



MADRID FUSIÓN

PLIEGO PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES



1.- OBJETO

El objeto del presente pliego es la contratación del diseño, construcción, montaje, desmontaje y programa de actividades y su ejecución, para el stand institucional de Fuerteventura y programa de acciones y ejecución para el stand Saborea Fuerteventura, ambos en la feria gastronómica Madrid Fusión 2025 y posibilidad de prorrogar durante tres anualidades, en la modalidad de uno más uno, más uno, hasta el año 2028.

La Feria Madrid Fusión se va a celebrar en el recinto ferial de IFEMA en Madrid en el primer trimestre de del año 2025, siendo las posibles fechas los días 27, 28 y de 29 enero, pero a la fecha de la redacción de este pliego aún no están confirmadas por los organizadores de dicho evento gastronómico.

Madrid Fusión-Alimentos de España es el Congreso Gastronómico más importante de España, y es además la primera cita anual de gastronomía tanto nacional como internacional. El objetivo de este congreso es:

- Presentar e impulsar la vanguardia culinaria.
- Impulsar el conocimiento gastronómico.
- Mostrar/descubrir tendencias y procesos de cambio en la alta cocina
- Facilitar el acercamiento de las cocinas de las diferentes comunidades y de los distintos países.
- Mostrar el talento nuevo de los chefs
- Fomentar el debate y la reflexión sobre la gastronomía y todo lo vinculado a ella.
- Es un congreso a donde asiste público profesional, prensa invitada nacional e internacional y que además de la finalidad formativa e informativa cumple con la finalidad de dar a conocer los destinos turísticos (como es nuestro caso) a través de su gastronomía y productos gastronómicos, siendo de esta manera una acción promocional del destino a través de la publicidad de la isla como destino gastronómico.

2.- CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA Y DEL SERVICIO:

El presente contrato deberá cubrir todos aquellos servicios necesarios para poder asistir a la Feria, y deben cubrir las necesidades de:

- A) STAND DE FUERTEVENTURA
- B) PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN STAND FUERTEVENTURA
- C) PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN STAND DE SABOREA FUERTEVENTURA
- D) PRODUCTO DE FUERTEVENTURA Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO

Para que la isla de Fuerteventura pueda estar presente en la Feria Madrid Fusión como un destino destacable por su gastronomía, en el Patronato de Turismo (como Organismo encargado de realizar las acciones de promoción turística de la misma), no se cuenta con personal cualificado ni suficiente capaz de realizar la totalidad de las tareas necesarias para estar presentes en dicha feria, debido a la complejidad y especificidad de las mismas. Por ello que se hace necesaria la contratación de una empresa que pueda llevar a cabo todos los trabajos y contrataciones necesarias de forma adecuada y con la profesionalidad pertinentes. Siendo los trabajos que el adjudicatario debe desarrollar los que se detallan a continuación:

A) STAND DE FUERTEVENTURA:

A.2.1. Cuota alquiler del espacio para stand: La feria Madrid Fusión se organiza en el recinto ferial de IFEMA y para poder asistir a dicha feria se hace necesario alquilar un espacio a través de los organizadores para poder poner el stand donde estará promocionándose la gastronomía y productos de

Fuerteventura y corresponderá al adjudicatario organizar y pagar dicho alquiler, atendiendo a las necesidades que se plantean.

Para este contrato se solicita un stand de libre diseño con una superficie mínima de 36m². Se requiere además que la situación del mismo sea lo más cerca posible del espacio de SABOREA ESPAÑA (la distancia entre uno y otro no podrá ser mayor de 60 metros en línea recta. Sólo podrá ser mayor en el supuesto caso de que el nuevo espacio tenga un tránsito de visitantes y profesionales mucho mayor al cercano a SABOREA ESPAÑA, que esté situado en espacio a tres caras libres para tránsito y visualización de los transeúntes, de manera tal que la nueva ubicación propuesta efectivamente sea mejor a la hora de dar visibilidad al destino que la propuesta cercana a la zona SABOREA ESPAÑA. Si se diera esta disyuntiva, la persona responsable del contrato por parte del Patronato de Turismo, una vez valorados los beneficios de ambas disposiciones, será quien decida cuál de las dos opciones es la más adecuada).

A.2.2. Servicio de diseño del stand la propuesta de diseño que se presente debe ser en tonos neutros-naturales, con un diseño sencillo tipo nórdico y cómodo para el trabajo y el tránsito de asistentes. Contará con una zona de exposición de productos majoreros, de manera que los mismos estén constantemente visibles y dicha zona debe estar diferenciada de la zona de cocinado-catas y mostrador para asistentes. Además, el stand debe tener un espacio de almacenaje integrado en el mismo y con unas medidas de 3 metros cuadrados. El stand además deberá mostrar imágenes fijas de la isla de Fuerteventura y de su gastronomía y productos (las cuales deberán contar con el visto bueno de la persona responsable del contrato desde el Patronato de Turismo). Para ello se tendrá en cuenta el panelaje de las paredes que forman el mencionado espacio.

A.2.3. Distribución de espacios del stand debe contar con

2.3.1. Una zona/barra para al menos diez asistentes sentados, desde donde puedan presenciar las actividades de cocinado, catas, degustaciones programadas en las acciones del stand, por tanto, las sillas o banquetas necesarias para ello.

2.3.2. Zona de exposición fija de productos de Fuerteventura y zona de exposición de productos refrigerados/frescos.

2.3.3. Zona de almacenaje mimetizada con el stand y de medida 3 metros cuadros. El mismo debe contar con sistema de seguridad que permita el cierre de la puerta de acceso una vez finalizada la feria diariamente.

A.2.4. Mínimo de electrodomésticos y maquinaria del stand debe disponer en sus espacios como mínimo de los siguientes electrodomésticos, maquinaria y servicios:

A.2.4.1. Megafonía y audición individuales, la finalidad de ello es que los asistentes a las actividades programadas (cocinados en vivo, catas, degustaciones, presentación de productos, etc) puedan desarrollarse de manera tal que los asistentes a las mismas puedan escuchar perfectamente a los ponentes sin que les moleste el ruido generado en el resto de los stands y el generado por la megafonía de la feria. Estos equipos deben ser en el mismo número que de asientos (sillas o banquetas) se disponga para el stand para los asistentes y un número de dos petacas para que puedan interactuar dos ponentes a la vez. Dicho equipo deberá contar también con la posibilidad de usar megafonía abierta para asistentes sin necesidad de disponer de los auriculares, de manera que en las presentaciones que se realicen del destino o del producto, no sólo los asistentes sentados puedan recibir el mensaje que se transmite, sino que se llegue a un mayor número de asistentes.

A.2.4.2. La dotación mínima en maquinaria con la que debe contar el stand es: fregadero/lavamanos con agua corriente (sólo un seno para lavado de manos de los cocineros), cocina eléctrica vitrocerámica o de inducción con mínimo de tres fuegos, un microondas (bajo mostrador), extractor de humos vertical ocultable (sistema que permita baje del mostrador cuando no esté en uso), freidora eléctrica (bajo mostrador). Nevera-expositora vertical de cristal transparente al menos en tres de sus lados para exponer productos refrigerados y frescos. Para todo ello la contratación de los servicios de agua y electricidad, así como a colocación de los cableados, tuberías y boletines y resto de documentación emitidos por las personas autorizadas para ello que verifiquen la perfecta ejecución de dichos trabajos y en perfectas condiciones de seguridad.

A.2.4.3. Mínimo de dotación para el almacén del stand: Nevera de un mínimo de 400 litros de capacidad, dos estanterías de almacenaje con capacidad mínima de 5 baldas de altura dispuestas a distancia de 50

cm entre cada balda y un ancho de balda de al menos 75cm, colgadores de pared con una capacidad de 12 colgadores para abrigos/chaquetillas, lavavajillas con capacidad de 12 servicios, toma de agua caliente y fría (termo calentador de agua), mesa de trabajo de al menos 1 metro de largo, lumínica suficiente que permita realizar trabajos varios por parte de los trabajadores en el back office, además de los enchufes necesarios para los electrodomésticos dispuestos en este espacio, se deberá disponer de 4 enchufes libres y disponibles para posibles necesidades del servicio.

B) PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN STAND DE FUERTEVENTURA:

B.2.1. La empresa adjudicataria deberá presentar un programa con las actividades que se van a realizar en el stand de Fuerteventura. Dicho programa contará diariamente con un mínimo de seis acciones durante cada una de las jornadas de la feria. En previsión a la participación de los Ayuntamientos de la isla en la feria, no teniendo por adelantado las necesidades de aquellos, una vez nos hagan llegar para cada una de las ediciones sus intenciones de actuación en la misma, desde el stand institucional de Fuerteventura y desde el stand Saborea Fuerteventura, se organizará la distribución de los espacios para que puedan realizar sus promociones gastronómicas; para ellos se estructurarán los espacios, tiempos y acciones de manera que se optimicen los dos primeros y no se repitan presentaciones. Esto se organizará entre el contratista, la persona responsable por el Patronato y una persona por Ayuntamiento que quiera participar y todo ello con un mínimo de antelación de dos meses previos al desarrollo de Madrid Fusión.

- Duración: Las actividades deben tener una duración de 45 minutos cada una de ellas (o la suma de las seis deberá llegar a cinco horas). Entre las acciones programadas diarias como mínimo deberá haber dos cocinados en vivo (showcooking) con degustación de lo preparado, una cata y una presentación de productos, siendo las otras dos acciones a elección del adjudicatario, pero siempre en base a productos de Fuerteventura).
- Detalle: En el programa que presenten los licitadores se debe detallar con exactitud en qué consiste la acción, duración en tiempo, productos a utilizar, realizadores y finalidad que se pretende conseguir con la misma.
- Productos: En cuanto a los productos que se vayan a utilizar para cada uno de las actividades los mismos deben ser productos de Fuerteventura (la adquisición de los mismos si existe la posibilidad puede hacerse en Madrid, para evitar el traslado desde la isla especialmente de aquellos que sean perecederos y/o necesiten embalajes y condiciones especiales para su traslado hasta la feria. En defecto de productos mayoreros podrán utilizarse productos canarios pero que sean usuales en las mesas de Fuerteventura pero sólo a la hora de los cocinados, no en las acciones de cata ni en las de presentación. Sin embargo para las catas, degustaciones y presentaciones sólo podrán utilizarse productos 100% mayoreros y en los casos por ejemplo del queso, sólo puede promocionarse aquellas marcas que cuenten con sello D.O., el aceite AOVE, la carne de cabra de raza mayorera, etc. En cuanto a los productos del mar, no se podrá usar pescado o marisco que no sea típico de la isla, aunque se produzcan en piscifactorías canarias.
- Cocineros/cocineras: Los cocineros que realicen las actividades del programa deben proceder de la isla de Fuerteventura y ser efectivamente cocineros, debiendo existir paridad entre el número de cocineros hombres y mujeres a asistir (en caso de no ser así el adjudicador tendrá que justificar la imposibilidad de que de uno de los dos géneros se haya podido desplazar cocineros/as). Para elegir a los cocineros o productores desde el Patronato de Turismo se consultará con la / las asociaciones de cocineros de la isla y se enviará un listado con aquellos cocineros disponibles a asistir y la adjudicataria decidirá de entre dichos nombres. En este sentido, el mínimo de cocineros a realizar las actividades en el stand será de DOS cocineros/as no existiendo un máximo, además de los productores o expositores de productos mayoreros, de los cuales al menos habrá un/a representante.

Los cocineros/cocineras que el adjudicatario contrate para cada edición de la feria Madrid Fusión deben contar con titulación que les acredite como tales y demostrada experiencia en el desarrollo de sus labores en cocinas (c.v. de cada participante), además de contar con el carnet de manipulador de alimentos y el curso de alérgenos, que será aportado por la adjudicataria una vez elija entre la lista que se les aporte.

Desde el Patronato de Turismo y éste a su vez contando con la/las asociación/es de cocineros/as y productores/as se prestará toda la ayuda necesaria a la hora de facilitar al adjudicatario las tareas de selección de materias primas, productos elaborados, mejores recetas, nombres de profesionales a contactar para asistir, etc. previos a cerrar definitivamente los programas de actividades.

Con una antelación mínima de dos meses (60 días) previos al inicio de cada edición de la feria el adjudicatario deberá presentar ante el/la responsable del contrato, el diseño del stand y el programa de las acciones a desarrollar y de los ejecutantes del mismo, de manera que aquel/aquella pueda previamente dar el Vº Bº y/o aportar aquellas mejoras que sin influir en el precio puedan redundar en un beneficio para el correcto desarrollo de la asistencia de Fuerteventura a la Feria Gastronómica.

El programa de actividades propuesto para el Stand de Fuerteventura podrá complementarse en coordinación con los ayuntamientos de la isla, el Cabildo de Fuerteventura, asociaciones de productores, asociaciones empresariales, productores, y otras entidades relaciones con la oferta turística y gastronómica de Fuerteventura; todo ello bajo la coordinación del Patronato de Turismo de Fuerteventura a través de la persona responsable del contrato por parte del Organismo autónomo. Para ampliar el programa inicial con las presentadas por las otras entidades que quieran participar se deberá tener en cuenta:

- 1º) Que no se repitan acciones.
- 2º) Las nuevas actividades se adaptarán a los horarios que queden disponibles en la programación inicial y no a la inversa.
- 3º) El coste de las mismas en su totalidad (materias primas, productos, herramientas de trabajo, coste de los profesionales que las realicen, etc.) corresponderá a los organizadores (no a la empresa adjudicataria ni al Patronato), sin embargo, pueden hacer uso de las instalaciones del stand para ellos (la zona de almacén sólo durante el desarrollo de la actividad, salvo que efectivamente fuera posible por tener espacio suficiente y disponibilidad).
- 4º) Ni durante el desarrollo de la actividad ni en el transcurso de la feria se podrán exponer carteles, banderolas u otro tipo de reclamos de organismos, empresas, asociaciones, eventos, etc.
- 5º) Para poder añadir a la programación de la feria la acciones con las que quiera participar otro organismo o empresa, aquella debe ser solicitada a través del Patronato de Turismo a la empresa organizadora con un mínimo de un mes de antelación. Caso contrario, la empresa organizadora puede no incluirlo en la programación y será a través del Patronato de Turismo junto con la misma que se decida si se añade o no y en qué espacio de tiempo y horario etc.

C) PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN STAND SABOREA FUERTEVENTURA

C. 2. 1. Como en ediciones anteriores, la isla de Fuerteventura tiene el compromiso de asistir a la feria con un segundo stand que se localiza en la zona SABOREA ESPAÑA, puesto que formando parte de la marca como destino turístico gastronómico desde el 2022, tenemos el compromiso de asistir a la feria en el espacio SABOREA ESPAÑA desde el stand que nos dedican a nuestro destino: SABOREA FUERTEVENTURA.

En este caso el coste del diseño y construcción del stand SABOREA FUERTEVENTURA se gestiona directamente con la Asociación Española para la promoción del turismo gastronómico (G-65174567) por parte del Patronato de Turismo.

En previsión a la participación de los Ayuntamientos de la isla en la feria, no teniendo por adelantado las necesidades de aquellos, una vez nos hagan llegar para cada una de las ediciones sus intenciones de actuación en la misma, desde el stand institucional de Fuerteventura y desde el stand Saborea Fuerteventura, se organizará la distribución de los espacios para que puedan realizar sus promociones gastronómicas; para ellos se estructurarán los espacios, tiempos y acciones de manera que se optimicen los dos primeros y no se repitan presentaciones que ya estén previstas por el contratista. Esto se organizará entre el contratista, la persona responsable por el Patronato y una persona por Ayuntamiento que quiera participar y todo ello con un mínimo de antelación de dos meses previos al desarrollo de Madrid Fusión.

Para la asistencia a este espacio la empresa adjudicataria deberá realizar los servicios de diseño, realización y dotación de género suficiente para realizar el programa de actividades en SABOREA FUERTEVENTURA, para lo cual deberá cubrir las siguientes actividades:

C.2.1.1. Acción de desayuno saludable uno de los tres días (en escenario principal con una duración de 15 minutos).

C.2.1.2. Dos presentaciones de bebidas (vino, cervezas, ginebras, licores u otros de Fuerteventura) a realizar en el aula de vinos de SABOREA

C.2.1.3. Dos presentaciones de productos elaborados (ya elaborados o preparados en el momento) a realizar en el aula de tapas de SABOREA.

C.2.1.4. Seis degustaciones diarias de productos elaborados que se van a realizar directamente en el stand, de las cuales dos de ellas serán de bebidas y cuatro de ellas de comidas / tapas en el stand SABOREA FUERTEVENTURA.

C.2.1.5. Presentación del destino y su gastronomía en el escenario principal con una duración de 30 minutos.

En este caso serán cocineros/as o productores/as los que se encarguen de la presentación de la gastronomía de la isla y sus singularidades a través de algún plato o producto identificativos o la suma de ambos pero que sean identificativos de la isla (el escenario ofrece a posibilidad de cocinar en el mismo)

Asistencia en el stand de una persona conocedora de la gastronomía de la isla y de la isla en si (para ello y especialmente con referencia a los productos y gastronomía el adjudicatario deberá prestar especial atención a que la persona contratada tenga pleno conocimiento de todo lo que se está realizando, ofreciendo y promocionando de la isla)

- Duración: El desayuno saludable (C.2.1.1) con una presentación de 15 minutos. Tanto las presentaciones de bebidas como las de comidas/productos elaborados (C.2.1.2. y C.2.1.3.) en las aulas especialmente preparadas para ello deberán tener una duración de 35 minutos cada una de ellas.

Las degustaciones (C.2.1.4.) deberán realizarse con una duración de 30 minutos cada una de ellas y la presentación del destino (C.2.1.5.) en 35 minutos.

- Detalle: En el programa se debe detallar con exactitud en qué consiste la acción, duración en tiempo, productos a utilizar, realizadores y finalidad que se pretende conseguir con la misma.
- Productos: En cuanto a los productos que se vayan a utilizar para cada uno de las actividades los mismos deben ser productos de Fuerteventura (la adquisición de los mismos si existe la posibilidad puede hacerse en Madrid, para evitar el traslado desde la isla especialmente de aquellos que sean perecederos y/o necesiten embalajes y condiciones especiales para su traslado hasta la feria. En defecto de productos majoreros podrán utilizarse productos canarios pero que sean usuales en las mesas de Fuerteventura pero sólo a la hora de los cocinados, no en las acciones de cata ni en las de presentación. Sin embargo para las catas, degustaciones y presentaciones sólo podrán utilizarse productos 100% majoreros y en los casos por ejemplo del queso, sólo puede promocionarse aquellas marcas que cuenten con sello D.O., el aceite AOVE, la carne de cabra de raza majorera, etc. En cuanto a los productos del mar, no se podrá usar pescado o marisco que no sea típico de la isla, aunque se produzcan en piscifactorías canarias.
- Quién realiza las acciones: En el caso de acciones que se vayan a desarrollar por cocineros/cocineras dichos profesionales deberán proceder de la isla de Fuerteventura y pueden ser los mismos que realicen acciones en el stand de Fuerteventura, siempre y cuando sean compatibles los horarios de uno y otro programa (en este sentido los requisitos de estos profesionales serán los mismos que se solicitan para lo cocineros del programa del stand de Fuerteventura, en lo referente a paridad de género, procedencia, conocimientos, etc.).
En las acciones en que se vaya a presentar producto de Fuerteventura, de igual manera, deberá ser alguna persona conocedora del mismo concienzudamente, preferiblemente los mismos productores.

Para elegir a los cocineros o productores desde el Patronato de Turismo se consultará con la / las asociaciones de cocineros de la isla y se enviará un listado con aquellos cocineros disponibles a asistir y la adjudicataria decidirá de entre dichos nombres. En este sentido, el

mínimo de cocineros a realizar las actividades en el stand será de dos de ellos no existiendo un máximo.

Desde el Patronato de Turismo y éste a su vez contando con la/las asociación/es de cocineros/as y productores/as se prestará toda la ayuda necesaria a la hora de facilitar al adjudicatario las tareas de selección de materias primas, productos elaborados, mejores recetas, nombres de profesionales a contactar para asistir, etc. previos a cerrar definitivamente los programas de actividades

Con una antelación mínima de dos meses (60 días) previos al inicio de cada edición de la feria el adjudicatario deberá presentar ante el/la responsable del contrato del Patronato de Turismo de Fuerteventura, el programa de las acciones a desarrollar en SABOREA ESPAÑA por SABOREA FUERTEVENTURA, de manera que aquel/aquella pueda previamente dar el Vº Bº y/o aportar aquellas mejoras que sin influir en el precio pactado puedan redundar en un beneficio para el correcto desarrollo de la asistencia de Fuerteventura a la Feria Gastronómica.

El programa de actividades propuesto para el STAND SABOREA FUERTEVENTURA podrá complementarse en coordinación con los ayuntamientos de la isla, el Cabildo de Fuerteventura, asociaciones de productores, asociaciones empresariales, productores, y otras entidades relaciones con la oferta turística y gastronómica de Fuerteventura; todo ello bajo la coordinación del Patronato de Turismo de Fuerteventura a través de la persona responsable del contrato por parte del Organismo autónomo. Para ampliar el programa inicial con las presentadas por las otras entidades que quieran participar se deberá tener en cuenta:

- 1º) Que no se repitan acciones.
- 2º) Las nuevas actividades se adaptarán a los horarios que queden disponible en la programación inicial y no a la inversa.
- 3º) El coste de las mismas en su totalidad (materias primas, productos, herramientas de trabajo, coste de los profesionales que las realicen, etc.) corresponderá a los organizadores (no a la empresa adjudicataria ni al Patronato), sin embargo pueden hacer uso de las instalaciones del stand para ellos (la zona de almacén sólo durante el desarrollo de la actividad, salvo que efectivamente fuera posible por tener espacio suficiente y disponibilidad).
- 4º) Ni durante el desarrollo de la actividad ni en el transcurso de la feria se podrán exponer carteles, banderolas u otro tipo de reclamos de organismos, empresas, asociaciones, eventos, etc.
- 5º) Para poder añadir a la programación de la feria la acciones con las que quiera participar otro organismo o empresa, aquella debe ser solicitada a través del Patronato de Turismo a la empresa organizadora con un mínimo de un mes de antelación. Caso contrario, la empresa organizadora puede no incluirlo en la programación y será a través del Patronato de Turismo junto con la misma que se decida si se añade o no y en qué espacio de tiempo y horario etc.

D) PRODUCTO DE FUERTEVENTURA. PRODUCTOS PARA EL SERVICIO:

El adjudicatario es el encargado de adquirir y suministrar todas aquellas materias primas y productos necesarios para poder realizar todas las acciones previstas en cada uno de los dos programas que oferta. De igual manera será el adjudicatario quien asuma el coste del traslado de dichas materias primas y productos hasta la feria (ya sea producto que sale desde Fuerteventura como aquel otro que siendo canario puede adquirirse en Madrid).

Las cantidades de materiales a acopiar será el suficiente para poder cubrir las siguientes necesidades:

- Cocinados en vivo / show cooking: Servir 40 tapas
- Presentación de productos: Degustaciones para 40 personas
- Catas de productos: Para 40 personas
- Degustaciones libres en porciones: Cantidad suficiente para ofrecer a 90 personas.

3.- PROPUESTA TÉCNICA

Con una antelación de 60 días antes de la celebración del evento, deberán presentar la propuesta de diseño del Stand de Fuerteventura y las programaciones del Stand de Fuerteventura y el de Saborea Fuerteventura.

La propuesta deberá incluir la presentación de una memoria explicativa del proyecto, debiendo especificar claramente y por separado y además añadir los bocetos gráficos de los diseños.

- Atendiendo a las especificaciones dadas en los anteriores apartados de este pliego: A.2.1., A.2.2. , A.2.3., A.2.4, para la propuesta de localización, diseño, dotación e instalación del stand y a los efectos de facilitar la presentación y valoración homogénea de las diferentes propuestas, cada licitador deberá detallar al máximo posible en su propuesta aquellos elementos que configuran en la estructura del stand y que representan la conceptualización de la idea creativa del mismo, del resto de elementos y equipamientos que requiera el stand para su correcto funcionamiento y objetivos (estructura, mobiliario, materiales de construcción, colores a usar, instalaciones y elementos de identificación mínimos establecidos). Igualmente deberá detallar el listado de electrodomésticos y demás elementos solicitados y también se podrá incluir aquellos otros que considere oportunos y que mejoren la propuesta.
En este apartado igualmente se deberá ofertar la localización prevista A.2.1) dentro de la feria para dicho espacio (si se opta por un espacio cercano a SABOREA ESPAÑA o por otro lugar que permita mayor tráfico de visitantes).
- Con referencia al programa de actividades y productos en el stand de FUERTEVENTURA y el programa de actividades y productos para el stand SABOREA FUERTEVENTURA (B.2.1. Y C.2.1): dichos programas deben contener específicamente la duración de cada actividad, el curriculum vitae profesional previsto para la persona que lo va a realizar, los productos y materias primas a utilizar, horario en que se ejecutaría, finalidad de la misma, público al que se dirige, y resto de aclaraciones necesarias para poder valorar la propuesta en profundidad). Inicialmente la propuesta podrá venir con el detalle de los productos y platos, pero no necesariamente incluyendo los nombres de los cocineros, toda vez que los mismos pueden cambiar en el transcurso del tiempo hasta el inicio de la feria. Sin embargo sí se debe señalar qué tipo de profesional es, categoría del Restaurante / cocina donde trabaje, si quien presente tiene alguna distinción o premio en su haber profesional.
- En los productores y productos que se prevea presentar dentro de dicha programación de igual manera se debe especificar qué productos se van a presentar.
- En el supuesto de prórroga del contrato, no podrá repetirse diseño del Stand de Fuerteventura ni el programa de actividades del Stand de Fuerteventura ni el de Saborea Fuerteventura, presentándose diseños y programaciones con 60 días de antelación al inicio de cada evento anual.

2.1.-SERVICIO DE DISEÑO DE STAND

El diseño del stand debe transmitir una imagen atractiva tanto del destino como de su gastronomía, debiendo generar un impacto visual que ponga en relieve la singularidad de Fuerteventura como destino gastronómico y turístico preferente.

En el diseño y construcción posterior se utilizarán materiales sostenibles y respetuosos con el medio ambiente, elementos reutilizables y reciclables, etc.

Se debe tener en cuenta que el stand permita la utilización segura e independiente por personas con discapacidad, en especial de tipo visual y personas en sillas de ruedas. De igual manera el pavimento debe tener una textura adecuada que evite resbalar y caídas.

Se deberá diseñar y presentar una imagen global del stand, que deberá contener los elementos y equipamientos necesarios para el desarrollo de las acciones promocionales, para la degustación de producto, para el cocinado en vivo y emplatado de servicios, así como de presentación fija de productos, también el espacio destinado al almacenaje de materiales, de igual manera se deberá incluir la zona de asistentes sentados (se exige un mínimo de 10) para atender a las exposiciones y el resto podrán asistir

de pie. Deberá cada uno de estos espacios perfectamente identificados y dispuestos de tal manera que faciliten la visita de los asistentes, el tránsito por el stand y la mejor disposición de la zona expositiva fija de productos y de la pantalla de proyecciones del destino.

En general el diseño del stand debe respetar la imagen de marca del destino FUERTEVENTURA, atendiendo al manual de identidad gráfica de la misma y debiendo ser identificable con el destino. Debe tener una idea general de limpieza visual, moderno, con colores claros (madera natural / blanco). De igual manera en los paneles que se usen en color, el uso de los mismos es el de la marca Fuerteventura. La lumínica general que presente el stand tiene que estar acorde a la calidad de la luz de la isla.

Los bocetos de disposición estructural de elementos deberán presentarse al menos con los siguientes planos:

- 1) Recreación de la vista general del stand.
- 2) Recreación detallada de la zona de cocinado y presentación de platos y productos.
- 3) Plano acotado general con medidas de: ancho, largo, medidas específicas en almacén y del resto de elementos del stand (barra, sillas/taburetes, estanterías, paredes, etc)

- El stand tendrá un mínimo de medidas de 36 metros cuadrados de superficie y la altura de las paredes de 3 metros de altura.
- El stand debe ser accesible para personas en silla de ruedas. El mismo estará sobre tarima, pero deberá haber un espacio destinado a acceso por rampa de la silla de ruedas, especialmente si el diseño permite el tránsito de los visitantes por el stand.
- Debe estar perfectamente identificado con la marca FUERTEVENTURA. En caso de que a petición del Patronato tuviera que aparecer otros logos, siempre en tamaño y colocación debe prevalecer el de Fuerteventura.
- En las paredes fijas podrá haber imágenes de la isla y su gastronomía.
- El stand debe transmitir una imagen moderna, innovadora y atractiva para el visitante, con un concepto abierto, no recargado de construcción y decoración.
- Se debe proyectar una imagen de sostenibilidad, para lo que se procurará el uso de materiales reciclados, reutilizables y respetuosos con el medio ambiente.
- Debe estar perfectamente preparado para que se realicen actividades paralelas, de manera que en el stand exista:
 - Zona para exposición fija de productos manufacturados, cabe la opción de dejar un “mostrador” donde se puedan hacer demostraciones de dichos productos a la par que otras acciones en el mostrador principal (dependerá del diseño y distribución que se de a la totalidad del stand institucional).
 - Zona para exposición de productos refrigerados (nevera expositora vertical capacidad mínima de 400l. y al menos con tres de sus paredes de cristal).
 - Zona para cocinado en vivo con presencia de asistentes sentados a su alrededor y contemplando las medidas de distancia de seguridad toda vez que habrá cocina/fogones para que se puedan realizar los showcookings (mínimo 3 metros en mejor disposición). Igualmente se deberá contemplar en este espacio lo mencionado en el punto A.2.4. (fogones, lavamanos con grifo, extractor de humos que atienda a la normativa específica de la feria y que no interrumpa la visión hacia el expositor ni a stand), extintor, microondas, bajo mostrador con estanterías, sistema de megafonía con auriculares para los asistentes, sillas o banquetas para los asistentes, espacio de trabajo, etc).
 - La megafonía se proveerá con micrófonos inalámbricos, a razón de dos de diadema y uno de mano.
 - La pantalla LED con pixel 3.9 y refresco superior 3.840Hz y medidas de aprox. 2m.*1.5 m. Además se dotará con un ordenador portátil.
- Zona de almacenaje de 3 metros cuadrados con puerta que permita el cierre completo al terminar el servicio. Y que incluya todo lo previsto en el apartado A.2.4.3.
- La pantalla LED de proyección de imágenes con sonido debe estar en lugar visible y permitir su visión desde al menos tres ángulos diferentes.
- Se dispondrá en una de las paredes una zona con imágenes y nombre destacado de la isla y slogan “Playa y comer bien: Fuerteventura al 100%” (o el que desde el Patronato se indique una

vez adjudicado el servicio). Resto paredes con mejor visibilidad serán las dispuestas para la exposición de productos tanto en las mismas como en la nevera expositora de cristal.

- Disponer al menos de cuatro papeleras con diseño agradable a la vista para que estén dispuestas por el stand.

2.2.-SERVICIO DE INSTALACIÓN DE STAND (espacio mínimo de 36m2)

- En esta parte del servicio se incluyen los siguientes costes:
 - Coste del alquiler del espacio para la ubicación del stand
 - Coste de los servicios de instalación y consumo de electricidad con unos mínimos de iluminación a razón de 75/m2 y potencia de consumo de 130w/m2 (instalación, boletines y consumo).
 - Coste de los servicios de agua fría y caliente (instalación, boletines y consumo).
 - Coste de los seguros pertinentes.
 - Coste de contratación, instalación y consumo de otros suministros que fueran necesarios.
 - Coste del diseño del stand.
 - Coste del montaje del stand, equipamiento, electrodomésticos y todas las infraestructuras necesarias para la dotación del mismo.
 - Coste de limpieza antes de la inauguración y durante las tres jornadas de la feria (limpieza antes de empezar cada jornada , una vez a mediodía y al finalizar la jornada).
 - Coste del personal necesario para realizar todas las tareas de los servicios adjudicados.
 - Coste del desmontaje del stand y retirada del mismo de IFEMA.
- Coste de adquisición y montaje de los muros/paredes de carpintería altura de a menos 3m para separar el stand de los otros espacios de exposición y los subespacios dentro del mismo. Dichas paredes deberán estar acabadas en pintura plástica blanca.
- Coste de montaje del almacén (medida mínima de 3 m2), con puerta y cerradura, mimetizado para que no sea visible desde el exterior y se facilite su tránsito.
- Coste de la impresión de la cartelería vertical acabado pintura color, con rótulo de medidas 0.40 x 3.60m en vinilo de corte donde estarán las imágenes que desde el Patronato se decida.
- Coste de los equipos necesarios para las actividades audiovisuales y divulgativas que se emiten desde dentro del stand.
- Coste de adquisición/alquiler y montaje tanto del espacio destinado a ello como de los electrodomésticos y útiles para la realización de las actividades de cocinado en directo, emplatados, presentaciones, etc. Así como las correspondientes medidas de seguridad necesarias para realizar dichas tareas de manera segura para los que las realizan y los que las presencian.

Se establecen como especificaciones (mínimas) técnicas del stand para su imagen general

- Frontis con Imagen corporativa de gran formato (logotipo en vinilo de corte atendiendo a las pautas de la marca de imagen del Patronato de Turismo).
- Pared lateral y trasera pintadas a media altura en colores corporativos, en su caso.
- Pared trasera con imágenes corporativas, hasta tres unidades con medidas de 72x170 cm
- Un espacio de las paredes se reservará para que con el fondo de una playa aparezca el programa de los tres días de actividades de la Feria (2m*1m).
- Zona de almacenaje y preparaciones previas (mínimo de 3 metros cuadrados), que debe poder quedar cerrada.
- Pared (no frontal) específicamente designada para photocall / selfies y paredes principales para colocación de pantalla LED y zonas de exposición de productos (fijas en estantes y acristalada en expositor refrigerado alto).
- El pavimento del stand debe ser sobre rastelado ocultando el cableado y tuberías necesarias en el mismo.

Especificaciones mínimas del espacio de almacén:

- Paredes de madera y con puerta con cerradura para cerrar con llave por la noche, mimetizado con el resto de espacios del stand
- Nevera con una capacidad mínima de 400 litros.

- Dos Estanterías con baldas para almacenaje de productos y cuyas medidas deben ser de 2 metros de alto * 1 metro de ancho (cinco baldas por estantería)
- Un microondas
- Seis tomas de corriente
- Fregadero con un seno y escurridor y lavavajillas
- Colgador de pared con al menos 12 colgadores.
- Una mesa de trabajo de 1 metro de largo.
- Dos cubos de basura con tapa, cubo de fregona, fregona, cepillo y recogedor y productos de limpieza y jabón fregaplatos y rollos de servilleta de limpieza en cantidad suficiente para los tres días, al igual que bolsas de basura de tamaño adecuado para los depósitos tanto del almacén como de las papeleras del stand.

La empresa adjudicataria será la responsable de la contratación, pago y la correcta instalación y funcionamiento de los servicios feriales de agua y electricidad y otros suministros necesarios y también de los requisitos exigidos de seguridad., asumiendo todos los costes que se deriven de éstas. Igualmente con las medidas de seguridad, boletines de instalaciones, etc que se exijan para el funcionamiento del stand. De manera que las instalaciones se realizarán de acuerdo con la normativa vigente, deberá contar con la documentación necesaria, y estar consensuada y revisada por la dirección ferial, siendo de cuenta del adjudicatario la realización de las gestiones necesarias para ello.

Los aparatos de frío que estén en el stand y en el almacén deberán disponer de enchufe independiente con línea de permanencia 24 horas.

La contratación, pago y gestión de la limpieza del stand correrá por cuenta de la empresa adjudicataria. Incluyendo, tanto la limpieza previa a la entrega del stand, como la limpieza diaria del stand y tras la finalización de cada jornada.

Todos los equipamientos que se propongan para cada uno de los espacios serán a cuenta del adjudicatario.

El contratista será el responsable del desmontaje y retirada del stand. Todos aquellos materiales sobrantes que no sean susceptibles de ser reutilizados deberán ser retirados y proceder a su reciclaje. El coste de estos servicios, (desmontaje, traslado, retirada y reciclaje) serán de cuenta del contratista.

2.3.-SERVICIOS DE MENAJE:

El adjudicatario deberá suministrar el material necesario para las degustaciones, catas, etc que se realicen en el stand durante el transcurso de la feria y cuyas cantidades se harán en base a un número de 50 asistentes por acción, con lo que la cantidad variará en base a la cantidad de actividades que cada licitador presente en su programa. El cálculo se hará tanto en base al programa del STAND de FUERTEVENTURA como en el del stand de SABOREA FUERTEVENTURA (para el cual también han debido presentar su propio programa). No obstante, como el adjudicatario tendrán una persona responsable de controlar los servicios en el transcurso de las tres jornadas de feria, será responsabilidad del mismo asegurarse que existe material suficiente para cada una de las jornadas (valorando que el número de asistentes previstos puede variar en las tres jornadas de desarrollo de la feria, se debe preveer este hecho y reponer aquellos materiales que no estando previstos fueran necesarios, toda vez que se trata de objetos cuyo valor económico no es elevado).

MENAJE: Los servicios se realizarán en menaje de un solo uso y su componente debe ser reciclable (arroz, maíz, bambú, papel o similares) nunca de plástico. Estos útiles serán: platos, cuencos, cucharas, tenedores, servilletas, palillos, vasitos de chupito a razón de 50 unidades por actividad y en base al producto que se vaya a cocinar o a servir o a catar). De igual manera se dispondrá de bandejas de servicio para que el ayudante de cocina o asistente del servicio pueda repartir las muestras entre el público asistente a cada actividad.

COPAS VINO: Serán de cristal ("burdeos") y se debe disponer cada día con 60 unidades limpias al inicio del servicio, de manera que estén disponibles al menos dos servicios de 30 unidades cada día (el adjudicatario decide si las suministra directamente cada día limpias o si contrata el servicio de alquiler de copas que se oferta desde la Organización de la feria, o si emplea al ayudante de cocina o asistente del servicio para que limpie las copas del servicio en el almacén del stand).

VASOS PARA CERVEZA: Vaso tipo "chato" de cristal, a razón de 30 unidades limpias por día (igualmente el adjudicatario decide si las suministra directamente o usa el servicio de alquiler de la feria).

OTROS: Se suministrarán 300 salvamanteles en material reciclable (papel con gramaje alto o fibras vegetales, o similares) a color con imagen de la isla de Fuerteventura y la frase: **“Playa y comer bien: Fuerteventura al 100%”** con logo corporativo del Patronato y direcciones de sus RRSS.

La empresa adjudicataria será la encargada del suministro del menaje de un solo uso (platos, vasos, copas, cubertería...) necesario para la prestación de las actividades de exposición y degustación, y de la limpieza del mismo si fuera necesario y de los útiles necesarios para el correcto desarrollo del servicio por los cocineros, productores, etc (ollas, sopletes, abatidores, sartenes, cucharas de servir, espumaderas, etc, etc). Los cocineros deberán hacer llegar al adjudicatario con un mínimo de un mes antes del comienzo de la feria el listado de los útiles y herramientas que van a necesitar de manera que aquel tenga tiempo suficiente para poder hacer acopio de los mismos (ya sea en régimen de alquiler o compra).

El menaje de servicio puede ser de un solo uso, pero no plástico, salvo las copas para vino que deberán ser de cristal, en cantidad tal que permita un mínimo de 25 unidades en servicio y otras 25 limpias de reserva.

2.4.- ENTRADAS / PASES A LA FERIA:

La gestión de los pases de acceso a la feria que como expositores corresponden a cada uno de los destinos, y que serán nominativos para aquellas personas que desde el Patronato de Turismo se informe al contratista adjudicatario, se realizará por parte del contratista.

Además el adjudicatario tendrá la obligación de adquirir pases libres de entrada a la feria, hasta un máximo de 15 pases en formato “no name” de manera que en caso de ser necesarios desde el Patronato puedan ser utilizados para posibles asistentes, invitados a la feria que no estuvieran previsto en el listado inicial de autorizados al acceso al recinto ferial, pero por su implicación con el sector turístico o gastronómico exista interés en que visiten el stand de Fuerteventura y de Saborea Fuerteventura. Dichos pases serían solicitados con nombre por el responsable del contrato por parte del Patronato de Turismo al responsable del servicio por parte del adjudicatario.

2.5.- OTROS:

Corre por cuenta del adjudicatario asegurar los elementos integrantes del stand y la seguridad de los usuarios y visitantes, así como asumir los gastos derivados de los permisos de montaje como: canon de montaje, ecotasa, gestión de residuos, colocación de alturas máximas permitida, seguros, licencias que fuesen necesarios para la instalación del stand.

Está obligado el adjudicatario a cumplir con la normativa del recinto ferial en todo momento y será su responsabilidad cualquier incidencia, multa o sanción que por no haber cumplido aquellas fueran impuestas al stand o al destino.

El Patronato de Turismo se reserva el derecho de inspeccionar, controlar la calidad de los acabados y el proceso de fabricación de todos aquellos materiales que vayan a ser utilizados en el montaje del stand tantas veces como crea necesario. La empresa adjudicataria estará obligada a atender cuantas instrucciones, correcciones y modificaciones le sean cursadas por la persona responsable del contrato por el Patronato de Turismo de Fuerteventura, tanto en la fase de diseño, proyecto, la preparación y construcción del stand, como necesidades durante la feria.

Se entenderá que el importe de adjudicación comprende todos los gastos que los adjudicatarios deban realizar para el normal cumplimiento de las prestaciones contratadas, como son los generales, financieros, beneficios, seguros, transporte y desplazamientos, honorarios, material entregable, tasas, costes de comidas y toda clase de impuestos, tanto municipales, provinciales y estatales, a excepción del porcentaje e importe de impuesto que pudiera corresponder.

2.6.- SERVICIO DE PROMOCIÓN Y DEGUSTACIÓN EN EL STAND FUERTEVENTURA Y STAND SABOREA FUERTEVENTURA

Los programas de actividades que tanto para el stand de Fuerteventura como para el stand de Saborea Fuerteventura se hayan presentado por el adjudicatario y se vayan a ejecutar deberán estar presentes en ambos stands de manera permanente, de manera que el público en general pueda ver en todo

momento qué acción se va a desarrollar, cocinero, producto a presentar, etc. Sin embargo, esto se hará de forma diferente en ambos stands:

STAND FUERTEVENTURA= El programa estará impreso en una de las paredes en la disposición más lógica que permita su lectura al público, pero sin quitar importancia a la imagen que se proyecta de la isla (en una de las paredes laterales exteriores por ejemplo). Se realizará con todas las acciones de cada día, hora, nombre cocinero, producto, etc.

STAND SABOREA FUERTEVENTURA: En este caso el programa se expondrá en un cartel diseñado al efecto con soporte de cristal y madera o metacrilato y medidas de dina 3. En dicho cartel se destacarán igualmente: hora, acción, producto, empresa y se hará mención a la isla de Fuerteventura.

2.7.- COMPRA, SUMINISTRO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

El contratista estará obligado a suministrar todos aquellos productos, materias primas y materiales necesarios para la correcta realización de las actividades previstas en la programación que el mismo presentó en la licitación del servicio.

Es responsabilidad directa del contratista que todos aquellos elementos necesarios estén disponibles en perfecto estado de conservación y en con la antelación de tiempo suficiente como para que no haya deficiencias en las actividades gastronómicas programadas, ni en cuanto a la calidad del producto, ni a la cantidad necesaria del mismo ni a su estado de conservación.

De manera general todos los productos, materias primas, y otros elementos necesarios para la elaboración de las actividades gastronómicas o presentaciones, catas, etc procederán directamente de Fuerteventura y será responsable de su traslado desde la isla hasta Madrid por el el contratista adjudicatario asumiendo éste los costes de la adquisición, correcto empaquetado, traslado y entrega en destino de los mismos.

Aquellos productos, materias primas, frescos o no, que siendo de Fuerteventura se puedan adquirir en Madrid no necesariamente deben enviarse desde Fuerteventura.

El queso tanto para usar en cocina, como para catas o degustaciones obligatoriamente deberá contar con la D.O. Queso Majorero.

Los aceites deberán ser de oliva de Fuerteventura AOVE.

La carne de cabra (fresca o congelada) si se usara va a ser de raza majorera. En cuanto al pescado el mismo podrá ser salado o fresco/congelado.

El tomate deberá ser de Fuerteventura, no aceptándose otro similar de producción local.

Aquellos productos que no siendo específicos de la isla sí puedan ser adquiridos unos similares en Madrid, pero que tengan sus especificidades los majoreros por el clima, sistema de cultivo o producción, etc., como pueden ser la espirulina, la sal, mermeladas artesanas y mojos, licor de leche de cabra, etc, sí deberán exportarse desde la isla.

El transporte de los insumos podrán realizarse por una empresa o directamente gestionarse a través de los cocineros y productores que desde la isla se desplacen para atender el servicio del programa en la feria por cuenta de la empresa. De igual manera el coste de transportarlos como equipaje correrá a cargo de la empresa, al igual que será su responsabilidad que los mismos lleguen en plenas facultades de calidad, sin romper la cadena de frío, etc.

2.8.- PERSONAL

2.8.1.- RESPONSABLE: El contratista designará a un/a delegado/a o responsable de la coordinación global de la prestación, que se encargará del seguimiento y supervisión, siendo el interlocutor válido con la persona que se designe como responsable del contrato por parte del Organismo Autónomo

El delegado/a o persona interlocutora será la encargada de distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato e impartir las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado y supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas.

Dicha persona encargada estará en el stand desde la apertura hasta el cierre de cada jornada y será la encargada de solventar la solución ante cualquier incidencia por fallo técnico en los suministros energéticos, electrodomésticos, útiles, materiales, etc. Y en aquellos momentos en que se pudiera ausentar del stand por causa justificada estará disponible por teléfono móvil.

2.8.2.- ASISTENCIA SERVICIO TECNICO: La empresa deberá contratar el servicio de asistencia técnica para urgencias para que en caso de incidencias éstas sean resueltas por orden del responsable en un máximo de 30 minutos y en cualquier caso en el mínimo de tiempo posible para que la actividad en el stand no sea interrumpido. Especial atención en este aspecto se prestará a los servicios de electricidad, electrodomésticos, agua y desagües.

2.8.3.- COCINEROS.- Para los servicios de cocinado en vivo que presenten en su programa, la empresa adjudicataria asume los costes de los cocineros/as que vayan a realizar las mismas. Dentro de los costes están:

- Billetes de avión ida y vuelta Madrid-Fuerteventura-Madrid.
- Alojamiento en habitación individual durante las noches necesarias para que realicen sus acciones.
- Dieta de manutención (*).
- Caché (*).
- Las materias primas, útiles y herramientas de trabajo a utilizar para sus tareas en el stand ya está previsto que también las asume el contratista y para ello deben presentar listado de necesidades de las mismas con la antelación suficiente prevista en estos pliegos.

(*). Tanto los importes de manutención como caché serán acordados entre los profesionales y la empresa, no teniendo ninguna responsabilidad en ello el Patronato de Turismo, y por tanto no pudiendo reclamarle al mencionado Organismo al respecto.

2.8.4.- AYUDANTE DE COCINA / PINCHE: Se requiere durante los tres días de la jornada de la feria de la asistencia de un ayudante de cocina o pinche. Dicho profesional deberá realizar tareas de asistencia a los cocineros, fregado, servir y recoger servicios entre los asistentes, etc. Deberá permanecer en el stand desde la apertura hasta el cierre del mismo.

2.8.5.- PRODUCTORES: Si en el programa del contratista se incluyen presentaciones / catas de productos de Fuerteventura y ofertan que los mismos se hagan por profesionales de la isla, de igual manera el contratista asume los gastos que generen de desplazamientos, alojamiento, dietas y cachés al igual que con los cocineros.

2.8.6.- CATADORES: Si se organizan catas en el programa, las mismas no tienen que ser realizadas necesariamente por catadores de Fuerteventura, pero sí deben ser catadores oficiales y con titulación específica para el producto a catar. En cualquiera de los dos casos, es el contratista quien asume el coste de dicho profesional.

2.8.7.- AZAFATO/A PROMOTOR/A: Al menos en horario de 10.00 hasta 18.00 horas (8 horas con 30 minutos de descanso) se contará con la asistencia que una persona que haga las veces de promotor/a tanto en el stand de Fuerteventura como en el de Saborea Fuerteventura a razón de atender las necesidades del servicio.

La empresa contratista dispondrá de la plantilla necesaria y suficiente para la ejecución del contrato conforme a las prescripciones y niveles de calidad exigidos por el presente pliego.

El contratista estará obligado a cubrir por su cuenta las ausencias del personal por enfermedad, sanciones, bajas, vacaciones u otras causas, manteniendo el número de trabajadores necesarios para asegurar el servicio con los parámetros de calidad ofertados. De igual manera es el responsable de los contratos de trabajo de los mismos, pagos a la Seguridad Social y demás actividades necesarias para que se desarrollen los trabajos dentro de la legalidad pertinente.

2.8.8.- OTROS PROFESIONALES: Si la empresa considera necesario el empleo de otros perfiles de empleados para el correcto desarrollo de las actividades de este contrato, será a su cuenta y riesgo y siempre en la mejora del servicio.

El contratista aportará una lista de los profesionales que intervengan, con sus curriculums y titulaciones, y en el caso de los cocineros además de lo anterior se aportará carnet de manipulador de alimentos y el curso de alérgenos, e igualmente la copia de las licencias u autorizaciones pertinentes.

4.- MEDIDAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE GESTIÓN AMBIENTAL

Entre otras medidas se establecen las siguientes:

- El menaje será de un solo uso, y sus componentes deben ser reciclables (arroz, maíz, bambú, papel o similares), nunca de plástico.
- Para la construcción del Stand se utilizarán materiales sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.
- Se minimizará el desperdicio evitable de alimentos mediante una correcta planificación de los menús y del tamaño de las porciones, y garantizar que todos los desechos orgánicos se separen y gestionen correctamente.
- Gestión eficiente del agua en la cocina, que incluya la monitorización y registro del consumo total de agua de cocina normalizado por comensal, y la identificación de medidas prioritarias para reducir el consumo de agua.
- Los productos de limpieza deberán ser biodegradables.
- La maquinaria a utilizar, deberá ser en la medida de lo posible de bajo consumo energético.