

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, MONTAJE/DESMONTAJE DE UN STAND PARA LA ASISTENCIA DE LA SOCIEDAD PÚBLICA DE GESTIÓN Y PROMOCIÓN TURÍSTICA Y CULTURAL DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS A MADRID FUSION 2025

EX: CM 80/24

1. Objeto del contrato

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio integral de diseño, producción/construcción, montaje y desmontaje del stand temático de promoción gastronómica, que será utilizado por la Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias (SPGP) en su participación en Madrid Fusión 2025.

Este stand deberá reflejar los valores de la marca "Asturias, Cocina de Paisaje", vinculada al producto turístico gastronómico, poniendo en valor la rica despensa natural de la región y los productos de kilómetro cero.

Asimismo, el contrato incluye la provisión de todos los elementos necesarios para la correcta ejecución de los trabajos, tales como la uniformidad de los chefs, garantizando la coherencia con la imagen de marca y los objetivos promocionales del Principado de Asturias en el evento.

2. Objetivos del Stand

En este apartado se detallan los objetivos que debe cumplir el stand:

Objetivo 1:

El stand deberá proyectar una imagen que refleje los atributos distintivos del destino y su marca "Asturias, Cocina de Paisaje" (ACP). Asturias se presenta como un referente en el ámbito gastronómico, destacando por su rica despensa natural y sus productos de kilómetro cero. La variedad y calidad de los ingredientes locales, como los quesos, embutidos, mariscos, sidras y carnes, subrayan la riqueza de un entorno privilegiado donde la naturaleza juega un papel fundamental en la creación de platos auténticos y sostenibles.

Objetivo 2:

El diseño del stand debe estar alineado con las tendencias más innovadoras en diseño, interiorismo e imagen, buscando generar un impacto visual poderoso. Es fundamental que la gastronomía asturiana y su despensa natural, compuesta por productos locales y de proximidad, sean los verdaderos protagonistas. El espacio debe transmitir la esencia de la cocina asturiana, poniendo en valor los ingredientes frescos y sostenibles que forman parte de la identidad culinaria de la región.

Objetivo 3:

El stand debe estar diseñado para que los showcookings se realicen en un entorno que enmarque la riqueza de los productos de la despensa asturiana, además de ser funcionales y tener notoria visibilidad. Estos eventos culinarios deberán resaltar el uso de ingredientes Km 0 y la frescura de los productos locales, permitiendo a los asistentes experimentar de primera mano la autenticidad de la gastronomía asturiana. El espacio deberá facilitar una interacción cercana y visualmente atractiva entre los chefs y el público, destacando la importancia del origen y la calidad de cada ingrediente utilizado.

3. Descripción de los servicios a prestar

La empresa adjudicataria deberá proporcionar los siguientes servicios para la creación y gestión del stand de 100 metros cuadrados que representará al Principado de Asturias en la feria Madrid Fusión, que se celebrará en IFEMA, Madrid:

3.1. Diseño y Construcción del Stand:

La empresa adjudicataria será responsable del diseño integral del stand, garantizando que este refleje la identidad de la marca "Asturias, Cocina de Paisaje". El diseño debe seguir los alineamientos de sostenibilidad, priorizando y utilizando materiales respetuosos con el medio ambiente en la medida de lo posible.

3.2. Montaje y Desmontaje del Stand:

El adjudicatario se encargará del montaje y desmontaje completo del stand, siguiendo los plazos y normativas establecidas por IFEMA para la correcta entrega y retirada de las instalaciones.

3.3. Cumplimiento de Calendarios:

Se deberá cumplir con los calendarios establecidos por IFEMA para la entrega de proyectos. Además, se pactará con la Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias (SPGP) un cronograma de reuniones de seguimiento, donde se presentarán los avances en las fases de diseño, montaje, desmontaje, limpieza y mantenimiento del stand.

3.4. Uniformidad y Equipamiento para Showcooking:

El adjudicatario deberá proporcionar a los cocineros delantales personalizados con la imagen de la marca "Asturias, Cocina de Paisaje", así como dotar el stand del menaje necesario para las degustaciones. Además, deberá proveer todos los elementos necesarios para la correcta ejecución de los showcookings, incluyendo puntos de calor, campanas extractoras, batidoras, menaje de cocina y menaje específico para degustaciones.

3.5. Mantenimiento y Limpieza:

El adjudicatario se hará responsable de la limpieza y el mantenimiento general del stand durante la duración del evento, asegurando que el espacio esté en óptimas condiciones para su uso en todo momento.

4. Contenidos y diseño del stand

4.1. Mensajes fuerza

El argumentario general del destino Asturias en el ámbito gastronómico se fundamenta en los valores de la marca "Asturias, Cocina de Paisaje", resaltando no solo los atributos que definen este destino, sino también lo que hace única a su gastronomía. La despensa natural de Asturias, con productos de kilómetro 0 y prácticas sostenibles, juega un papel central en su identidad.

Estos valores, basados en atributos diferenciales y una fuerte conexión con la gastronomía local, conformarán el núcleo de los mensajes fuerza sobre los que girará el stand. Los mensajes clave son:

Paraíso Natural: Un paisaje genuino, sin artificios, que cautiva a los visitantes con sus espacios abiertos, playas vírgenes y la tranquilidad de sus sonidos naturales. Asturias es un reflejo de la armonía entre el hombre y la naturaleza, y su despensa local nace de esta riqueza natural, ofreciendo productos frescos y auténticos directamente de su entorno.

Destino Turístico Sostenible: Asturias se consolida como un destino sostenible, donde la gastronomía se nutre de una despensa de productos de proximidad, minimizando la huella ecológica. La sostenibilidad no solo se refleja en el turismo, sino en la manera en que se cultivan y producen los alimentos que definen su cocina. La interacción respetuosa con el entorno y el apoyo a la producción local son pilares fundamentales.

Destino Auténtico: Un lugar donde las tradiciones, la cultura, el paisaje y, sobre todo, la gastronomía cobran vida de manera real y genuina. Disfrutar de los sabores asturianos es conectarse con una herencia culinaria rica en identidad, que también ha evolucionado en una cocina de vanguardia innovadora, basada en productos autóctonos y prácticas artesanales que perduran.

4.2 Diseño del Stand

El stand debe ser un reflejo visual y conceptual del "Paraíso Gastronómico" que es Asturias, mostrando su despensa natural y su enfoque en la sostenibilidad. Debe ser atractivo, moderno y elegante, y transmitir la riqueza de la gastronomía asturiana y su conexión con el paisaje y los productos Km 0.

El diseño debe tener un enfoque homogéneo y unificado, en el que todas las áreas del stand estén cohesivas en estilo, pero funcionales. Se buscará que el visitante sienta que está en un escaparate del destino gastronómico, donde la calidad y autenticidad sean palpables, y donde la despensa asturiana, con sus productos frescos y sostenibles, sea el centro de atención.

4.3 Contenidos del Stand

La estrategia de contenidos del stand deberá girar en torno a los elementos singulares que definen a Asturias y lo diferencian de otros destinos. En particular, su gastronomía será el foco principal, destacando la calidad de sus productos Km 0 y la importancia de su despensa natural.

Los showcookings y degustaciones en el stand deberán reflejar esta conexión directa entre la naturaleza asturiana y la mesa. Estos contenidos estarán enmarcados dentro de los principios establecidos en las Líneas Estratégicas de Turismo Sostenible 2020-2030, subrayando el compromiso de Asturias con un turismo respetuoso y una gastronomía basada en prácticas sostenibles.

Líneas Estratégicas de Turismo Sostenible 2020-2030:

<https://www.turismoasturiasprofesional.es/documents/39917/530396/Estrategia+Turismo-2020-2030.pdf/b92daf11-a6a8-0eda-be13-c98a28d29d19?t=1674153834291>

Playbook de Marca (contiene versiones y convivencia con la marca Asturias Paraíso Natural):

<https://www.turismoasturiasprofesional.es/documents/39917/530393/Playbook+Turismo+Asturias.pdf/a86244c6-68ed-5be5-37ed-d74ac2b24e6a>

5. Gráfica y rotulación

La propuesta gráfica del stand debe ser impactante y evocadora, diseñada para atraer al público y sumergirlo en la experiencia gastronómica de "Asturias, Cocina de Paisaje". Los elementos gráficos deben invitar a los visitantes a descubrir la riqueza culinaria de Asturias

y la calidad de su despensa natural, destacando los productos Km 0 y la sostenibilidad que caracterizan a esta región.

5.1. La Marca "Asturias, Cocina de Paisaje"

La imagen de la marca "Asturias, Cocina de Paisaje" deberá ser el eje central y estar presente de manera prominente y homogénea en todo el stand. Es fundamental que el nombre sea claramente visible desde los pasillos, permitiendo que el público identifique la marca desde diversas perspectivas.

La rotulación debe tener un tratamiento especial, utilizando soportes que proporcionen altura dentro de las normativas del recinto ferial, garantizando su localización a larga distancia. Esta altura es clave para captar la atención desde diferentes ángulos, especialmente durante los momentos en los que se desarrollen los **showcookings**, en los que la marca debe ser aún más visible y reforzar su presencia como referencia de calidad gastronómica.

5.2. Comunicación Visual

Los soportes gráficos para las imágenes del stand deberán estar en consonancia con el diseño general, con preferencia por elementos digitales que ofrezcan versatilidad y dinamismo. No obstante, también se podrán utilizar soportes impresos cuando sea necesario. Se priorizará la innovación, asegurando que las imágenes proyectadas, especialmente durante los **showcookings**, sean de alta calidad y transmitan la autenticidad y frescura de los productos de la despensa asturiana.

5.3. Elementos Gráficos

El adjudicatario será responsable de todas las tareas complementarias, incluyendo la redacción de textos, composición y diseño de paneles, así como la compra o creación de imágenes y la elaboración de contenido audiovisual para las proyecciones. Estos materiales gráficos deben estar alineados con la esencia de "Asturias, Cocina de Paisaje", con un enfoque en destacar la preparación de platos en directo y la utilización de ingredientes Km 0 en los **showcookings**.

El adjudicatario tendrá acceso al banco de imágenes y audiovisuales de la Sociedad Pública de Gestión y Promoción Turística y Cultural del Principado de Asturias (SPGP), que podrá ser utilizado en los soportes del stand. Cualquier contenido adicional propuesto por el adjudicatario deberá estar contemplado en el presupuesto, asegurando que se mantenga la coherencia visual de la marca y se realce la experiencia de los visitantes durante las presentaciones gastronómicas en vivo.

El uso de fotografías y vídeos debe reflejar fielmente la riqueza del paisaje asturiano, sus productos naturales y la experiencia culinaria que los chefs compartirán en los **showcookings**, asegurando que cada detalle esté en línea con los valores de "Asturias, Cocina de Paisaje".

6. Iluminación, medios técnicos, sonido y otros

6.1. Iluminación

La iluminación será un componente clave en el stand de Madrid Fusión, jugando un papel esencial para destacar los diferentes espacios y elementos, especialmente aquellos relacionados con los **showcookings** y la exhibición de productos gastronómicos de "Asturias, Cocina de Paisaje". La propuesta de iluminación deberá estar claramente

especificada y orientada a realzar la presentación de los ingredientes locales y las elaboraciones culinarias en vivo.

Se utilizará luz fría, integrada con el diseño general del stand, para crear un ambiente limpio y moderno. Los focos no podrán sobresalir más de 50 cm del espacio adjudicado, respetando las normativas del recinto. Se valorará especialmente la implementación de las últimas tendencias en iluminación, que ofrezcan un aspecto elegante y minimalista, con un enfoque en montajes artísticos que generen una experiencia visual impactante, sobre todo durante los showcookings.

6.2. Soportes Tecnológicos

El proyecto deberá detallar minuciosamente todos los soportes tecnológicos utilizados en el stand, incluyendo aquellos de carácter visual. Estos elementos serán fundamentales para transmitir el mensaje de "Asturias, Cocina de Paisaje". La memoria del proyecto incluirá una descripción completa de las características técnicas de estos soportes.

6.3. Medios Técnicos

Todos los medios técnicos necesarios para el stand, como las conexiones a internet, estarán incluidos en el presupuesto y serán responsabilidad de la empresa adjudicataria.

En la zona de showcooking, se instalará una pantalla LED de gran tamaño (full HD) con formato 16:9 con alta luminosidad y resolución, que servirá como trasera del área y como apoyo visual para los chefs y expositores.

Además, se proporcionarán tres micrófonos de diadema para garantizar una adecuada comunicación y dinamismo durante las demostraciones de cocina. Estos medios contribuirán a crear una experiencia envolvente para los asistentes, permitiéndoles seguir de cerca cada detalle de los showcookings y las actividades gastronómicas del stand.

7. Elementos de mobiliario y decoración

El stand en Madrid Fusión deberá contar con divisiones visuales que delimiten las distintas áreas de uso público: un punto de información turística, una serie de islas o corners temáticos, y un espacio donde se llevarán a cabo los showcookings. Se dará especial prioridad al uso de materiales de construcción y mobiliario sostenible, reflejando el compromiso de "Asturias, Cocina de Paisaje" con la sostenibilidad.

Habrán dos islas o corner temáticos, Cultura Sidrera (patrimonio de la humanidad) y Alimentos del Paraíso (alimentos con sello DOP, IGP, COPAE,... <https://alimentosdelparaíso.asturias.es/>), el contenido del resto de islas hasta llegar a ocho, contando las ya asignadas, se trasladará al adjudicatario.

7.1 Decoración e Interiorismo

El diseño del stand debe incorporar elementos decorativos que se alineen con la estética general y, de ser posible, incluir algún elemento singular que aporte identidad al espacio. Las paredes de la sala de reuniones estarán revestidas en consonancia con la imagen exterior del stand, creando un entorno cohesivo y atractivo.

7.2 Mobiliario

El mobiliario debe ser coherente con el concepto global del stand, teniendo en cuenta estilo, colorido y calidad. La propuesta de mobiliario deberá especificarse en detalle, incluyendo marca, modelo, color y dimensiones de mesas, sillas, taburetes y encimeras.

Se incluirán mesas para degustaciones acompañadas de taburetes, permitiendo que los visitantes disfruten de las muestras gastronómicas. Estas mesas deberán ser de diseño atractivo y funcional, alineadas con la temática del stand y la marca "Asturias, Cocina de Paisaje".

El mobiliario en las áreas principales debe ser adquirido o alquilado en condiciones óptimas, es decir, en excelente estado y con acabados nuevos. Al momento de firmar el acta de recepción del stand, el mobiliario debe estar limpio y libre de desperfectos. Cualquier mueble que presente daños, rayaduras o modificaciones en los modelos aprobados será motivo de rechazo o penalización. Este material estará sujeto a la aprobación de la SPGP, quien se reserva el derecho de realizar modificaciones.

7.3 Elementos Auxiliares

Equipos Técnicos Audiovisuales:

La empresa adjudicataria deberá proporcionar todos los equipos técnicos audiovisuales necesarios para el evento, incluyendo pantallas, ordenadores de control de proyección, micrófonos y sistemas de sonido. Si se incluyen soportes audiovisuales, estos deben permitir proyecciones de alta calidad. También se deberán facilitar ordenadores e impresoras para las dos secretarías, así como la instalación de estos equipos.

Se habilitará un espacio de control de audiovisuales, donde se ubicarán los dispositivos, los ordenadores y el personal técnico responsable.

Servicio Técnico:

Se deberá contar con un técnico de audiovisuales que supervise el montaje, ajuste de equipos y coordine las proyecciones de miércoles a domingo durante la duración de la feria.

Suelos:

El revestimiento del suelo del stand debe ser antideslizante y preferiblemente diferente a la moqueta convencional utilizada en ferias, para realzar la estética del espacio. En el caso de utilizar suelo técnico, este debe ser de un color o acabado que facilite su limpieza y resistencia al uso continuado, evitando la acumulación de suciedad. También se prestará atención a la colocación de rampas de acceso, asegurando que no haya desniveles que puedan causar tropiezos a los visitantes.

El área de cocina deberá contar con un suelo que sea fácil de limpiar con agua y antideslizante. En la memoria de presentación de ofertas, se deberá incluir una especificación y muestra de los materiales propuestos, descartándose cualquier opción que no cumpla con estos requisitos.

Además, se deberá garantizar que el área de showcooking esté adecuadamente equipada con encimeras, utensilios de cocina y puntos de calor, así como con los medios necesarios para las demostraciones culinarias en vivo.

8. Distribución de espacios

La estructura de espacios debe ser funcional que facilite el trabajo y propicie el encuentro.

El diseño del stand intentará atender a la siguiente distribución:

1. Zona de show cooking o ponencias, permitirá el trabajo de dos cocineros/as
2. Zona de degustación Islas gastronómicas temáticas (entre 4 y 8)
3. Cocina
4. Almacenes y logística
5. Servicios técnicos
6. Sala de reuniones

A continuación, se detallan los diferentes espacios.

Zona de Showcooking

El stand deberá contar con un espacio abierto, que permita la interacción con el público, diseñado específicamente para realizar showcookings. Este área incluirá:

- Mostrador/encimera de trabajo: Debe tener suficiente capacidad para albergar a dos cocineros, así como espacio para material promocional y enseres de cocina.
- Fregaderos: Se instalarán dos fregaderos de dos senos, con puntos de agua y suficiente superficie para colocar bandejas de productos.
- Pantalla LED Trasera: Permitirá la proyección de videos relacionados con la cocina asturiana.

Zona de Degustación

Esta área estará destinada a la degustación de productos asturianos e incluirá:

- Mesas: Al menos tres mesas largas con taburetes. Opcionalmente, se pueden añadir mesas de cóctel más pequeñas.
- Islas o corners temáticos: pudiendo ser hasta 8 islas gastronómicas, identificadas claramente, donde se podrán degustar productos en formato buffet, tanto alimentos como bebidas, permitiendo asimismo la atención en las mismas por el personal designado por SPGP para ello.

Cocina

La cocina del stand tendrá las siguientes características:

- Encimeras de Trabajo: Varias encimeras distribuidas a lo largo del perímetro, junto con estanterías fijadas al suelo o a la pared, capaces de soportar peso considerable.
- Almacenamiento: Un espacio dedicado para el almacenamiento de cajas de bebidas y alimentos, con estanterías de 2-3 metros de ancho.
- Suelo: De goma antideslizante y fácil de limpiar. La cocina no tendrá techo para evitar el calor y la sensación de encierro.
- Accesos: Múltiples puertas de entrada, incluyendo una para mercancías y camareros, y un acceso discreto a la sala de reuniones.

- Mesa Lateral: De al menos 2 metros de largo por 1 metro de ancho, con tomas de corriente para:

- 1 horno microondas
- 1 frigorífico
- 1 lavavajillas o lavaplatos
- Punto de calor con campana extractora, siguiendo las pautas de Madrid Fusión.
- Fregadero Doble: Doble fregadero con suficiente profundidad, instalado con la correspondiente toma de agua y desagüe. La fontanería será responsabilidad de la empresa constructora del stand.

Los equipos de cocina deberán coordinarse con el catering de los cocineros participantes para la correcta instalación y funcionamiento del equipamiento. Además, la cocina contará con un cuadro eléctrico independiente para el suministro de energía.

El adjudicatario será responsable de prever, instalar y asegurar el funcionamiento de los puntos de luz y tomas de corriente necesarias para el catering, incluyendo enchufes trifásicos para electrodomésticos. La provisión de electrodomésticos será responsabilidad del proveedor de catering, mientras que su instalación correrá a cargo del adjudicatario del stand.

Almacenes y Logística

El espacio de almacenamiento incluirá estanterías perimetrales y pasillos centrales que soporten grandes pesos, con fácil acceso desde el exterior y/o interior. Este área contará con una puerta con llave para seguridad.

Servicios Técnicos

Estos espacios están destinados a los equipos de trabajo y no deben tener acceso público. Estarán asegurados con una puerta cerrada con llave.

Sala de Reuniones

Esta sala albergará una mesa modular, capaz de acomodar entre 4 y 8 personas. Deberá contar con:

- Conexión a internet
- Varios enchufes
- Papelera
- Ropero

La sala también estará asegurada con una puerta cerrada con llave.

Tabla resumen de espacios y m2 aproximados de referencia por cada zona:

Zona	Espacio aproximado máximo recomendado
1. Zona de showcooking	20 m ²
2. Zona de degustación	40 m ²
5. Cocina	20 m ²
6. Almacenes y logística	6 m ² <i>entre todos los espacios</i>
7. Servicios técnicos	4 m ²
8. Sala de reuniones	10 m ²

El constructor del stand se atenderá en todo momento a la normativa de feria desglosada en el manual de IFEMA por el que tendrán en cuenta las bocas de incendio. En este caso, el montador debe conocer la obligación de que las mismas deben quedar visibles y accesibles y con el fin de garantizar en todo momento un eventual uso/inspección.

9. Uniformidad del personal del stand

La empresa adjudicataria, en colaboración con la SPGP, será responsable de gestionar el diseño y/o adquisición de la uniformidad para los cocineros y cocineras, así como para el resto del personal que participe en la atención de las islas o corners temáticos del stand de Asturias en Madrid Fusión. Esto incluirá el suministro de delantales con la imagen de "Asturias Cocina de Paisaje" para todos los participantes.

Se prevé un número aproximado de 30 delantales, que deberán ser fabricados en color, utilizando cáñamo u otro material sostenible.

10. Menaje de cocina y degustación

La empresa adjudicataria será responsable de proveer tanto la cocina como la zona de showcooking con el siguiente menaje:

- Batidora de mano
- Juego completo de utensilios para cocinar (cuchillos, espátulas, cucharas de madera, peladores, etc.)
- Platos de degustación desechables (1.000 unidades)*
- Cuencos de degustación (1.000 unidades)*
- Cucharillas (1.000 unidades)*
- Platos largos de degustación (1.000 unidades)*
- Cucharitas de degustación (1.000 unidades)*
- Bandejas de servicio
- Ollas y sartenes de diferentes tamaños
- Espumaderas y coladores
- Recipientes para almacenar y servir ingredientes
- Paños de cocina y guantes
- Contenedores de residuos para mantener el área limpia

*Podría haber una variación de $\pm 10\%$ sobre las cantidades estimadas.

Este menaje asegurará que los showcookings se realicen de manera eficiente y profesional, permitiendo a los cocineros ofrecer una experiencia de alta calidad a los visitantes.

11. Montaje, desmontaje y servicios complementarios

Antes de comenzar dichos trabajos el adjudicatario deberá abonar al organizador de cada feria las tarifas de derechos de montaje correspondientes en concepto de los servicios prestados durante el periodo de montaje y desmontaje de la Feria (o canon).

Gastos derivados de montaje o instalación:

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos derivados de permisos, visados o licencias, inspecciones y canon de montaje establecidos por el certamen que fuesen necesarios para la instalación del stand.

Se entiende incluido en el precio del contrato el canon o tasas de montaje o concepto similar que apliquen los distintos recintos feriales.

Será por cuenta del adjudicatario la grúa y otros medios auxiliares necesarios para efectuar la carga y descarga de cualquier elemento del stand, así como la reserva de hora y los trámites necesarios para su alquiler.

Seguros: El adjudicatario deberá suscribir a su cargo las pólizas de seguro necesarias, que cubran cualquier riesgo por daño a personas, cosas o responsabilidad civil, derivado de su ejecución (fabricación, transporte, montaje, mantenimiento y desmontaje).

Entrega de parcelas: deberá ser entregada a IFEMA totalmente limpia y recogida, siendo por cuenta del adjudicatario el transporte de basura y escombros a los lugares señalados por la organización.

También deberá tener en cuenta tanto la limpieza principal para la entrega del stand al arranque de Madrid Fusión, como la limpieza diaria durante el evento y después de cada showcooking.

12. Transporte, carga, descarga y almacenaje

Todos los costes de transporte, montaje y desmontaje serán responsabilidad del adjudicatario. Asimismo, el adjudicatario asumirá cualquier canon o gasto derivado del objeto de este contrato.

13. Personal de servicios técnicos: mantenimiento, audiovisuales, limpieza, almacén.

El adjudicatario deberá poner a disposición personal para atender los servicios generales y de intendencia para el control de audiovisuales, limpieza, gestión de almacén, protocolo e información (técnicos, azafatas). Todo el personal se coordinará con el equipo de la SPGP para establecer las prioridades diarias y las necesidades.

Técnico de mantenimiento: deberá estar presente durante toda la feria para reparar averías, desperfectos y cualquier otra circunstancia imprevista que pueda producirse. Se encargará además de la instalación adicional de paneles, soportes o materiales que sean precisos para alguna actividad concreta. Se requiere una persona a jornada completa con el horario de Madrid Fusión.

El último día de feria participará en labores de recogida y embalaje de elementos y material sobrante.

Servicio de un técnico especialista en sonido y audiovisuales para el control y proyección de los audiovisuales y sonido de ambiente; así como asistencia técnica y reparación de los equipamientos técnicos presentes en el stand. Se requiere una persona a jornada completa con el horario de Madrid Fusión.

Servicio de Azafatas: durante los días de miércoles a viernes, se contará con el servicio de 2 azafatas (con identificación o uniformes aportados por la SPGP) que serán las encargadas del control de acceso. El trabajo se realizará a jornada completa con el horario de Madrid Fusión.

Tabla resumen con el personal necesario para FITUR (todos en jornada completa de Madrid Fusión)

Función	N.º de personal
Técnico de sonido y audiovisuales	1
Técnico de mantenimiento del stand	1
Azafata	2
Persona de limpieza	1

14. Sostenibilidad y accesibilidad

Sostenibilidad:

Aunque la arquitectura efímera se caracteriza por su temporalidad, ello no debe impedir la adopción de materiales reciclables.

El diseño del stand de adoptar prácticas sostenibles sin sacrificar la creatividad. Utilizar decorados modulares y reutilizables permite su adaptación en múltiples producciones, reduciendo la generación de residuos. La pintura y los revestimientos deben ser seleccionados cuidadosamente, priorizando opciones ecológicas y de bajo impacto ambiental.

Estructuras desmontables y reutilizables son fundamentales para minimizar la generación de residuos. La experimentación con materiales innovadores, como plásticos reciclados o materiales compuestos sostenibles, ofrece alternativas creativas y respetuosas con el medio ambiente.

Accesibilidad:

La accesibilidad para personas con movilidad reducida será un factor muy relevante a la hora de plantear el acceso tanto al stand como a las diversas áreas y elementos que lo forman; mostradores, zona gastronómica, área de empresas.

En el caso de disponer de suelo técnico, éste deberá tener una rampa accesible, así como un espacio en el mostrador de atención al público.

15. Metodología de trabajo y seguimiento

El adjudicatario, una vez definidos los contenidos y detalles del stand, deberá entregar una memoria en la que se recogerán los detalles y dimensiones de todos los elementos que componen el stand, se explicará la tipología y calidad de los materiales, así como la resistencia y seguridad de estos. Todo ello, en cumplimiento de las normas dictadas por cada recinto ferial según el Colegio Oficial de Arquitectos correspondiente, etc.

Se pactará con SPGP un calendario de reuniones de seguimiento para garantizar la correcta ejecución de los trabajos objeto de este contrato. La empresa adjudicataria nombrará una persona como interlocutor, con plena capacidad de toma de decisiones.

Asimismo, SPGP definirá un equipo de trabajo que será el encargado de trasladar todas las instrucciones e indicaciones que sean de relevancia para el correcto desarrollo de los trabajos objeto de este contrato.

El proyecto será entregado siguiendo la normativa de IFEMA para Madrid Fusión.

En toda la ejecución del contrato el adjudicatario deberá tener en cuenta las normas feriales de los diferentes recintos con el fin de que todos los trámites se realicen en los plazos fijados.

Se deberá cumplir con los plazos de entrega del stand en perfectas condiciones descritos en este pliego. De no cumplir este apartado, la SPGP se reserva el derecho de resolver el contrato y reclamar al adjudicatario las indemnizaciones que correspondan. Deberá montar el stand en la parcela adjudicada en la feria, realizando los trabajos necesarios, si procedieran, en cuanto a la reparación o acondicionamiento de este.

La empresa adjudicataria deberá evaluar y sustituir aquellos elementos, piezas o soportes que puedan dañarse en los montajes, informar a la SPGP de los cambios necesarios, así como proponer y producir las soluciones o alternativas.

En Gijón, a 23 de septiembre de 2024

LA JEFA DEL ÁREA DE TURISMO



Fdo. Tatiana González