basado sujeto a las necesidades de la administración, las unidades estimadas podrán ser objeto de modificación al alza o a la baja, en función de las necesidades reales que se produzcan durante la ejecución del contrato.

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 1 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



## 2. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO BASADO.

Como se recoge en la Memoria Justificativa del Acuerdo Marco de referencia de este contrato basado, el Contrato Plurianual de Gestión 2021-2024 (CPG) aprobado según Acuerdo de 15 de diciembre de 2020 del Consejo de Gobierno y prorrogable automáticamente por el tiempo indispensable hasta la aprobación del nuevo CPG (previsto para el ejercicio 2026), conforme a lo establecido en el artículo 26,4 de los Estatutos, establece en su apartado 3, los Objetivos Estratégicos (OE) y Operativos (OO) que deberán presidir y dar cobertura necesaria a la gestión de AGAPA durante los próximos años.

El objeto de la presente Memoria, se encuadra dentro del Objetivo Estratégico 1: *“Contribuir a la modernización del sector agrario y pesquero y de su tejido socio-económico asociado, a través de la prestación de servicios innovadores, la digitalización, el conocimiento y el asesoramiento especializado”* y concretamente en el Objetivo Operativo 2: *“Diseñar y desarrollar iniciativas propias innovadoras para contribuir a potenciar la competitividad y sostenibilidad de la actividad agraria y pesquera y su industria asociada, un desarrollo territorial”*

El Servicio de Promoción, Calidad y Estrategia, a través del Departamento de Promoción, es el responsable, entre otros, del Subproyecto 755.01: “Agroalimentarios”, previsto para el año 2026 como parte del Proyecto 755: “Eventos profesionales”. A su vez, este Proyecto 755 se incluye dentro de la actuación: *“Organización, participación y asistencia técnica en Eventos profesionales, Congresos y otras acciones de promoción”* prevista en el Plan Anual de Acción de AGAPA para el año 2026 (en adelante, el Plan o PAA) , bajo la dirección, coordinación y supervisión de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria.

El SALÓN GOURMETS es un evento pionero de la gastronomía española. De carácter internacional y exclusivamente profesional, es la feria de referencia en el sector de la gastronomía de alta calidad en Europa y una de las más prestigiosas del mundo en su género.

Con una trayectoria de 38 ediciones, cifras crecientes y un espíritu netamente comercial, en esta feria profesional se reúnen los productos más innovadores y vanguardistas de la gastronomía mundial, dando cabida a la hostelería, restauración, distribución agroalimentaria, catering, comercio especializado, etc.

Con la participación de la Consejería en el “SALÓN GOURMETS 2026” se pretende reforzar la competitividad de los sectores agrícola, ganadero, pesquero y agroindustrial de Andalucía, mediante la difusión de información sobre la diversidad de productos agroalimentarios, sus métodos de producción y su identificación en el mercado. Por todo ello, la Consejería considera de interés estar presente un año más, para continuar dando cabida al máximo número de entidades y empresas andaluzas en este gran escaparate edición tras edición.

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 2 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



### 3. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS OBJETO DEL CONTRATO BASADO.

En el Anexo I de la presente memoria se detallan las prescripciones técnicas del presente contrato basado.

### 4. IMPORTE DE LICITACIÓN DEL CONTRATO BASADO.

El presupuesto del contrato (IVA incluido) es de **SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS VEINTISIETE EUROS CON VEINTE CÉNTIMOS DE EURO (779.627,20 €)**.

Para el cálculo del importe máximo de licitación del presente contrato basado se han tenido en cuenta los precios máximos unitarios del Acuerdo Marco.

| LOTE 1 FERIA GOURMETS 2026  |                                   |                                 |            |      |                     |                     |                     |
|---|-----------------------------------|---------------------------------|------------|------|---------------------|---------------------|---------------------|
|   | UNIDAD                            | MÁXIMO LICITACIÓN UNITARIO (BI) | CANTIDAD   | DÍAS | BI                  | IVA                 | TOTAL IVA INCLUIDO  |
| <b>DISEÑO, MONTAJE, DESMONTAJE Y ASISTENCIA INTEGRAL</b>          |                                   |                                 |            |      |                     |                     |                     |
| Diseño, montaje, desmontaje y asistencia integral                 | €/ m2                             | 380,00 €                        | 1600       | 1    | 608.000,00 €        | 127.680,00 €        | 735.680,00 €        |
| <b>PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA</b>                           |                                   |                                 |            |      |                     |                     |                     |
| Azafata/o con español e inglés para Zona Información              | €/ persona / día                  | 230,00 €                        | 2          | 4    | 1.840,00 €          | 386,40 €            | 2.226,40 €          |
| Cocinero/a para Sala Institucional                                | €/ persona / día                  | 540,00 €                        | 1          | 4    | 2.160,00 €          | 453,60 €            | 2.613,60 €          |
| Camarero/a, experto/a cortador/a de jamón para Sala Institucional | €/ persona / día                  | 495,00 €                        | 1          | 4    | 1.980,00 €          | 415,80 €            | 2.395,80 €          |
| Cocinero/a para Zona Showcooking                                  | €/ persona / día                  | 540,00 €                        | 1          | 4    | 2.160,00 €          | 453,60 €            | 2.613,60 €          |
| Comunicador/a gastronómico para Zona Showcooking                  | €/ persona / día                  | 655,00 €                        | 1          | 4    | 2.620,00 €          | 550,20 €            | 3.170,20 €          |
| Camarero/a para Zona Showcooking                                  | €/ persona / día                  | 450,00 €                        | 2          | 4    | 3.600,00 €          | 756,00 €            | 4.356,00 €          |
| Azafata/o para Zona Showcooking                                   | €/ persona / día                  | 230,00 €                        | 1          | 4    | 920,00 €            | 193,20 €            | 1.113,20 €          |
| Intérprete lenguaje signos para Zona Showcooking                  | €/ persona / día                  | 440,00 €                        | 2          | 4    | 3.520,00 €          | 739,20 €            | 4.259,20 €          |
| Técnico/a de audiovisuales para Zona Showcooking Y GRAL STAND     | €/ persona / día                  | 400,00 €                        | 3          | 4    | 4.800,00 €          | 1.008,00 €          | 5.808,00 €          |
| Azafata/o con español e inglés para Zona Denominaciones Calidad   | €/ persona / día                  | 230,00 €                        | 1          | 4    | 920,00 €            | 193,20 €            | 1.113,20 €          |
| Carretilero   | €/ persona / día                  | 300,00 €                        | 2          | 4    | 2.400,00 €          | 504,00 €            | 2.904,00 €          |
| <b>PORCENTAJE COMISIÓN OFERTADO POR SERVICIO</b>                  |                                   |                                 |            |      |                     |                     |                     |
| Otros servicios feriales  | Porcentaje sobre factura servicio | 17,50 %                         | 8.000,00 € | 1    | 9.400,00 €          | 1.974,00 €          | 11.374,00 €         |
| <b>TOTAL</b>  |                                   |                                 |            |      | <b>644.320,00 €</b> | <b>135.307,20 €</b> | <b>779.627,20 €</b> |

### 5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO BASADO.

El valor estimado del contrato es de **SEISCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS VIENTE EUROS (644.320,00 € €)**

Para el cálculo del valor estimado del presente contrato basado se ha tenido en cuenta el importe de licitación sin IVA y la no posibilidad de prórroga ni ninguna otra circunstancia del art 101 de la LCSP.

### 6. FINANCIACIÓN.

Tipo de Fondo: AUTÓNOMO

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 3 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



Partida presupuestaria: 1239172000.G/71X/22606/00

#### **7. PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN.**

Lugar de ejecución: Madrid

Plazo total de ejecución: se extenderá desde la fecha de formalización del contrato basado hasta el 18 de mayo de 2026, no existiendo posibilidad de prórroga.

Se indican los siguientes plazos parciales:

- Diseño, montaje, ejecución y desmontaje stand: desde la firma del contrato hasta la finalización de la feria (16 de abril).
- Presentación de la memoria final: desde la finalización de la feria hasta el 18 de mayo de 2026.

#### **8. PERSONA RESPONSABLE DEL CONTRATO.**

Se propone como responsable del contrato, a los efectos y con las competencias definidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas que rigieron la licitación del Acuerdo Marco, a la Jefa de Servicio de Promoción, Calidad y Estrategia, Gemma Enríquez San Nicolás.

#### **9. GARANTÍA DEFINITIVA.**

Se establece una garantía definitiva de un 5% del presupuesto base de licitación del contrato basado, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

Asimismo, la garantía definitiva se podrá constituir mediante retención en el precio, a través de la retención en los documentos contables de pago de la única o varias facturas que se presenten, hasta alcanzar el importe total de la garantía. La persona contratista deberá aportar solicitud para que se le retenga del pago dicha garantía.

**Plazo de garantía:** Se establece un plazo de garantía de 15 días desde la finalización de los trabajos de conformidad.

#### **10. RÉGIMEN DEL ABONO DEL PRECIO.**

Pago único, tras la recepción de la correspondiente factura, una vez finalizados los trabajos de conformidad.

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 4 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFCu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



## 11. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

**Criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor:** Valorado en un 49%. **MÁXIMO 49 PUNTOS**

1. **VALORACIÓN DE LA PLANTA:** Se valorará la distribución y características de los espacios, así como la accesibilidad entre ellos. **MÁXIMO 20 PUNTOS**
  - 1.1. **Distribución funcional.** MÁXIMO 10 PUNTOS
  - 1.2. **Optimización de accesos entre zonas.** MÁXIMO 10 PUNTOS
  
2. **VISIBILIDAD E IDENTIFICACIÓN DEL STAND DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA EN EL RECINTO FERIAL:** Se valorará la identificación del stand (presencia de nombre u otros elementos identificativos de la Comunidad Autónoma) y el uso de logotipos institucionales que doten de mayor identidad al stand. El uso de logotipos deberá respetar el Manual de Identidad Corporativa de la Junta de Andalucía aprobado por el Decreto 218/2020, de 21 de diciembre y posterior corrección de 23 de febrero, por el que se aprueba el Manual de Diseño Gráfico para su utilización por el Gobierno y la Administración de la Junta de Andalucía. **MÁXIMO 19 PUNTOS**
  - 2.1. **Elementos identificativos del stand.** MÁXIMO 10 PUNTOS
  - 2.2. **Aplicación de logotipos institucionales.** MÁXIMO 9 PUNTOS
  
3. **IDENTIFICACIÓN DEL SECTOR AGROALIMENTARIO Y PESQUERO ANDALUZ EN LA FERIA: MÁXIMO 10 PUNTOS**
  - 3.1. Identificación del sector agroalimentario objeto de la feria y de Andalucía: se valorará que las imágenes gráficas utilizadas representen con claridad el sector agroalimentario y pesquero andaluz. MÁXIMO 10 PUNTOS

Los criterios ponderables en función de juicio de valor se justifican en función de la naturaleza técnica de los servicios a prestar, habiéndose ponderado con mayor puntuación los criterios que afectan a los ítems que constituyen la esencia del objeto del contrato, respecto a aquellos que afectan a trabajos secundarios fácilmente subsanables en caso necesario, sin que por ello la propuesta pueda perder su identidad.

La propuesta a presentar por las empresas licitadoras deberá incluir, para su valoración en función de un juicio de valor, la siguiente documentación:

- a) Planos con detalle de cotas tanto en planta como en alzado que permitan comprobar, claramente, la distribución de los diferentes espacios y mobiliario recogidos en el Anexo I de la presente memoria, así como los accesos entre las diferentes zonas del stand.
- b) Secciones y perspectivas generales con diferentes vistas, mediante imágenes en 3D que permitan una clara definición y comprensión del proyecto en general así como de los diferentes espacios del stand.
- c) Memoria argumental y descriptiva de la propuesta de diseño, con los siguientes apartados:
  1. Creatividad del Stand (incluyendo proyecto interpretativo en base a las Denominaciones de

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 5 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFCu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



- Calidad andaluzas).
2. Valoración de la Planta.
  3. Visibilidad e identificación del stand de la Junta de Andalucía.
  4. Identificación de los productos agroalimentarios y pesqueros andaluces en la Feria.
  5. Características técnicas del equipamiento.

Para la evaluación numérica de estos criterios ponderables en función de un juicio de valor, se tomará como base una calificación desde el 0 al 10 y, posteriormente, se ponderará al peso específico de cada uno de los criterios y subcriterios.

La calificación será:

- 0 = MUY DEFICIENTE O NO SE PUEDE VALORAR
- 2 = DEFICIENTE
- 4 = INSUFICIENTE
- 6 = CORRECTO
- 8 = MUY BIEN
- 10 = EXCELENTE

**Criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas:** Valorado en un 51 %. **MÁXIMO 51 PUNTOS**

1. **PROPOSICIÓN ECONÓMICA.** *Los precios unitarios ofertados por las empresas en los contratos basados no podrá ser superior a los ofertados en el Acuerdo Marco. En caso de que se oferte un precio superior, se considerará que ha ofertado el mismo importe que en el Acuerdo Marco.* **MÁXIMO 49 PUNTOS.**

La máxima puntuación (49 puntos) la obtendrá la oferta económica más baja de las admitidas. Las demás ofertas presentadas se puntuarán en orden decreciente de forma proporcional mediante la siguiente fórmula:

$$X = \frac{OMB \times Max}{Of} \text{ siendo,}$$

OMB = Oferta Más Baja (en euros)

Max = Puntuación máxima de la proposición económica

Of = Oferta económica de la empresa (en euros)

La fórmula propuesta se ha seleccionado con el objetivo de obtener la mejor oferta en relación calidad-precio, tal y como establece la LCSP y promoviendo la proporcionalidad entre oferta económica y puntuación técnica con el objetivo de incentivar a las empresas licitadoras a presentar propuestas que den como resultado servicios y suministros de una gran calidad técnica, a un precio competitivo.

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 6 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



A continuación se detallan los porcentajes de ponderación atribuidos a cada concepto para el cálculo de puntuación de la oferta económica:

| LOTE 1 FERIA GOURMETS 2026  |  | PRECIO OFERTADO UNITARIO (IVA NO INCLUIDO) | UNIDAD                            | MÁXIMO LICITACIÓN UNITARIO (IVA NO INCLUIDO) | PONDERACIÓN | PUNTOS |
|---|--|--|-----------------------------------|--|-------------|--------|
| <b>DISEÑO, MONTAJE, DESMONTAJE Y ASISTENCIA INTEGRAL</b>          |  |  |                                   |  |             |        |
| Diseño, montaje, desmontaje y asistencia integral                 |  |  | €/ m2                             | 380,00 €                                     | 89,000 %    | 43,61  |
| <b>PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA</b>                           |  |  |                                   |  |             |        |
| Azafata/o con español e inglés para Zona Información              |  |  | €/ persona / día                  | 230,00 €                                     | 0,910 %     | 0,45   |
| Cocinero/a para Sala Institucional                                |  |  | €/ persona / día                  | 540,00 €                                     | 0,920 %     | 0,45   |
| Camarero/a, experto/a cortador/a de jamón para Sala Institucional |  |  | €/ persona / día                  | 495,00 €                                     | 0,910 %     | 0,45   |
| Cocinero/a para Zona Showcooking                                  |  |  | €/ persona / día                  | 540,00 €                                     | 0,910 %     | 0,45   |
| Comunicador/a gastronómico para Zona Showcooking                  |  |  | €/ persona / día                  | 655,00 €                                     | 0,930 %     | 0,45   |
| Camarero/a para Zona Showcooking                                  |  |  | €/ persona / día                  | 450,00 €                                     | 0,910 %     | 0,45   |
| Azafata/o para Zona Showcooking                                   |  |  | €/ persona / día                  | 230,00 €                                     | 0,910 %     | 0,45   |
| Intérprete lenguaje signos para Zona Showcooking                  |  |  | €/ persona / día                  | 440,00 €                                     | 0,920 %     | 0,45   |
| Técnico/a de audiovisuales para Zona Showcooking Y GRAL STAND     |  |  | €/ persona / día                  | 400,00 €                                     | 0,920 %     | 0,45   |
| Azafata/o con español e inglés para Zona Denominaciones Calidad   |  |  | €/ persona / día                  | 230,00 €                                     | 0,920 %     | 0,45   |
| Carretillero  |  |  | €/ persona / día                  | 300,00 €                                     | 0,920 %     | 0,45   |
| <b>PORCENTAJE COMISIÓN OFERTADO POR SERVICIO</b>                  |  |  |                                   |  |             |        |
| Otros servicios feriales  |  | % OFERTADO                                 | UNIDAD                            | % MÁX LICITAC                                | PONDERACIÓN | PUNTOS |
|   |  |  | Porcentaje sobre factura servicio | 17,50 %                                      | 0,920 %     | 0,44   |
|   |  |  |                                   |  | 100,00 %    | 49     |

## 2. MEJORAS: 2 PUNTOS.

### PLANIFICACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE PUBLICACIONES EN RRSS: 2 PUNTOS.

Se valorará con 2 puntos la realización de un calendario de contenidos para Redes Sociales dirigido a difundir la participación de la Consejería en la feria.

La planificación contemplará como mínimo dos publicaciones por día de feria así como una previa, que incluirá el contenido textual, gráfico y/o audiovisual, diferenciado para Facebook, X (antiguo Twitter) e Instagram. Deberá enviarse a AGAPA con una antelación mínima de dos semanas para poder realizar las modificaciones convenientes, ajustar los contenidos y dar su aprobación para la publicación.

Una vez aprobada la programación por la Agencia, la empresa adjudicataria se encargará de la publicación en redes sociales durante los días de celebración del evento.

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 7 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



Si una vez entregada y aprobada la programación en redes sociales, AGAPA decidiera no publicar, o existiesen causas ajenas a la voluntad de la empresa adjudicataria que lo impidieran, se consideraría cumplida la mejora.

Los criterios de adjudicación seleccionados ponen en valor la mejor relación calidad/precio a tenor de lo establecido en el artículo 145.2 LCSP, considerando oportuna la elección de estos criterios para evaluar las características de los servicios propuestos y su correcta adecuación, así como las condiciones de ejecución para cumplir con las necesidades que se encuentran definidas en el PPT.

De los criterios establecidos, los ponderables en función de un juicio de valor (49%) y las mejoras valoradas mediante aplicación de fórmulas (2%) son los que atienden a la valoración de los niveles de calidad, estando relacionados con el valor técnico del servicio, las características estéticas, creativas y funcionales, la accesibilidad, la comunicación y el diseño de la propuesta técnica.

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 8 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



## ANEXO I: PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

### 1.- OBJETO

El contrato basado al que corresponde la presente Memoria Justificativa, tiene por objeto 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 la XXIX edición de la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad “SALÓN GOURMETS 2026”:

- ◆ Diseño, producción y construcción del stand, incluyendo montaje y desmontaje, supervisión y mantenimiento de dicho stand.
- ◆ Asistencia y servicios técnicos integrales para la correcta participación en dicha feria.

#### 1.1.- FICHA TÉCNICA DE LA FERIA

Nombre: XXXIX Edición de la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad “SALÓN GOURMETS 2026”

Lugar de celebración: Recinto Ferial Juan Carlos I, IFEMA (Madrid)

Sector: Multisectorial. Alimentación y Bebidas de Calidad

Fecha: Del 13 al 16 de abril de 2026

Periodicidad: Anual

Página web: [www.gourmets.net/salon/](http://www.gourmets.net/salon/)

Superficie estimada: 1.600 m<sup>2</sup>

Parcela estimada (pendiente de distribución definitiva): Ver Apartado 3

Ubicación: Pabellón 5

Nº estimado de entidades coexpositoras: 160 - 165

### 2.- DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS

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

#### 2.1.- DISEÑO DEL STAND

Las empresas licitadoras deberán presentar propuesta de diseño del stand de la Consejería para la asistencia a la citada feria bajo el principio de libertad creativa.

El diseño estará basado en la marca de calidad diferenciada agroalimentaria y pesquera de Andalucía “gusto del Sur; y conforme a lo estipulado en el Acuerdo Marco de referencia, la propuesta ofertada será una adaptación del diseño presentado en la licitación del Acuerdo Marco, en función del metraje y características del SALÓN GOURMETS 2026.

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,

|                             |                                |   |                |
|-----------------------------|--------------------------------|---|----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 9 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                |



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, la empresa deberá a su vez cumplir con los requisitos establecidos al efecto para la feria por la organización ferial.

Para asegurar la viabilidad del proyecto, la empresa adjudicataria deberá contactar con el recinto ferial para conocer los requisitos y limitaciones en la construcción del stand, y aplicarlos en su propuesta.

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, la empresa adjudicataria deberá incluir en su 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. Estos elementos deberán presentarse en la propuesta con imágenes en 3D/fotomontaje, donde se vea el efecto de dicha señalización aérea desde la planta del stand.

El stand deberá incluir la marca 'gusto del Sur' y la 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 de 'gusto del Sur'. Igualmente, deberá estar decorado con gráficas proporcionadas por la empresa adjudicataria de productos agroalimentarios y pesqueros andaluces con material textil iluminadas.

Asimismo, el diseño del stand deberá integrar una pared exterior que pueda servir como photocall donde aparezcan las marcas de la Junta de Andalucía y "gusto del Sur".

Será necesaria la inclusión de las marcas Junta de Andalucía y 'Gusto del Sur' recortadas en la moqueta ferial de los pasillos ubicados entre todas las parcelas que agrupa el stand de la Consejería. Dichos logotipos deberán ser de diferente color a la moqueta ferial y de tamaño suficiente para garantizar su visibilidad. En caso de que la moqueta ferial proporcionada por la Organización no sea de estilo acorde con la estética del resto del stand de la Consejería, la empresa adjudicataria deberá sustituirla por otra a petición de AGAPA, que deberá dar su VºBº.

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.

Por último, para el diseño del stand, se deberá poner especial atención en las diferentes participaciones agrupadas de coexpositores andaluces (Diputaciones provinciales, Denominaciones de calidad, asociaciones de empresas, etc). Este tipo de participación deberá plantearse de una forma claramente diferenciada, de forma que su diseño permita reflejar la identidad corporativa de la agrupación dentro del conjunto del stand del Consejería de manera visible, aunque supeditada y acorde con la imagen general de dicho stand de la Consejería. Las participaciones agrupadas serán variadas, como se recoge en el apartado 2.1.1 del presente documento.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 10 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



Todos los trabajos realizados serán propiedad de AGAPA, que se reserva el derecho de la explotación de los mismos, incluyendo la modificación, reproducción, divulgación o comunicación pública, en todo o en parte de su contenido cuando lo estime conveniente, sin que pueda oponerse a ninguna restricción de ninguna clase.

### **2.1.1.- DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO**

El diseño y presupuesto de stand presentado deberá incluir las siguientes zonas:

- **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 que pueda ser fácilmente identificada por el público general asistente a la feria desde la mayor parte de los puntos del espacio. Esta zona contará con dos espacios 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 de pie. La empresa adjudicataria deberá contactar con AGAPA para conocer la ubicación definitiva de la parcela asignada a la Consejería y con el recinto ferial para confirmar el pasillo principal del pabellón.
- **ALMACÉN PARA EL MATERIAL DE LA CONSEJERÍA:** Almacén anexo a la zona de recepción e información para el material de la Consejería.
- **ZONA DE RECEPCIÓN Y PUNTO DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL PARA DIPUTACIONES PROVINCIALES:** Zona de información institucional para las Diputaciones Provinciales que participen en el stand con coexpositores. Esta zona deberá servir de cabecera del área acotada para las empresas de la Diputación, con visibilidad suficiente que permita al público general asistente a la feria identificar claramente a dicha corporación dentro del conjunto del stand de la Consejería (de diseño acorde con el resto del stand y aprobado por AGAPA).
- **ALMACÉN ANEXO A LA ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL DE CADA DIPUTACIÓN PROVINCIAL:** Almacén anexo a dicha zona para el material de cada Diputación Provincial.
- **SALA DE REUNIÓN DE DIPUTACIONES PROVINCIALES:** Zona con privacidad cercana a la zona de información de cada corporación, para recepción de visitas y reuniones de las Diputaciones Provinciales que previamente lo hayan solicitado.
- **ESPACIO EXPOSITIVO INDIVIDUALIZADO PARA LAS ENTIDADES AGRUPADAS (ASOCIACIONES, DENOMINACIONES DE CALIDAD):** 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 m<sup>2</sup>, pudiendo ampliarse a otras medidas en base a múltiplos de 6 (12, 18, 24, 60, 72 m<sup>2</sup>, etc). Los metros de cada coexpositor serán comunicados a la empresa adjudicataria, con una antelación aproximada de un mes previo al inicio del evento.
- **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

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 11 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



basada en espacios de aproximadamente 6, 9 ó 15 m<sup>2</sup>, pudiendo ampliarse a otras medidas en base a múltiplos de 6 (12, 18, 24, 60, 72 m<sup>2</sup>,etc). Los metros de cada coexpositor serán comunicados a la empresa adjudicataria, con una antelación aproximada de un mes previo al inicio del evento.

- ALMACENES COMUNES (mínimo 15 si el metraje de las islas lo permiten para el material de las entidades coexpositoras distribuidos por las islas del stand, incrementándose este número en caso necesario en función de la distribución final de los coexpositores y el número de éstos.
- ZONA INTERPRETATIVA DE DENOMINACIONES DE CALIDAD DE ANDALUCÍA: Zona interpretativa para que el visitante pueda conocer y apreciar la variedad y riqueza de las denominaciones de calidad andaluzas. El diseño de esta zona requiere una zona experiencial para ofrecer degustaciones (catas no guiadas) y un proyecto interpretativo por parte de las empresas licitadoras 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 la 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 deberá tener visibilidad suficiente para que permita al público general asistente a la feria identificar claramente a dichas Denominaciones dentro del conjunto del stand de la Consejería (de diseño acorde con el resto del stand y aprobado por AGAPA) y estará provista de los siguientes espacios:

- Zona de recepción y punto de información institucional de las Denominaciones de Calidad de Andalucía: Zona de información institucional para las denominaciones de calidad de Andalucía que participen en el stand, que deberá servir a su vez de cabecera del área acotada para dichas Denominaciones.
- Espacio expositivo-experiencial común: Este espacio, además de la zona meramente expositiva, incluirá una zona experiencial para ofrecer degustaciones (catas no guiadas) de los productos de las Denominaciones de Calidad que participen y mesas altas de apoyo para el público asistente, así como otra para el proyecto interpretativo propuesto por parte de la empresa licitadora en base a las Denominaciones de Calidad andaluzas.
- Almacén común para las Denominaciones de Calidad de Andalucía: Zona de apoyo de uso común para las Denominaciones presentes.

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

- 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.
- SALA INSTITUCIONAL: Zona con privacidad para la atención de visitas institucionales.
- OFFICE DE LA SALA INSTITUCIONAL: Office de apoyo anexo a dicha zona.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 12 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- **ZONA DE SHOWCOOKING DE ANDALUCIA:** Zona para presentaciones, catas, demostraciones de cocina en vivo, etc, con una superficie suficiente para un aforo de 20-25 personas en montaje U o similar. En esta edición se contará con una única zona de showcooking para uso tanto de las Denominaciones de Calidad como para el resto de entidades coexpositoras. 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:** Office de apoyo anexo a dicha zona.

### 2.1.2.- EQUIPAMIENTO DEL STAND

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

#### ZONA DE RECEPCIÓN Y PUNTO DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL DE LA CONSEJERÍA:

- Un mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave. El mostrador deberá tener un diseño que garantice la accesibilidad para todos los visitantes del stand.
- 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.
- Una pantalla de plasma (mínimo de 70") y equipo de reproducción para distintos formatos.
- Un juego de banderas institucionales con mástil de apoyo, incluyendo bandera andaluza, española y europea.
- Una papelera vinilada compartimentada para recogida selectiva de residuos (orgánicos y envases).
- 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).
- Tótem interactivo con directorio de empresas coexpositoras, información de empresas y actividades de showcooking.
- Dos mesas con tres sillas y puntos de luz para conexión de portátiles, integrando en esta zona la labor comercial de Gusto del Sur.

#### ALMACÉN PARA EL MATERIAL DE LA CONSEJERÍA:

- 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 con cuatro sillas.
- Una mesa de trabajo con dos sillas.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 13 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NjyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- 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.

ZONA DE RECEPCIÓN Y PUNTO DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL PARA DIPUTACIONES PROVINCIALES:

- Corpóreo nominativo de la Diputación.
- Gráficas con imágenes de la entidad personalizando ese espacio.
- Un mostrador de información vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave.
- Vitrina expositiva de cristal iluminada interiormente con luz led con llave.
- Decoración floral o similar (de estilo acorde con la estética del stand y aprobado por AGAPA).
- Dos taburetes altos.
- Directorios que garanticen la correcta localización de las empresas coexpositoras que participen en la zona acotada de cada Diputación provincial (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA).
- 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 mesa redonda con 3 sillas.

ALMACÉN ANEXO A LA ZONA DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL DE CADA DIPUTACIÓN PROVINCIAL:

- Estanterías de almacenaje resistentes a la carga.
- Un perchero.
- Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).

SALA DE REUNIÓN DE DIPUTACIONES PROVINCIALES CERCANA A LA ZONA DE INFORMACIÓN:

- 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.

ESPACIO EXPOSITIVO INDIVIDUALIZADO PARA LAS ENTIDADES AGRUPADAS (ASOCIACIONES, DENOMINACIONES Y FIGURAS DE CALIDAD):

El equipamiento y dotación de estos espacios será acorde a los metros solicitados, de manera que para superficies de 6 a 9 m<sup>2</sup> el equipamiento será el básico, para superficies de 12

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 14 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



a 15 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> será el siguiente:

- Corpóreo nominativo de la entidad agrupada
- Gráficas en retroiluminado con material textil o similar de producto que identifique a la entidad agrupada. Dichas gráficas deberán ser proporcionadas por la entidad y aprobadas por AGAPA. En el caso del que la entidad no las aporten, la empresa adjudicataria deberá proporcionar las gráficas de producto genérico andaluz que la identifique.
- A petición de las entidades agrupadas, siempre que cuenten con un espacio mínimo de 18 m<sup>2</sup>, las gráficas podrán ser sustituidas por gráficas viniladas en todas las paredes de su espacio previa autorización de AGAPA.
- Mostrador-vitrina expositiva iluminada interiormente con luz led, cerrado con llave y vinilado. Dicho mostrador se podrá sustituir por mesa de corte de jamón, góndola frigorífica o congeladora para las entidades que lo requieran (por motivo de espacio no podrán coexistir mostrador con el resto de mobiliario mencionado anteriormente, por lo que éstos deberán hacer las veces de mostrador, estando decorados o forrados de manera que constituya un conjunto uniforme con los espacios de los demás coexpositores y con el diseño del stand). En el caso de la mesa de corte de jamón, ésta tendrá las medidas y características necesarias para su correcto uso y acorde con el tamaño del stand. Dicha propuesta deberá ser aprobada por AGAPA.
- Armario pequeño o similar con llave.
- Mesa redonda con tres 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.
- Vitrina expositiva iluminada interiormente con luz led, 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).
- En el caso de entidades que asistan de manera independiente, siempre que cuenten con un espacio mínimo de 18 m<sup>2</sup>, su espacio podrá incluir almacén propio con dotación básica.

#### ESPACIO EXPOSITIVO INDIVIDUALIZADO PARA 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 m<sup>2</sup> el equipamiento será el básico, para superficies de 12 a 15 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> será el siguiente:

- Mostrador-vitrina expositiva iluminada interiormente con luz led, cerrado con llave y vinilado. Dicho mostrador se podrá sustituir por mesa de corte de jamón, góndola frigorífica o congeladora para las entidades que lo requieran (por motivo de espacio no podrán coexistir mostrador con el resto de mobiliario mencionado anteriormente, por lo que éstos deberán hacer las veces de mostrador, estando decorados o forrados de manera que constituya un conjunto uniforme con los espacios de los demás coexpositores y con el diseño del stand). En el caso de la mesa de corte de jamón, ésta tendrá las medidas y características necesarias para su correcto uso (cuya propuesta deberá ser aprobada por AGAPA..
- Armario pequeño o similar con llave.
- Mesa redonda con tres sillas o mesa alta con taburetes (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño), a elección del coexpositor.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 15 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- Árbol jamonero para las entidades que lo requieran.
- Vitrina expositora iluminada interiormente con luz led, 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 producto que identifique al coexpositor. Dichas gráficas deberán ser proporcionadas por los coexpositores y aprobadas por AGAPA.  
En el caso de que los coexpositores no las aporten, la empresa adjudicataria deberá proporcionar las gráficas de producto genérico andaluz que identifique al coexpositor.
- 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 diaria.
- Un cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).
- 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 estándar contratado por la adjudicataria para esta zona.
- Percheros

#### 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 y aprobado por AGAPA).
- 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-experiencial común:

- Vitrinas o elementos expositivo iluminados interiormente con luz led para productos genéricos de las Denominaciones de Calidad.
- Bodegón físico con los productos aportados por las Denominaciones de Calidad de Andalucía. La composición de dicho bodegón la efectuará la empresa adjudicataria, que deberá aportar los elementos de decoración necesarios acorde a los productos expuestos consiguiendo una imagen moderna y atractiva para el visitante.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 16 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- Display tamaño A4 o formato similar para ficha técnica de las referencias a degustar.
- Barra/mostrador (forma de U, circular abierta o similar) vinilado, con baldas y puertas para cerrar con llave, y donde se ofrecerán degustaciones de los distintos productos de las Denominaciones de Calidad andaluzas. El mostrador deberá tener un diseño que garantice la accesibilidad para todos los visitantes del stand.
- Mesa de corte de jamón para los Consejos Reguladores que lo requieran, decorado o forrado de manera que constituya un conjunto uniforme con el diseño de la zona. Esta mesa de corte de jamón tendrá las medidas y características necesarias para su correcto uso y acorde con el tamaño de la zona. (La propuesta deberá ser aprobada por AGAPA).
- Dos taburetes altos.
- Servicio de pan y picos diario apto para celíacos para las degustaciones de los productos que lo requieran (AOVEs, melva, espárragos, jamón, etc.).
- Servicio de copas RIEDEL para las degustaciones de aceites y vinos. Se estima un mínimo de 100 unidades/día.
- 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 las degustaciones previstas según productos y aforo.
- Menaje no desechable para presentación según necesidades del producto.
- Utensilios de cocina y servicio para las degustaciones que se ofrezcan en la zona.
- Servilletas de cóctel.
- Papeleras viniladas compartimentadas para recogida selectiva de residuos orgánicos y envases.
- Soportes, displays y demás elementos del proyecto interpretativo de las Denominaciones de Calidad andaluzas
- Cuatro mesas altas con 3 taburetes cada una. Estas mesas han de tener puntos de luz y conexión a internet para poderse usar también como puestos de trabajo.

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.
- Un dispensador de agua, corriendo a cargo de la empresa adjudicataria su llenado y reposición diaria.

SALA INSTITUCIONAL:

- La entrada a la Sala Institucional deberá configurarse como una antesala abierta a pasillo secundario y decorada con una pared a modo de photocall institucional para poder atender a los medios.
- Instalación de llave digital para el acceso a la Sala.
- Una mesa de reunión con un mínimo de 12 sillas (en consonancia con la estética del stand en cuanto a color y diseño).
- Una mesa baja.
- Un sofá de dos plazas.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 17 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- 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).
- 200 manteles individuales desechables con imagen de la Consejería personalizados para la Feria (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.
- Zona de maletero, debidamente acotada y no visible, para la ubicación de los bultos (maletas de cabina, bolso de ordenador, bolsos de mano...) de las personas usuarias de la misma.

#### 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.
- 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' tanto vajilla como copas.
- Cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).
- Kit de limpieza completo.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Un perchero.

#### ZONA DE SHOWCOOKING DE ANDALUCÍA:

- Tótem interactivo para dar publicidad a las actividades a realizar en las zonas de showcooking.
- Pantalla LED para interiores tecnología SMD entre 3,9 y 2,6 mm, adaptada a la zona de showcooking 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.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 18 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- 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.
- Sillas y mesas altas/ barra corrida con distribución “tipo U” o similar para un aforo estimado de 20-25 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, siendo necesario tener al menos un espacio que garantice la participación accesible de todos los visitantes.
- Equipo de megafonía integrados en la barra/mesa altas de catas que garanticen la correcta audición de las actividades.
- Papeleras viniladas compartimentada para recogida selectiva de residuos (orgánicos y envases).
- Equipo de audiovisuales para el perfecto seguimiento de la actividad en vivo compuesto por un equipo mínimo de:
  - ✦ Pantalla LED (mencionada anteriormente).
  - ✦ Megafonía para correcta acústica del espacio a cubrir, con 6 líneas mínimo 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 showcooking 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.
- Las empresas licitadoras deberá incluir en sus ofertas croquis, alzados y 3D de la solución a la colocación de la cámara cenital compatible con el sistema de extracción para showcooking, el cual debe estar también determinado. Del mismo modo croquis de colocación de mesas de realización.

OFFICE DE APOYO A LA ZONA DE SHOWCOOKING DE ANDALUCÍA:

- Equipamiento mínimo: fregadero, mesa de corte, mesa para emplatar, frigorífico con congelador, freidora, botellero, microondas, cafetera, plancha para cocinar, robot de cocina y

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 19 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NjyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



lavavajillas.

- Estanterías para menaje y utensilios.
- Utensilios de cocina y servicio para las actividades que se realicen en la zona de showcooking.
- Menaje desechable de calidad procedente de materiales naturales para las actividades que se realicen en la zona de showcooking (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 actividades diarias.
- Menaje no desechable y serigrafiado con las marcas Junta de Andalucía y 'gusto del Sur' para la presentación de productos, elaboración y emplatado de las actividades que se realicen en el showcooking.
- Servicio de copas RIEDEL para catas de vino y de AOVE según necesidades de actividades propuestas.
- Servilletas de cóctel (para las degustaciones ofrecidas al público).
- Mantel individuales desechables con imagen de la marca de la Consejería personalizados para la Feria (el diseño será proporcionado por la empresa adjudicataria y aprobado por AGAPA); suficientes para todas las actividades y aforo previsto.
- Cubo de basura para recogida selectiva de residuos (orgánicos, envases y vidrio).
- Kit de limpieza completo.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Un perchero.

### **2.1.3.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL STAND**

#### **2.1.3.1.- Pavimento: Tarima forrada:**

Deberá cumplir las siguientes características::

- Con carácter general la tarima será forrada con moqueta, siendo necesario vinilo para la zona de showcooking.
- Iluminación led en perímetro de tarima de las zonas de showcooking y zonas de información del stand.
- Durabilidad y estabilidad de los materiales suficiente para el elevado tráfico de personas que se produce en una feria.
- Fácilmente limpiable por procedimientos domésticos.
- El acabado será antideslizante.
- Los cantos de cambio de nivel deberán quedar suficientemente protegidos y señalizados.
- Los materiales serán expresamente ignífugos, observando en todo momento las especificaciones de seguridad contra incendios que marque la normativa ferial.
- Bajo el pavimento, cualquiera que sea su configuración, se instalarán las conducciones eléctricas y de fontanería necesarias y, si fuese preciso, se instalarán cajas o arquetas no visibles o integradas en el diseño.

#### **2.1.3.2.- Construcción**

Los elementos usados en la construcción tendrán las siguientes características:

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 20 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



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

#### 2.1.3.3.- Electricidad e iluminación

- El cableado, conexiones y otros elementos de iluminación deberán ir integrados o lo más ocultos 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 necesarias para las cargas a soportar. No se admitirán empalmes que no sean por medio de bornes con protección adecuada.
- Independientemente de los cuadros generales y secundarios, el stand dispondrá de un interruptor con enchufe en cada módulo expositivo de las entidades coexpositoras.
- 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.
- Toda la instalación deberá cumplir las normas dictadas al respecto por la organización ferial, teniendo que presentar el contratista cuanta documentación se le requiera a este fin.

#### 2.1.3.4.- Pintura

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

#### 2.1.3.5.- Fontanería

- Instalación de fregaderos y conexión a la acometida de la feria en los almacenes para las entidades coexpositoras, offices y zona de showcooking.

### **2.2.- ASISTENCIA Y SERVICIOS TÉCNICOS INTEGRALES**

- Gestión técnica: Contacto permanente con AGAPA y con la organización ferial para atender las necesidades previas a la feria y coordinación con la empresa organizadora del evento para la gestión de los servicios feriales requeridos para la correcta participación de la Consejería en el

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 21 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NjyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



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 mínimos obligatorios. 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, corriente 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, (incluyendo paquete de folio) ubicados en la sala institucional.
  - Gestión de wifi para dar servicio a todo el stand.
  - Gestión para habilitar de conexión wifi a la zona expositiva de las entidades coexpositoras.
  - Gestión de servicio inalámbrico de HOTSPOT Wi-Fi Privado para 15 USUARIOS con una velocidad de navegación de 50 Mbps simétricos por usuario, incluidos todos los requisitos técnicos necesarios para su instalación y buen funcionamiento.
  - Gestión para la conexión de permanencia eléctrica para frigoríficos y góndolas.
  - Atención a consultas y requerimientos formulados por las entidades coexpositoras para su idónea participación (mobiliario, equipamiento, servicios adicionales, etc) si las hubiera.
  - Coordinación de los trabajos previos a la fecha del evento. En caso de que AGAPA lo considere necesario, la empresa adjudicataria deberá asistir al menos a una reunión antes de la feria en los Servicios Centrales de AGAPA. También podrán planificarse reuniones periódicas de seguimiento de los trabajos realizados.
- 
- La empresa adjudicataria deberá abonar todos los cánones y/o cuotas que imponga el recinto ferial derivados de la realización de determinadas actividades.
  - Los gastos (consumos, cuotas, etc) que generen la gestión y realización de todos los servicios feriales descritos en este pliego, deberán estar incluidos en las ofertas exceptuando aquellos consumos generados por los coexpositores que soliciten la contratación de una mayor potencia eléctrica, que correrán a cargo de los coexpositores solicitantes.
  - Informe final de ejecución del stand o documento homólogo, incluyendo declaración de cumplimiento de la normativa en prevención de riesgos laborales durante el montaje del stand de la Consejería.
  - 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). La empresa adjudicataria acreditará la gestión de residuos a través de certificados que lo justifiquen o bien certificados de gestión medioambiental.
  - Póliza de seguro contra accidente, robo, incendio e inundación para el transporte del material de la Consejería.
  - Póliza de seguro de responsabilidad civil por daños a terceros obligatorio (a personas y/o bienes materiales) del stand de la Consejería como expositor, para todos los servicios objeto del contrato.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 22 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- 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. La empresa adjudicataria 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 en el que basarán su oferta, las empresas licitadoras deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Las actividades propuestas deberán estar estrechamente relacionadas con la temática de la feria, ser atractivas, variadas en cuanto al formato, didácticas, participativas y que garanticen la máxima representación de productos del sector 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 en los tres primeros 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. En la última jornada de la feria se realizarán un mínimo de 4 actividades cuya duración ocupe sólo la franja horaria de mañana (de 11:00 a 15:00 horas).
  - Tareas complementarias para suscitar el interés previo de las actividades que se celebren (difusión y publicidad en soportes gratuitos de la propia feria si los hubiere, así como captación de público in situ). La difusión de las actividades debe realizarse con anterioridad a la feria y durante el desarrollo de la misma.
  - Una vez adjudicados los trabajos, AGAPA podrá solicitar que se realicen cambios en este programa de actividades propuesto, siempre y cuando los mismos no afecten a la oferta económica. La empresa adjudicataria deberá facilitar a AGAPA el programa definitivo diez días antes del inicio de la feria.
  - Asimismo, cualquier modificación en dicha programación debido a causas extraordinarias y/o ajenas a la empresa adjudicataria, deberá ser comunicada previamente y con la mayor brevedad a esta Agencia para la aprobación de la propuesta alternativa presentada por la empresa adjudicataria.
  - Si durante el desarrollo de las actividades y por causas extraordinarias, ajenas a la empresa adjudicataria, hubiera de realizarse una modificación que afecte al desarrollo de los trabajos, ésta será valorada por AGAPA, que comunicará a la empresa adjudicataria la propuesta alternativa para su cumplimiento, siempre y cuando la misma no afecte a la oferta económica.
- Limpieza preinaugural y diaria, que asegure una correcta imagen del stand de la Consejería, incluyendo servicio de limpieza permanente de la zona de showcooking tras cada actividad,

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 23 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la gestión y los gastos del transporte y alojamiento en régimen AD de 4 técnicos/as de AGAPA desde dos días antes al inicio del certamen hasta la finalización del mismo. El transporte deberá ser en AVE, clase turista, y el alojamiento en hotel de categoría no inferior a tres estrellas, ubicado en una zona céntrica de la población correspondiente o en las proximidades de estaciones de metro, asegurando la fluida comunicación con el recinto ferial. Se incluirá igualmente el transporte de las técnicas de AGAPA durante el evento y días previos entre el hotel y el recinto ferial.  
La empresa adjudicataria deberá enviar propuesta de la reserva al técnico/a responsable de AGAPA para su visto bueno antes de proceder a la reserva del transporte y alojamiento. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de los gastos derivados de posibles cambios en la reserva que haya que realizar por causas no imputables a AGAPA.
- Diseño y producción de soporte vinilado para dar publicidad a las actividades a realizar en las zonas de showcooking.  
El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.  
Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño y producción de 2 enaras.  
El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.  
Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño y maquetación de las diapositivas que se secuenciarán para la presentación de cada una de las actividades del showcooking.  
El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.  
Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño, maquetación e impresión de manteles individuales de uso único para la sala institucional y zona de showcooking.  
El diseño presentado deberá ser aprobado por AGAPA.  
Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- Diseño, maquetación e impresión de encuestas a las entidades coexpositoras que participan en el stand de Andalucía.  
El contenido será proporcionado por AGAPA quien deberá aprobar el diseño presentado.  
Las artes finales deberán ser enviadas a AGAPA.
- 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:
  - La empresa adjudicataria elaborará las siguientes notas de prensa:
    - Nota previa que será enviada a AGAPA al menos tres días hábiles antes del comienzo de la feria,
    - Nota de prensa diaria sobre las actividades y presentaciones que se realicen en el stand que será entregada al finalizar la jornada.
    - Nota de cierre con el resumen final de la feria que será entregada el último día de la feria.
  - La empresa adjudicataria deberá realizar los siguientes vídeos, editados y rotulados:
    - Vídeo previo sobre la participación de Andalucía en la feria adaptado para su difusión en redes sociales. Este vídeo, de 1 minuto aproximado de duración, deberá ser entregado por la adjudicataria con tres días hábiles de antelación al comienzo de la feria.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 24 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFCu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- Píldoras audiovisuales de 30 segundos a las entidades participantes, (no más de 5 vídeos), adaptados para su difusión en redes sociales. Estos vídeos deberán ser entregados por la empresa adjudicataria 30 minutos después de la finalización de cada jornada a AGAPA y a cada entidad participante.
  - Vídeo resumen de cada jornada en el que se incluirán entrevistas con las empresas andaluzas expositoras, imágenes de las actividades y presentaciones que se desarrollen diariamente en el stand, así como aquellas otras que se realicen fuera del stand donde la Consejería participe, colabore o sea considerado de interés. Estos vídeos, de 1 minuto aproximado de duración, deberán ser entregados editados por la adjudicataria 30 minutos después de la finalización de cada jornada.
  - Vídeo editado de cada una de las actividades, acciones y presentaciones que se desarrollen diariamente en el stand, así como de aquellas fuera del stand donde la Consejería participe, colabore o sea considerado de interés. Estos vídeos, de 1 minuto aproximado de duración, deberán ser entregados por la adjudicataria al final de cada jornada de la feria a AGAPA y a cada entidad participante.
  - Vídeo resumen final de la participación de Andalucía en la feria adaptado para su difusión en redes sociales. Este vídeo de 1 minuto aproximado de duración, deberá ser entregado editado por la adjudicataria 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, así como de aquellas que se realicen fuera del stand donde la Consejería participe, colabore o sea considerado de interés, al menos 10 fotos por acto. Además, los días en que asista al recinto ferial una autoridad andaluza competente, en caso de ser solicitado por la Consejería, la empresa adjudicataria deberá reforzar la cobertura fotográfica para asegurar el servicio simultáneo a la autoridad asistente y a las actividades que se realicen en el stand.
  - Todo el material audiovisual (fotografías, vídeos...) relacionado con la asistencia de los representantes institucionales, y necesario para las publicaciones en RRSS, se enviará perfectamente adaptado a cada plataforma en los siguientes 20-30 minutos tras su realización.
  - Todo el material final entregado deberá ser en alta calidad y será enviado a AGAPA editado y organizado por jornada y actividad.
- 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, adaptado a alergias e intolerancias alimentarias (lactosa y gluten). La empresa adjudicataria presentará la propuesta de tapas con anterioridad a la feria, la cual deberá ser aprobada por AGAPA
    - 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 con D. O. De Andalucía.
    - 4 botellas de vino oloroso , con D. O. De Andalucía.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 25 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NjYGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- 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 tinto andaluz con D. O de Andalucía.
- 2 jamones ibéricos, con Denominación de Origen de Andalucía, 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. La empresa adjudicataria 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.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 26 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |

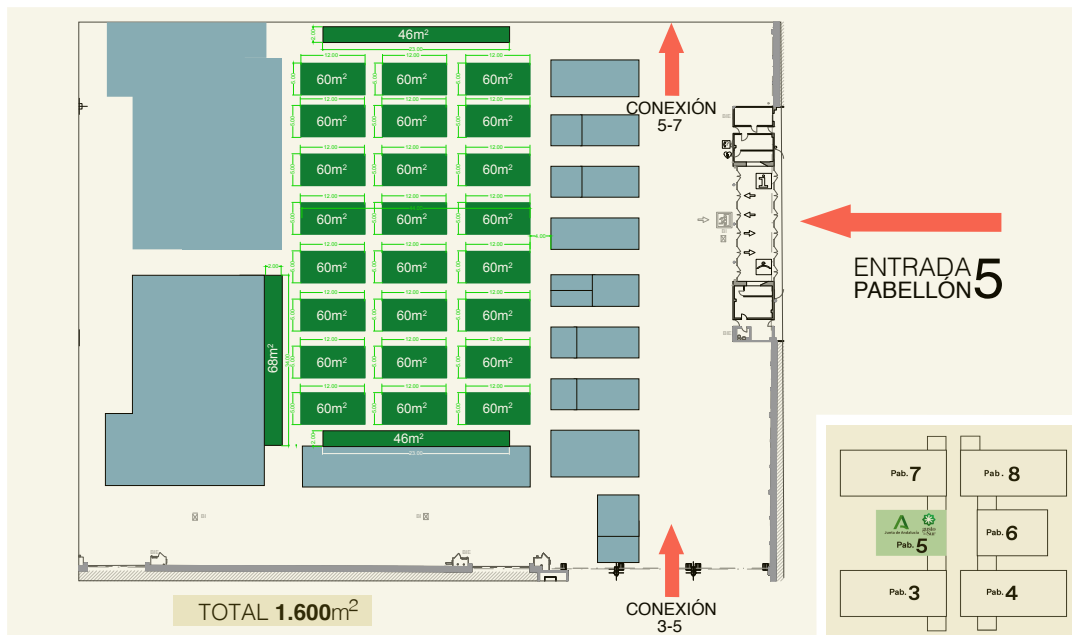


### 3.- PARCELA Y UBICACIÓN STAND CONSEJERÍA

PARCELA ESTIMADA STAND EN PABELLÓN 5 SALÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS DE CALIDAD “SALÓN GOURMETS 2026”

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 27 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |





#### 4.- PERSONAL DE SERVICIO EN LA FERIA ESTIMADO

- Servicio de dos azafatas/os con idiomas requeridos de español e inglés para dar servicio a la zona de información de Consejería. Antes del inicio del evento, la empresa adjudicataria aportará información a todas/as las/os azafatas/os sobre Andalucía, sus productos con indicativo de calidad y las entidades coexpositoras. AGAPA facilitará esta información a la empresa adjudicataria para que, previo al evento, pueda trasladar la información a este personal. Esta información se facilitará a todas/as las/os azafatas/os del stand, independientemente de la zona donde se encuentren.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 29 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



- Servicio de un/a cocinero/a, conocedor/a de los productos y gastronomía andaluza para dar servicio a la sala institucional.
- Servicio de un camarero/a experto/a cortador/a de jamón para dar servicio a la sala institucional.
- Servicio de un/a cocinero/a, conocedor/a de los productos y gastronomía andaluza para dar servicio a la zona de showcooking.
- Servicio de un/a experto/a en gastronomía andaluza, con habilidades comunicativas para dar cobertura a la zona de showcooking, donde interactuará con el público asistente, presentando y dando cobertura a las actividades que se realicen en dicha zona.
- Servicio de dos camareros/as para dar servicio a la zona de showcooking.
- Servicio de un/a azafato/a para dar servicio a la zona de showcooking.
- Servicio de dos intérpretes simultáneos en lengua de signos para las actividades realizadas en el showcooking.
- Servicio de tres técnicos/as de audiovisuales para dar servicio a la zona de showcooking y al stand en general.
- Servicio de un/a azafato/a con idiomas requeridos de español e inglés para dar servicio a la zona interpretativa de Denominaciones de Calidad de Andalucía.
- Servicio de dos carretilleros/as.

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

Todo el personal de servicio de la empresa adjudicataria deberá estar correctamente uniformado, con la imagen corporativa de la Consejería y 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 adjudicataria al servicio de AGAPA durante la feria realizará exclusivamente las funciones que se le hayan encomendado y para las que se le haya contratado, no pudiendo realizar funciones distintas, ni estar al servicio de cualquier otra institución o empresa.

Nota: AGAPA podrá exigir el cambio inmediato de cualquier personal de servicio contratado para la feria, en caso de no cumplir con los requisitos profesionales exigidos por AGAPA, o si el comportamiento de tal persona no fuere adecuado a lo que es exigible profesionalmente por parte de AGAPA.

## 5.- MEMORIA FINAL

La empresa adjudicataria deberá entregar a AGAPA, en un plazo máximo de 30 días a partir de la fecha de finalización de la feria, memoria explicativa de los servicios y trabajos realizados, incluyendo informe de las encuestas realizadas a las entidades que participen en el stand de Andalucía,

A esta memoria se anexarán las pólizas de los seguros suscritos por la empresa adjudicataria para GOURMETS 2026, así como los certificados o justificantes de gestión medioambiental solicitados en este pliego.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 30 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



La memoria incluirá también un dossier fotográfico en alta calidad de un mínimo de 30 fotos que incluya imágenes del stand, inauguración de la feria y actividades realizadas en el stand durante la misma.

Una vez presentada dicha memoria, ésta será revisada por AGAPA. Si la misma cumple con todos los requisitos exigidos, se dará el contrato por finalizado y se procederá por parte de la Agencia a la firma del acta de recepción del contrato. Una vez firmada dicha acta, empezará el plazo de garantía

## 6.- OTRAS CONSIDERACIONES

Una vez adjudicada la empresa, y siempre que AGAPA lo considere necesario para el buen fin de la participación de la Consejería en GOURMETS 2026, la Agencia podrá realizar cuantas sugerencias de adecuación de la propuesta de diseño del stand presentada por la empresa adjudicataria que estime oportunas antes de su ejecución, siempre y cuando estos cambios no afecten a la oferta económica presentada por la misma.

En el proyecto del stand del contrato basado, se incluirá memoria descriptiva de los materiales y elementos decorativos a emplear, así como cuantas precisiones de carácter técnico resulten necesarias a fin de obtener la aprobación de los Servicios Técnicos y de Seguridad de la organización ferial.

AGAPA estará facultada para inspeccionar y controlar, cuantas veces resulte conveniente, la calidad de los acabados y el proceso de fabricación de los materiales que vayan a ser empleados en el montaje de los stands. La empresa adjudicataria estará obligada a acatar todas aquellas directrices que, como consecuencia de tales inspecciones, establezca AGAPA.

Los equipos de frío, microondas, cafetera y electrodomésticos similares que se pongan a disposición del personal de los diferentes stands, deberán ir provistos obligatoriamente del marcado CE de conformidad a las normas europeas de seguridad que les resulten de aplicación.

La empresa adjudicataria deberá respetar las normas y horarios de montaje y desmontaje que imponga el recinto ferial correspondiente para cada certamen.

La empresa adjudicataria se comprometerá a tener finalizado el montaje del stand objeto del contrato, incluyendo mobiliario, equipamiento, rotulación y decoración, a las 20 horas del día anterior a la inauguración de la feria que corresponda. Por cada hora de retraso en la entrega del stand por causas imputables a la empresa adjudicataria, se aplicará una penalización del 2% sobre el total de la factura final de los trabajos realizados para dicho contrato.

En la ejecución de los trabajos objeto del presente contrato, habrá de tenerse en cuenta 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.

Todos los trabajos requeridos en la presente memoria contemplarán las condiciones de accesibilidad universal y de diseño para todos/as.

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 31 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |



Las empresas **licitadoras** deben tener en cuenta el total cumplimiento de los convenios colectivos sectoriales o territoriales aplicables a fin de la presentación de la oferta.

Para cualquier aclaración o duda respecto a los contenidos de la presente Memoria pueden contactar con:

Eva M.ª Bernal Vela, en el correo electrónico: [evam.bernal@juntadeandalucia.es](mailto:evam.bernal@juntadeandalucia.es)

Inmaculada González González, en el correo electrónico: [inmaculada.gonzalez.g@juntadeandalucia.es](mailto:inmaculada.gonzalez.g@juntadeandalucia.es)

EL SUBDIRECTOR DE PROMOCIÓN, CONSULTORÍA Y  
ACTUACIONES SIG

Fdo.: Leopoldo Gómez de Lara Caro

|                             |                                |   |                 |
|-----------------------------|--------------------------------|---|-----------------|
| LEOPOLDO GOMEZ DE LARA CARO |                                | 14/01/2026 11:45:01   | PÁGINA: 32 / 32 |
| VERIFICACIÓN                | NJyGwlWFcu1YANS5Mw5YSKQfJPi8Ca | <a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a> |                 |