

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE DISEÑO, MONTAJE, DECORACIÓN, MANTENIMIENTO Y DESMONTAJE NECESARIOS PARA EL STAND AGRUPADO DE EMPRESAS ASTURIANAS EN EL SALON GOURMET DE MADRID, (Madrid del 8 al 11 de abril de 2019) (EXPTE: C/01/2019) (LOTE 2)

OBJETO

El objeto del contrato es la contratación de los servicios de diseño, montaje, decoración, mantenimiento y desmontaje necesarios para la celebración del stand agrupado de las empresas asturianas en el Salón Gourmet de Madrid del 24 al 27 de abril.

CONTENIDO DEL SERVICIO

La documentación deberá ser adecuadamente presentada en una memoria que describa el contenido de la oferta técnica, junto con los anexos solicitados de la oferta técnica, con las siguientes características comunes:

- Los stands tendrán que ser de diseño y realizados en materiales nobles (se excluye la presentación de stands modulares)
- Se llevará a cabo el montaje, decoración, mantenimiento, limpieza y desmontaje necesarios
- Se realizará la entrega del stand totalmente montado y limpio el día anterior a la inauguración del evento, con la hora límite de las 10.00 h.
- La propuesta debe de cumplir con la normativa y aprobación de la organización de la feria junto con la normativa y legislación vigente y aplicable para estos en casos en materia de seguridad, prevención de incendios y accesibilidad, etc. Se incluirán las tasas feriales y consumos eléctricos.
- Estructura truss aérea, acorde a la superficie de implantación, forrada en su totalidad, esta será el soporte principal de la rotulación general del stand y de la iluminación genérica del mismo.
- Instalación de extintores homologados, colocados a las distancias establecidas según la normativa aplicable y en perfecto estado de uso.
- La propuesta debe ir acompañada de una memoria descriptiva que incluya la cantidad, unidades o elementos incluidos en el proyecto junto con su descripción y calidades e indicación del estado de los mismos si son nuevos o seminuevos, etc.
- La propuesta debe ir acompañada con los planos de planta y alzados y en imágenes 3D a color
- Organización de actividades a realizar en el stand institucional durante los tres primeros días de la Feria, con al menos dos actividades de mañana y una de la tarde y donde se realicen catas, maridajes, presentación de productos, cocina en vivo, etc. Las actividades han de contar con un director para dirigir las mismas y al menos una persona mas para ayuda a las catas y demostraciones.

Características mínimas para el Stand del Salón Gourmet de Madrid:

Se adjunta plazo de superficie del stand agrupado de Asturias en el Salón Gourmet

Zona agrupada de empresas:

Stand agrupado de 16 módulos individuales (aproximadamente 10m²) en materiales nobles con tarima elevada para realizar las instalaciones ocultas y recubrimiento de tarima en moqueta. Se dispondrá de 9 tomas de agua y desagüe.

Cada módulo módulos individuales de las empresas tendrán el siguiente mobiliario y características:

- tabique bajo (mínimo 1,5 m)
- mostrador iluminado
- 1 mesa redonda, 3 sillas y 1 taburete
- 2 expositores o vitrinas de productos iluminados (excluido frío)
- 2 uds. toma de corriente para ordenador, móviles, etc.
- Un espacio como mínimo de 1m² por módulo destinado para la zona de almacén, equipado con una nevera pequeña bajo una encimera, perchero de formica, mueble abierto bajo y estantería

Zona institucional:

Zona institucional con un espacio de 24 m² compuesto (en la isla indicada en el plano), que tendrá el siguiente mobiliario y características:

- 2 mostradores de recepción en esquina (mínimo 3 m largo) y tres taburetes
- 1 azafata uniformada con idioma inglés
- Almacén de 6 m² equipado con una nevera pequeña bajo una encimera, perchero de formica, mueble abierto bajo y estantería
- Cocina para realizar platos de degustación en vivo.
- Cámara de TV que proyecte el trabajo que se está realizando en vivo
- Exposición de vitrinas iluminadas (mínimo 10)
- Atril rotulado y equipo de sonido y megafonía para el espacio de presentación y degustación
- Televisión de 50 pulgadas mínimas
- Área de degustación de 10 m² en la que se dispondrán de un mínimo de 4 mesas altas y 12 taburetes

Iluminación:

Carril de trust (mínimo 70 m) que ilumine perfectamente todo el área expositiva, de forma que los módulos individuales y los espacios comunes queden totalmente iluminados.

Las zonas comunes y los módulos de las empresas e instituciones deberán tener suficiente intensidad de iluminación, preferiblemente con focos orientables ubicados en el carril de trust, que resalten convenientemente los productos expuestos.

Rotulación y señalética:

La rotulación general del stand agrupado deberá contener la imagen corporativa de Asturex y de “Alimentos del Paraíso Natural”; así como, el rótulo de “Asturias”, que deberá estar realizado en letra corpórea y deberá ocupar una superficie del carril de trust de aproximadamente 8 m.

En la zona de stand agrupado:

- impresión de la imagen de empresa consistente en 2 logotipos de 70 cm y 1 logotipo de 30cm para el mostrador
- diseño e impresión de una lona retroiluminada de 3 m x 1 m.

En la zona institucional:

- impresión de los logotipos de las DOP/IPG de Asturias (hasta 10 impresiones) en logotipos de 30 cm., en vinilo de corte o impreso sobre soporte rígido
- diseño e impresión de lona que dé imagen y unifique el espacio institucional de 3m x 2m

Cableado y tomas de corriente:

Disponibilidad de tomas de corriente y enchufes en cada stand, mostrador de recepción y almacén. El cableado eléctrico correspondiente deberá estar oculto, con la suficiente potencia para la prestación de los servicios.

Para aquellos expositores que lleven frío, se deberá disponer de toma de permanencia

Deberá de haber un operario durante los días de la feria para realizar el mantenimiento de los stands y estar atento a las incidencias que pudieran existir.

Limpieza:

El servicio de limpieza del stand será en la inauguración y habrá un mantenimiento diario del mismo.



Responsable técnico de la acción
Juana González de Cabo