

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

DISSENY, MUNTATGE, DESMUNTATGE, MANTENIMENT I SUPERVISIÓ DELS ESTANDS QUE CONFORMEN ELS PAVELLONS DE CATALUNYA A LA FIRA ALIMENTÀRIA 2024, I DEL SERVEI DE REGIDORIA, PRODUCCIÓ I PROGRAMACIÓ DE CUINA EN DIRECTE DE L'ESPAI CATALONIA HUB I INTERCARN

EXPEDIENT NÚMERO 12/2023

OBJECTE DEL CONTRACTE	2
LOT 1 - Disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els Pavellons de Catalunya en els salons Lands of Spain, Interlact, Intercarn i Catalonia Hub	2
Característiques de la contractació	3
Manteniment	4
Terminis de muntatge, lliurament i desmuntatge	4
Coordinació dels treballs.....	5
Descripció i requeriments tècnics dels espais i elements.....	5
Descripció general dels espais, distribució i zonificació.....	5
Especificacions constructives i de funcionament.....	15
Consideracions genèriques.....	15
Neteja i manteniment del Pavelló i de l'Espai Catalunya	16
Elements constructius	16
Imatge general del Pavelló, imatge corporativa i panells informatius	18
Especificacions mediambientals.....	19
Projecte i documentació tècnica a aportar per l'empresa licitadora	20
Projecte i documentació tècnica a aportar per l'empresa adjudicatària	20
LOT 2 - SERVEI DE REGIDORIA, PRODUCCIÓ I PROGRAMACIÓ DE CUINA EN DIRECTE DE L'ESPAI CATALONIA HUB I INTERCARN	22
Característiques de la contractació	22
Coordinació dels serveis	22
Descripció i requeriments dels serveis i elements.....	22
Equip de treball	24
Projecte i documentació tècnica a aportar per l'empresa licitadora	25

OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte de la present contractació és l'adjudicació dels treballs de disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els Pavellons de Catalunya en els salons Lands of Spain, Interlact i Intercarn, i de l'estand Catalonia Hub, l'adjudicació del servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe a la fira Alimentària 2024, que se celebra del 18 al 21 de març a Barcelona.

Aquest plec té com a objectiu la descripció dels treballs i la fixació de les condicions i criteris tècnics generals que han de servir de base per a la contractació del servei objecte del contracte.

Aquest plec constitueix, juntament amb el plec de clàusules administratives particulars, les clàusules d'obligat compliment del contracte.

Les empreses licitadores podran presentar oferta a un o dos lots, sense que s'estableixi límit màxim de lots als quals presentar oferta, sempre i quan l'objecte social de l'empresa englobi les actuacions incloses en els dos lots, en relació als CPV's indicats al plec de clàusules administratives particulars.

Aquest contracte s'estructura en els següents lots:

- **LOT 1** - DISSENY, MUNTATGE, DESMUNTATGE, MANTENIMENT I SUPERVISIÓ DELS ESTANDS QUE CONFORMEN ELS PAVELLONS DE CATALUNYA EN ELS SALONS: LANDS OF SPAIN, INTERLACT I INTERCARN, I DE L'ESTAND CATALONIA HUB
- **LOT 2** - SERVEI DE REGIDORIA, PRODUCCIÓ I PROGRAMACIÓ DE CUINA EN DIRECTE DE L'ESPAI CATALONIA HUB I INTERCARN

LOT 1 - DISSENY, MUNTATGE, DESMUNTATGE, MANTENIMENT I SUPERVISIÓ DELS ESTANDS QUE CONFORMEN ELS PAVELLONS DE CATALUNYA EN ELS SALONS LANDS OF SPAIN, INTERLACT, INTERCARN I CATALONIA HUB

Nom Fira	ALIMENTARIA 2024
Localitat	Barcelona
Dates	Del 18 al 21 de març de 2024
Sector	Multiproducte + Carni + Làctics + Catalonia HUB
Superfície total prevista (en m²)	1513 m2

La participació en aquest Fira està integrada en els següents salons:

Nom Saló	Lands of Spain
Sector	Multiproducte

Ubicació	Hall 1
Superfície prevista (en m²)	748 m²

Nom Saló	Interlact
Sector	Lacti
Ubicació	Hall 3
Superfície prevista (en m²)	77m²

Nom Saló	Intercarn
Sector	Carni
Ubicació	Hall 3
Superfície prevista (en m²)	220m²

Nom Saló	Fine Foods
Sector	Espai innovació
Ubicació	Hall 5
Superfície prevista (en m²)	104m²

Nom Saló	Fine Foods
Sector	CATALONIA HUB
Ubicació	Hall 5
Superfície prevista (en m²)	364 m²

Característiques de la contractació

Les tasques de supervisió i comprovació de la correcta realització dels treballs aniran a càrrec de Prodeca, a través de la seva Direcció i del personal de Prodeca adscrit a la fira, els quals establiran les mesures de control que considerin pertinents per a obtenir una prestació eficaç dels treballs contractats.

El disseny del pavelló Catalunya a la fira ALIMENTARIA, objecte d'aquesta licitació, seran de propietat exclusiva de Prodeca, que se'n reserva el dret a la utilització en altres actuacions que organitzi.

L'empresa adjudicatària no podrà fer ús del/s disseny/s guanyador/s sense l'autorització expressa de Prodeca.

Tots els materials de decoració pertanyen a l'empresa adjudicatària, la qual està obligada a retirar-los al seu càrrec i sota la seva responsabilitat tan aviat com es clausuri oficialment la fira i en el termini que determini Prodeca.

El transport i emmagatzematge dels materials o elements de decoració de la corresponent fira objecte d'aquest plec aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Manteniment

L'empresa adjudicatària és responsable del manteniment en perfecte estat de tots els elements constructius, incloent-hi l'enllumenat i subministrament d'aigua, i haurà de comprometre's a assignar una persona de la seva organització, amb coneixements i una experiència de com a mínim tres anys en treballs de manteniment i resolució de les incidències pròpies del desenvolupament de l'esdeveniment inherents a l'objecte del contracte.

Els coneixements i experiència que han de tenir aquestes persones es refereixen als àmbits que el licitador està obligat a proveir en la prestació del servei. Per tant, i sense que aquesta relació de matèries sigui tancada, en el subministrament i prestació continuada d'energia elèctrica i d'aigua per als punts habilitats a l'efecte, així com en la resolució de les deficiències puntuals que puguin produir-se en els elements constructius inclosos en aquest plec.

L'import de l'oferta inclourà el cost d'un operari a disposició, des de la finalització del servei de muntatge i decoració, durant tot el desenvolupament de la corresponent fira i fins a la seva finalització per a atendre'n les necessitats del manteniment, supervisió i possibles incidències.

Terminis de muntatge, lliurament i desmuntatge

L'adjudicatària es compromet a respectar els terminis de muntatge marcats per Prodeca i per l'organització firal.

L'execució dels treballs de muntatge i decoració del Pavelló o Espai Catalunya hauran de finalitzar 24 hores abans de l'obertura de la fira (excepte en el cas de limitacions imposades pel recinte firal), reservant-ne les restants a treballs de neteja general (del terra, parets, mobiliari i adaptacions puntuals).

És responsabilitat de l'adjudicatària treure el revestiment de protecció de totes les àrees i espais abans del seu lliurament.

També és responsabilitat de l'adjudicatària la segregació i gestió adequada dels residus en les fraccions corresponents, tenint en compte les possibles indicacions de Prodeca en aquest apartat.

En el moment de la finalització dels treballs de muntatge i decoració, a través de la persona que Prodeca designi, s'aixecarà una acta de recepció on es farà constar l'estat de l'execució dels treballs realitzats amb indicació de tots aquells defectes i desperfectes observats.

En el supòsit de trobar defectes, Prodeca donarà les instruccions necessàries a l'adjudicatari perquè solucioni els defectes observats abans de l'obertura de la fira.

L'empresa adjudicatària haurà de signar aquesta acta. En cas que es negui a signar l'acta esmentada, el responsable de Prodeca ho farà constar, i s'entendrà que l'empresa adjudicatària n'accepta el contingut.

Els treballs de desmuntatge hauran de fer-se de conformitat amb els terminis i exigències assenyalats per Prodeca i el recinte de cada fira. En qualsevol cas, l'adjudicatària, al desmuntar, haurà de segregar el residus en les fraccions corresponents i gestionar-les de manera adequada, tenint en compte les possibles indicacions de Prodeca en aquest apartat.

Coordinació dels treballs

Per a l'execució del servei, les licitadores hauran de designar una persona responsable de la interlocució amb Prodeca i de la coordinació dels treballs objecte de la present licitació.

Descripció i requeriments tècnics dels espais i elements

Descripció general dels espais, distribució i zonificació

Els espais que es descriuen a continuació podran tenir variacions i s'hauran d'adaptar segons el nombre final d'expositors i necessitats generals.

Lands of Spain (748m2)

Es troba en el Hall 1 i el pavelló de Catalunya es distribueix en:

- 3 illes de 162m2 (9*18m); a cada illa hi aniran 12 estands d'aproximadament 12m2
- 1 illa de 144m2 (18*8m); hi aniran 10 estands d'aproximadament 12m2
- 2 illes de 41 m2 aproximadament (9*4,5m); a cada illa s'haurà d'habilitar un espai de reunió amb 4 taules i 16 cadires
- 1 illa de 36 m2 (8*4,5m); s'hi haurà d'habilitar un espai de reunió amb 2 taules i 8 cadires, juntament amb un magatzem tancat; en aquesta illa, hi haurà la Zona Prodeca

A tenir en compte que els m2 dels estands varien segons la dimensió de cada illa però que la façana mai haurà de tenir menys de 3m.

El repartiment d'estands és aproximat i podrà variar en funció de les inscripcions que finalment es formalitzin. Els espais que quedin sense estands s'hauran d'habilitar com a zona de reunions amb mobiliari adequat: taules, cadires, butaques.

El Pavelló de Catalunya es composarà de les següents zones:

- a. Espais per als estands d'expositors, on duran a terme la seva funció comercial

És possible que alguns d'aquests espais necessitin uns requeriments específics. En aquest cas, s'haurà d'adaptar qualsevol variació dels requeriments que pugui demanar Prodeca.

Tots els estands de les empreses sota el pavelló de Catalunya han de donar a façana exterior, als passadissos propis de fira. Es reservaran les cantonades per a les empreses, que han de ser obertes, sense cap element constructiu que dificulti la visió de l'interior de l'espai.

Estands individuals (12m):

Les parets del fons de l'estand han de ser d'una alçada que permeti mantenir la privacitat als expositors.

Les parets separadores laterals han de tenir una alçada no superior a 1,80m. Només podrà tenir més alçada el pany de paret que contingui elements identificadors que s'hagin de col·locar el més elevat possible per a ser visible de lluny.

Els estands han de tenir un magatzem individual tancat amb clau, amb prestatgeries, penja robes, endolls i paperera (amb reposició diària de bosses).

El disseny haurà de tenir en compte les dimensions, volum i necessitats elèctriques i d'endolls de tots els aparells d'exposició i de dins de magatzem.

L'espai haurà de tenir il·luminació específica per a cada expositor: per a la zona de reunió i també per a la zona d'exposició, de manera que garanteixi la màxima visibilitat del producte exposat i de la imatge de l'empresa. S'han de preveure endolls a disposició dels expositors a la zona de reunió, al costat del mostrador i al magatzem individual.

S'haurà de preveure que les empreses que vulguin decorar l'interior del seu espai puguin fer-ho, entenent que podran utilitzar mètodes adhesius que no foradin les parets.

Els estands de les empreses (cadascun amb el seu magatzem) seran individualitzats i separats.

El contractista adaptarà els espais dels expositors segons les seves necessitats finals.

Els estands han de tenir com a mínim 3m de façana oberta a passadís.

Cada estand ha de disposar, com a mínim, d'un moble expositor (vitrina) que se situarà en línia de façana degudament il·luminat perquè el producte destaquï. S'hi haurà d'incorporar el nom/logo empresa.

Es demana un mostrador d'1m de façana, amb lleixes interiors, tancat amb clau i un sobre adequat per a l'atenció al públic. El mostrador pot tenir vitrina en la part superior, per a augmentar la superfície d'exposició de producte. També ha d'incloure un tamboret per a cada mostrador.

El projecte també presentarà prestatgeries en les parets laterals o al fons de l'estand, tot i que s'ha de preveure que es puguin treure en cas que l'empresa finalment ho sol·liciti.

Tot element que faci la funció d'expositor de producte no pot formar part d'elements constructius fixos de l'estand i s'ha de preveure que es pugui treure o que no es col·loqui en el cas que no sigui necessari.

Es proporcionarà una taula i quatre cadires per a realitzar reunions de negocis per cada mòdul individual.

Aquests elements hauran de ser funcionals alhora que adequats per a desenvolupar la tasca comercial a què van dedicades, tenint en compte que van destinats a jornades llargues de treball.

En el cas d'espais dobles o triples es duplicarà proporcionalment tot el mobiliari, així com la capacitat del magatzem.

Imatge gràfica de l'empresa o producte

Per als estands de les empreses, es requereix una imatge representativa del producte o de la pròpia empresa, retro-il·luminada, amb una mida mínima d'1,5m². Se situarà en un emplaçament amb la màxima visibilitat, sense interferències visuals causades pel mobiliari o pels propis expositors/visitants.

Es requereix un logotip de cada empresa expositora de dimensió no inferior a 50x50cm, que es col·locarà preferentment i com a mínim al mostrador.

Si el mostrador és de color blanc, el logotip no podrà anar sobre vinil blanc, a no ser que agafi tot el frontal del mostrador.

Si es col·loca en la paret i aquesta és blanca, el logotip estarà emmarcat o bé sobre superfície rígida, però mai el vinil enganxat directament per a evitar el contrast de blancs.

El nom de les empreses es col·locarà en els separadors entre estands, el més a prop de la línia de carrer i a dreta i esquerra per tal que es vegi des dels diferents sentits de circulació.

Els estands han d'incloure la numeració de l'illa i la sub-numeració de les empreses, per a poder identificar l'estand. Es col·locarà en ambdós sentits de circulació i el més a prop de la línia de carrer per a millor visibilitat. Les empreses licitadores hauran de presentar una proposta d'ubicació de la sub-numeració d'estands.

La identificació amb el nom i el logotip de les empreses es repetirà tantes vegades com sigui necessari per tal que es vegi des dels diferents sentits de circulació (parets laterals, propera a façana | paret posterior, mostrador, etc.)

En algun cas, és possible que s'hagi d'afegir logotip (o eslògan) corresponent a alguna associació sectorial, que l'empresa adjudicatària haurà d'integrar al disseny.

Tot altre grafisme que s'hagi d'enganxar a les parets es presentarà en suport rígid i de qualitat.

Tota la senyalització i el grafisme aniran degudament il·luminats. Es valorarà molt positivament que tot grafisme, senyalització i retolació general sigui retro-il·luminat, ben integrat a l'estand i amb la més gran visibilitat.

En el cas d'empreses que comparteixen estand, també hauran de compartir els espais destinats a les imatges gràfiques, a no ser que el projecte presenti solucions alternatives. Es tractarà específicament cada cas concret.

b. Espai per a Prodeca i punt de cafè i aigua

Aquest espai ha d'incloure una zona d'ús exclusiu per a Prodeca i les expositores sota Pavelló de Catalunya, amb tots els requeriments que es defineixen posteriorment.

No està permès ubicar els espais Prodeca o zones comunes en cantonada, que es reservaran per a les empreses expositores, llevat dels casos en què Prodeca ho determini per idoneïtat de disseny.

El punt de cafè i aigua és d'ús privatiu per a totes les empreses expositores del Pavelló de Catalunya, i ha de situar-se en un espai amb accés comú per a totes elles. Consisteix en una àrea de dispensació de cafè, té i aigua per a ús de personal de Prodeca i de les empreses

expositores en el Pavelló de Catalunya. S'hi hauran d'habilitar dos punts d'aigua ubicats en el lloc menys atractiu de les illes més grans.

Espai Prodeca

L'espai per a Prodeca ha de comptar amb els següents elements:

- Magatzem individual, tancat amb clau, i amb els següent mobiliari:
 - o prestatgeries
 - o penja-robes
 - o endolls
 - o paperera (amb bosses i reposició diària)
- Taula de reunions amb almenys 4 cadires
- Paperera (amb bosses i reposició)
- Il·luminació específica per a la zona de reunió
- Endolls
- Solució per a incorporar semiprivacitat a aquest espai, ja que no es tracta de la mateixa tipologia que els estands per a empreses expositores. La solució a incorporar ha de tenir en compte que no s'hi inclourà mostrador ni tamboret, i que ha de projectar-se com a privatiu encara que ha de ser visible i accessible.
- Grafisme propi i diferenciat, que constarà dels següents elements
 - o Logotips del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, i de Prodeca
 - o Imatge gràfica complementària, que pot contenir algun logotip, marques del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, eslògans institucionals
 - o Cartell identificador amb informació de les empreses i productes inclosos a l'espai de productes destacats

Punt de dispensació de cafè i aigua

El punt de dispensació de cafè i aigua és d'ús privatiu per a totes les empreses expositores en el Pavelló Catalunya i ha de situar-se en un espai amb accés comú per a totes elles, i, en la mesura del possible, integrat en la zona Prodeca. Pot estar integrat en la zona de magatzem individual si l'accés no entorpeix possibles reunions que s'estiguin portant a terme en l'espai Prodeca.

Ha de contenir el següents elements:

- o nevera petita
- o cafetera càpsules o monodosi i bullidor d'aigua, càpsules de cafè, bosses de te i altres infusions, llet, sucre, edulcorant. En quantitats suficient per a us de totes les expositores durant tota la fira.
- o estris cuina: gots, tasses, culleretes, plats, tovallons, coberts d'un sol us
- o Subministrament d'aigua: ampolles i font d'aigua. Tant per a us directe com per a cafetera i bullidor d'aigua

- o cubell d'escombraries (amb bosses i reposició)
- o Subministrament d'aigua per la cafetera
- o Cubell d'escombraries (amb bosses i reposició diària de bosses)
- o Estris de neteja, escombra, cubell i pal de fregar
- o Farmaciola de primers auxilis
- o Rètol informatiu a l'exterior

Aquesta zona ha de mantenir-se endreçada i neta cada dia per part de l'empresa adjudicatària.

S'adjunta planell d'ubicació en annex.

Interlact (77m2)

Es troba en el Hall 3, i el Pavelló de Catalunya consta d'una illa de 7m*11m.

L'illa es planteja com un conjunt, per a 10 empreses productores de formatge, sense separacions entre elles, amb magatzem central compartit. Cada empresa disposarà d'un mostrador individual i un tamboret. A la part central de l'estand, hi haurà taules i cadires, creant una zona de reunió compartida; es proporcionarà, com a mínim, una taula i quatre cadires per a realitzar reunions de negocis per a cada empresa expositora. Aquests elements hauran de ser funcionals alhora que adequats per a desenvolupar la tasca comercial a què van dedicades, tenint en compte que van destinats a jornades llargues de treball.

Cada una de les empreses exposidores haurà de disposar de vitrina expositora no refrigerada.

Per a aquest espai, no es preveuen parets separadores laterals entre espais per a empreses. L'espai haurà de tenir un magatzem compartit, tancat amb clau, amb prestatgeries, penja robes, endolls i paperera (amb reposició diària de bosses).

El disseny haurà de tenir en compte les dimensions, volum i necessitats elèctriques i d'endolls de tots els aparells d'exposició i de dins de magatzem.

L'espai haurà de tenir il·luminació específica per a cada expositor: per a la zona de reunions i també per a la zona d'exposició, de manera que garanteixi la màxima visibilitat del producte exposat i de la imatge de l'empresa. S'han de preveure endolls a disposició dels expositors a la zona de reunions, al costat del mostrador i al magatzem.

Es demana un mostrador d'1m de façana, amb lleixes interiors, tancat amb clau i un sobre adequat per a l'atenció al públic. El mostrador pot tenir vitrina en la part superior, per a augmentar la superfície d'exposició de producte. També ha d'incloure un tamboret per a cada mostrador.

Tot element que faci la funció d'expositor de producte no pot formar part d'elements constructius fixos de l'estand i s'ha de preveure que es pugui treure o que no es col·loqui en el cas que no sigui necessari.

S'adjunta planell d'ubicació en annex.

Espai Innovació (104 m2)

El Pavelló de Catalunya es al Hall 5, i consta de mitja illa d' 11 x 10 m aproximadament, amb forma irregular, en total, 104 m2.

L'illa, oberta a tres carrers, es planteja com un conjunt amb tres zones diferenciades:

- Zona per empreses: per a aproximadament 8 empreses start-up (s'ha de tenir en compte que el nombre d'empreses pot variar), sense separacions entre elles, i amb magatzem central compartit. Cada empresa disposarà d'un mostrador individual i un tamboret.
- Zona de reunions: a la part central de l'estand, hi haurà taules i cadires, creant una zona de reunió compartida. Es necessitarà 4 taules amb 4 cadires cadascuna. Aquests elements hauran de ser funcionals alhora que adequats per a desenvolupar la tasca comercial a què van dedicades, tenint en compte que van destinats a jornades llargues de treball.
- Zona de pitch: zona de presentacions, amb aforament per a 20 persones. Haurà de disposar de pantalla per a presentacions, escenari i faristol.
- El licitador també haurà de presentar proposta i incloure en el preu de l'oferta, el servei de tècnic d'audiovisuals per a cobrir tots els dies de fira en horari de 9:30 a 19:30 hores.

Intercarn (220m2)

Es troba en el Hall 3, i el pavelló de Catalunya consta d'una illa de 20m*11m.

Es planteja com un espai de promoció de les diferents tipologies de carn i també com a zona de reunions i trobada entre operadors del sector carni.

Haurà d'incloure els següents espais:

Espai institucional. Es tracta de definir una zona més reservada i confortable per tal de poder acollir convidats o mantenir reunions de caire privat. No és necessari que disposi parets que tanquin l'espai, però si s'ha d'aconseguir certa privacitat (per exemple amb elements mòbils que permetin acotar i aportar discreció).

L'equipament d'aquest espai, per a 8 persones, serà confortable i amb taula central de treball amb 8 cadires, servei de cafè i aigua, amb paperera. L'espai haurà de contenir els logos institucionals que PRODECA indiqui.

L'espai haurà de disposar de:

- Cafetera de càpsules monodosi
- Càpsules de cafè i reposició durant els dies de fira
- Llet, beguda vegetal i reposició durant els dies de fira
- Bullidor d'aigua, i tes i infusions, amb reposició durant els dies de fira
- Font d'aigua amb reposició d'aigua durant la fira

- Gots biodegradables, culleretes biodegradables, sucre, etc i reposició durant els dies de fira.

Espai per a presentacions i show-cooking: ha de ser un espai polivalent que pugui esdevenir el centre de l'espai quan s'ofereixin presentacions que poden incloure un show-cooking o un punt de trobada quan no hi hagi presentacions. Ha d'haver-hi un mínim de 10 taules altes i 30 cadires altes.

L'equipament mínim d'aquest espai per a les presentacions serà:

- Microfonia (6 micròfons de diadema i 2 de mà)
- Altaveus amb so dirigit cap a l'interior de l'espai
- Faristol mòbil
- Pantalla LED de 6x3 m per a projectar presentacions i les presentacions de cuina, en directe, mentre s'estiguin produint.
- Taula de so i cablejat necessari per a tot l'equipament audiovisual

Pel que fa a l'activitat de show-cooking, caldrà un taulell amb una placa d'inducció de 4 focs de mida domèstica, planxa, extractor de fums, refrigerador i microones, a més de taulell de treball, amb fusta per a tallar. Caldrà preveure reposició de fusta per a tallar (com a mínim tres), de manera que no hi hagi contaminacions creuades entre els diferents tipus de carn.. El taulell, situat davant de la pantalla, haurà de ser necessàriament mòbil perquè, quan no s'estiguin fent demostracions de cuina, es pugui moure cap a un lateral de l'espai i no tapi visibilitat de la pantalla

- Càmera PTZ FullHD (zenital) o similar per projecció en directe del showcooking
- El licitador també haurà de presentar proposta i incloure en el preu de l'oferta, el servei de tècnic d'audiovisuals per a cobrir tots els dies de fira en horari de 9:30 a 19:30 hores.

Zona de divulgació dels productes carnis de Catalunya.

Ha de comptar amb suports per a grafisme en el perímetre del Pavelló, de manera que permeti l'accés i alhora visibilitat del grafisme, tant des de l'interior com des de l'exterior.

Magatzem/Office

Mòdul tancat amb clau. S'hi inclourà:

- Taula de treball, manipulació d'aliments, de dos cossos de 1,80 x 0,70 m cadascun
- Dos microones de gran capacitat
- Nevera de 400 L
- Combi (nevera + congelador)

- Espai d'emmagatzematge a temperatura ambient, que haurà de preveure una àrea per a productes d'alimentació i begudes, i també una àrea per a emmagatzematge d'estris i accessoris de servei com ara plats, gots, copes, coberts, tovallons, safates, en quantitat suficient per a servei de visitants a l'estand durant tots els dies en què se celebra la fira.

- o cafetera de càpsules o monodosi i bullidor d'aigua, capsules de cafè, bosses de te i altres infusions, llet, sucre, edulcorant. En quantitats suficient per a us de totes les exposidores durant tota la fira.
 - o estris cuina: gots, tasses, culleretes, plats, tovallons, coberts d'un sol us
 - o subministrament d'aigua: ampolles i font d'aigua amb reposició durant els dies de la fira. Tant per a us directe com per a cafetera i bullidor d'aigua
 - o Cubell d'escombraries (amb bosses i reposició diària de bosses)
 - o Estris de neteja, escombra, cubell i pal de fregar
 - o Farmaciola de primers auxilis
- Dues plaques d'inducció professionals.
 - Prestatgeries
 - Penja roba
 - Endolls
 - Mínim dos armaris amb clau
 - Pica professional, d'un cos, amb punt d'aigua i connexions

Les mides de l'espai hauran de ser les necessàries per a la manipulació dels aliments que es precisin durant les demostracions de cuina.

Des de l'àrea de magatzem/office, s'haurà de poder accedir a la zona de showcooking directament. L'àrea de magatzem/office haurà de ser accessible també sense haver de passar per la zona de showcooking.

Els diferents espais hauran de complir amb les normes d'higiene, i preveure que no hi hagi contaminacions creuades. Hauran de preveure també la circulació de persones que hagin de treballar en les preparacions.

Fine Foods (364m2)

Es troba en el Hall 5, i el pavelló CATALONIA HUB consta d'una illa de 11m*34m, amb un total de 364 m2 construïbles.

Es planteja com un espai institucional i promocional, alhora que divulgatiu de les diferents activitats i projectes que impulsa el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, i de la potencialitat del sector agroalimentari català.

El concepte, així com la imatge i el posicionament que haurà de transmetre l'espai, adaptat als usos i formes que permet la marca corporativa de Catalunya, haurà de ressaltar els valors de mediterraneïtat, modernitat, sostenibilitat, diversitat i innovació que fan de Catalunya una gran potència agroalimentària.

La il·luminació, els detalls constructius, les tonalitats triades i el conjunt de l'estand així com la seva convivència amb paviment, perímetre i senyalística hauran de contribuir a expressar el posicionament i la imatge de marca.

L'espai del CATALONIA HUB, constarà de les següents zones:

Entrada / Recepció: s'ubicarà un punt de benvinguda als visitants, on es lliurarà i es mostrarà informació sobre la programació i l'ús de l'espai. Aquest punt de recepció haurà d'estar a la cantonada superior del passadís D. Haurà de constar d'un moble/recepció, tancat amb clau, dos tamborets i endolls.

Espai per a presentacions i showcooking en directe: ha de ser un espai polivalent que pugui esdevenir el centre de l'espai quan s'ofereixen presentacions, que poden incloure un showcooking o un punt de trobada quan no hi hagi presentacions.

L'equipament mínim d'aquest espai per a les presentacions serà:

- Microfonia (6 micròfons de diadema i 4 de mà)
- Altaveus amb el so dirigit a l'interior de l'espai
- Faristol mòbil
- Pantalla LED de mínim 7x3 m per a projectar presentacions, vídeos i on s'hi reproduïxin les demostracions de cuina en directe.
- Pel que fa a l'activitat de showcooking, caldrà un taulell, amb acabat lacat de fàcil neteja, amb placa d'inducció de 4 focs de mida domèstica. Aquest taulell, situat al davant de la pantalla, haurà de ser necessàriament mòbil perquè, quan no s'estiguin fent demostracions de cuina, es pugui moure cap a un altre espai (que s'ha de preveure) perquè no tapi visibilitat a la pantalla.
- Càmera PTZ Full HD (zenital) o similar per a projecció en directe del showcooking.
- El licitador també haurà de presentar proposta i incloure en el preu de l'oferta, el servei de tècnic d'audiovisuals per a cobrir tots els dies de fira en horari de 9:30 a 19:30 hores.
- Zona d'auditori: 15 taules altes i 45 tamborets

Magatzem / Office cuina: haurà de ser un espai tancat amb clau.

L'equipament mínim d'aquest espai serà:

- Taulell de treball, per a la manipulació d'aliments, de tres cossos de 1,80 x 0,70 m cadascun
- Un forn *rational* amb 5 safates
- Dos microones de gran capacitat
- Una nevera de 400 L
- Un congelador de 200 L
- Dues plaques d'inducció professionals
- Pica professional, d'un cos, amb punt d'aigua i connexions
- Prestatgeries
- Penja robes
- Endolls
- Mínim dos armaris amb clau

- Font d'aigua amb reposició d'aigua durant la fira
- Cafetera de càpsules monodosi amb reposició de càpsules durant la fira

Les mides de l'espai hauran de ser les necessàries per a la correcta manipulació dels aliments de l'equip de cuina, que es precisin durant els showcooking.

Espai d'exposició audiovisual: espai dedicat a mostrar de manera audiovisual, els valors de la nostra producció, traçabilitat, sostenibilitat, seguretat alimentària, excel·lència gastronòmica i la capacitat exportadora de Catalunya així com les particularitats que fan d'ella un HUB agroalimentari i un dels principals clústers europeus.

L'equipament d'aquest espai serà:

- 4 pantalles LED de mínim 65 polzades per a la projecció de vídeos que proporcionarà PRODECA. No es necessari equipament de so, ja que els vídeos es projectaran sense so durant la fira.
- 2 pantalles LED de mínim 65 polzades tàctils per a projectar vídeos interactius. No es necessari equipament de so, ja que els vídeos es projectaran sense so durant la fira.
- El mapa interactiu tàctil de Catalunya és un element expositiu de fusta. (Veure Annex N°X Mòdul Mapa Interactiu) Es compona de:
 - o **Mòdul de fusta amb la silueta tallada del mapa de Catalunya.** El mòdul encabirà en el seu interior la tecnologia necessària de dues pantalles i tindrà una porta lateral per a poder accedir-hi. En la cara frontal, tindrà dues pantalles encabides en dos retalls. El primer retall serà la silueta del mapa de Catalunya, i el segon un rectangle disposat verticalment. El mòdul ha d'incorporar un panell explicatiu amb botons -sistema de selecció tàctil- amb textos vinilats o digitals que especifiquin les opcions de selecció per a l'espectador.
 - o **Sistema audiovisual complet, amb pantalles i el seu cablejat per a poder oferir continguts audiovisuals interactius.**
 - o Incloent-hi:
 - 1) Pantalla gran, LED de mínim un píxel pitch 2,9 o 2,6mm amb un marc infraroig.
 - 2) Pantalla complementària per a donar suport a la informació que mostra el mapa tàctil interactiu. La tecnologia ha de permetre poder activar el desplegament d'informació que es mostra de forma geolocalitzada sobre al mapa, a través d'un sistema de selecció temàtica interactiu.

Espai networking: espai destinat a reunions

L'equipament de l'espai serà:

- 5 taules baixes i 15 butaques individuals
- Cafeteria amb servei d'aigua, cafè i infusions durant els dies de fira.

Zona institucional: és una zona reservada i privativa per a acollir reunions. No és necessari que disposi de parets però sí que s'ha de proposar una solució que aporti privadesa en cas que la reunió ho requereixi (per exemple, amb elements mòbils que permetin acotar i aportar discreció). Aquesta zona pot estar ubicada a la part posterior de la pantalla, per a donar-li privadesa.

L'equipament d'aquest espai serà:

- Taula de reunions i 12 cadires.
- Cafetera de càpsules monodosi
- Càpsules de cafè i reposició durant els dies de fira
- Llet, beguda vegetal i reposició durant els dies de fira
- Bullidor d'aigua, tes i infusions, amb reposició durant els dies de fira
- Fons d'aigua, amb reposició durant els dies de fira
- Gots biodegradables, culleretes biodegradables, sucre, etc i reposició durant els dies de fira.

Especificacions constructives i de funcionament

L'adjudicatari haurà d'incloure **tots** els requeriments descrits en el Plec, de distribució i de mobiliari, a més d'aplicar tots els temes constructius i de funcionament que es descriuen a continuació.

Consideracions genèriques

Tots els espais hauran de complir amb la normativa de seguretat que estableixin tant l'organització firal com les autoritats sanitàries. La proposta haurà d'incorporar les solucions per al compliment d'aquesta normativa tenint en compte que quedin perfectament integrades en el disseny presentat. Aquests requeriments seran a càrrec del contractista.

Distribució d'espais. En el cas de sales de reunió, magatzems o alguna altra zona d'accés restringit o controlat no és necessari que quedin visibles des de la zona de pas principal.

L'empresa adjudicatària disposarà d'una farmaciola de primers auxilis en la zona d'organització.

Tots els espais es lliuraran completament nets, sent l'empresa adjudicatària la que cobreixi les despeses que això generi, incloent-hi la recollida de caixes i altres residus que es trobin en el passadís central, fruit del muntatge dels estands.

En cas que sigui necessària la contractació de contenidors per a la retirada de materials provinents del muntatge/desmuntatge, les despeses d'aquest lloguer, de la retirada d'escombraries, de la gestió dels residus i de la neteja de passadissos anirà a compte del muntador.

El màxim responsable serà el Coordinador de Prodeca destinat a aquest efecte.

El mobiliari que s'utilitzarà per a realitzar la instal·lació ha de complir com a mínim amb els requeriments tècnics ambientals establerts en l'Acord Marc de la Comissió Central de

Subministraments que tingui per objecte l'adquisició de mobiliari, vigent en el moment de la present licitació.

Els requeriments específics de les empreses exposidores seran tingudes en compte prèvia consulta al Coordinador de Prodeca. L'empresa adjudicatària només atindrà directament les demandes que vinguin per part de Prodeca, a qui derivarà les sol·licituds dels expositors, si és que es produeixen.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un cronograma amb totes les dates de preparació i muntatge de la fira així como els equips implicats.

Neteja i manteniment del Pavelló i de l'Espai Catalunya

L'empresa adjudicatària ha de mantenir en perfecte estat la totalitat del Pavelló i dels estands, tant des del punt de vista de neteja com del manteniment, comproment-se a posar a disposició de Prodeca els serveis de personal i tècnics necessaris per a cobrir el servei durant tots els dies de la Fira, incloses les hores d'obertura, i, especialment, la neteja diària del mobiliari dels estands i la recollida de residus i papereres.

Les papereres de tots els expositors, així com els cubells de les zones d'aigua i de Prodeca hauran de tenir reposició diària de bosses. Les papereres hauran de permetre la recollida selectiva de deixalles, facilitant els cubells necessaris: orgànic, envasos, paper/cartró i resta.

El manteniment també inclou els aparells i reposició de material de la zona d'aigua i cafè.

En tot cas, la neteja dels espais del Pavelló de Catalunya s'ha de realitzar d'acord amb els criteris ambientals establerts a l'Acord Marc dels Serveis de Neteja vigent, publicat a la pàgina web de la Comissió Central de Subministraments de la Generalitat de Catalunya.

<https://contractacio.gencat.cat/ca/gestionar-contractacio/compra-centralitzada/cataleg-bens-serveis/neteja/>

L'empresa adjudicatària haurà de presentar el pla de neteja de conformitat amb els requeriments de l'Acord Marc.

Elements constructius

Paviments

La construcció es realitzarà sobre tarima.

L'acabament superficial del sòl haurà de complir les següents condicions:

- o durabilitat contrastada per l'experiència
- o de fàcil neteja per procediments domèstics
- o finalització antilliscant
- o les cantonades de canvi de nivell hauran d'anar suficientment protegides
- o l'entarimat serà rígid, pla i estable. Resistirà un mínim de 250 Kg/m² (en cas de ser necessària més resistència, se'n notificarà expressament)

- o els materials seran expressament ignífugs; s'observaran en tot moment les especificacions de seguretat contra incendis que marqui la normativa firal

S'exigiran els certificats d'aprovació i homologació per part de l'entitat firal de tots els materials que es facin servir per al muntatge del Pavelló.

El terra, sobre tarima, ha de ser d'un material que es pugui netejar. Es prohibeix expressament la moqueta. S'haurà de tenir en compte que la tarima potser hagi de suportar el pes de neveres.

S'han d'aplicar criteris d'accessibilitat per a les persones amb mobilitat reduïda, com rampes, baranes i qualsevol altre sistema que es pugui requerir, integrades dins l'estand, de manera que no representin un obstacle per a la circulació. Seran obligatoris en els espais en què la tarima sigui superior a 5cm; també, si l'organització firal ho imposa. Es presentaran aquestes solucions al projecte de forma obligatòria.

Parets i elements de distribució

Com a norma general no s'admetran variacions en les distribucions internes, excepte quan la memòria accepti propostes alternatives en alguna zona o sota petició expressa d'alguna empresa, que prèviament haurà de passar per aprovació de Prodeca i d'acord amb l'empresa adjudicatària per a confirmar la possibilitat constructiva.

Les parets separadores compliran les següents normes:

- o estabilitat adequada
- o tots els materials que compleixin la resta d'apartats d'aquest capítol es consideraran aptes per a la construcció de divisions
- o només s'admetran pintures que garanteixin un acabament de qualitat

Electricitat

Les preses de corrent es faran des dels punts que assenyali l'Organització firal. Si no hi ha quadres generals, l'adjudicatari els subministrarà.

Les línies d'enllumenat i força han de ser independents i amb la corresponent presa de terra.

En cas que se'n requereixin, els endolls i línies de distribució van a càrrec de l'adjudicatari.

Quan algun estand tingui aparells frigorífics, haurà de disposar d'una línia de permanència 24h, amb endoll independent i senyalitzat. El subministrament i col·locació dels endolls 24h aniran a càrrec de l'adjudicatària.

En cas que l'organització firal obligui a la utilització dels serveis del seu instal·lador, les despeses aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Els quadres generals se situaran a les zones comunes, no als magatzems dels expositors.

Tota la instal·lació haurà de complir les normes dictades per les autoritats firals, presentant l'adjudicatari tota la documentació que li sigui sol·licitada.

Tant les despeses de contractació de la potència, com de la distribució i connexions des de les preses fins a cada un dels estands, amb la seva instal·lació elèctrica completa, i les tarifes de consum aniran a càrrec de l'adjudicatari i han d'estar incloses en el preu de la decoració.

Enllumenat

Es valorarà que la disposició de la llum tingui en compte la focalització de la visió per part del visitants, de manera que ressaltin els elements d'imatge o logotip de les empreses, així com del producte i de Prodeca-Catalunya. La il·luminació s'ha d'entendre com un missatge de la imatge global del Pavelló i de les empreses expositores i, com a tal, ha de mantenir un argument visual. Alhora, caldrà que les ofertes tinguin en compte prou punts d'il·luminació perquè no es produeixin zones fosques ni en la visió de conjunt del Pavelló ni en els estands de les empreses.

Es disposarà d'una il·luminació general de baix consum d'un mínim de 150 w/m², excepte en magatzems i despatxos, on la il·luminació podrà ser de 50 w/m².

Els aparells d'il·luminació han d'estar suficientment protegits per al seu ús d'acord amb la normativa local vigent, ajustant-los en tot moment a la Reglamentació Tècnica de l'organització firal. Els aparells hauran de ser orientables.

S'admet qualsevol tipus d'il·luminació que compleixi les condicions anteriors.

Lampisteria

Hauran d'instal·lar-se tantes piques i preses d'aigua com indiqui el plec.

La instal·lació complirà les següents condicions:

- o les piques hauran d'incloure aigua i desaigua
- o quan la instal·lació necessiti aigua calenta s'expressarà de forma clara a la memòria
- o les conduccions hauran de complir la normativa firal
- o les canonades hauran de col·locar-se sota l'entarimat i no han de representar un obstacle a la mobilitat

Tant les despeses de les connexions generals d'aigua, com la distribució i connexions fins a la seva ubicació, incloent les aigüeres i les tarifes de consum, seran per compte de l'adjudicatari i hauran d'estar incloses en el preu de la decoració.

Imatge general del Pavelló, imatge corporativa i panells informatius

El projecte haurà d'incorporar la imatge de marca de CATALUNYA d'acord amb el manual d'imatge que s'adjunta com a documentació en la present licitació, en alçada i fins a la màxima altura permesa pel recinte firal.

L'empresa licitadora haurà de proporcionar i adaptar els logotips, imatges, colors i textos en un format, dimensions i qualitat adequats per a ser reproduïts en diferents idiomes (es requerirà l'adaptació de la traducció per part de l'adjudicatària, seguint el manual de llenguatge gràfic del sector amb el color corresponent)

Manual:

https://www.prodeca.cat/sites/default/files/inline-files/CAT_menjar_cultura-Manual_Identitat_Grafica_0.pdf

Se'n supervisarà en tot moment la correcta aplicació en totes les estructures en alçada. Si el projecte presenta una proposta d'alçada superior a la màxima permesa i inclou costos, aquests aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Les estructures, sempre que no hi hagi impediment per normativa firal, tindran una llargada no inferior a 5m i una alçada de 1,8-2m; també han de ser prou rígides perquè no es deformin.

Quan la marca Catalunya se situï sobre una empresa que participa amb sòl lliure (que fa el seu propi disseny) el rètol de Catalunya reduirà la seva mida fins a 1,5m d'alçada, per a permetre que l'empresa pugui construir fins 4,40m d'alçada (tenint en compte l'alçada màxima permesa per la fira corresponent).

L'emplaçament en alçada del grafisme ha de ser molt visible des de tots els sentits de circulació i tota la senyalització ha d'estar molt ben il·luminada, podent ser retroil·luminada.

La superfície o estructura que contingui la paraula CATALUNYA es repetirà tantes vegades com faci falta i, com a mínim, una vegada sobre cada illa o espai. En cas d'un espai de grans dimensions o llargària s'hauran de repetir tantes vegades com sigui necessari per a garantir-ne una correcta senyalització.

CATALUNYA es posarà en els idiomes que faci falta, segons indicació de Prodeca.

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar, en el projecte presentat, les variacions i adaptacions necessàries per a adequar-lo a la imatge institucional.

El projecte també haurà d'incorporar els logotips del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i de Prodeca en els espais que Prodeca cregui oportú.

En zones comunes i visibles hi ha d'haver plànols amb la ubicació de totes les empreses i espais que conformen el Pavelló. Han de ser en suport rígid i amb bona il·luminació

Tota la senyalització i el grafisme aniran degudament il·luminats.

Especificacions mediambientals

S'hauran de proposar materials amb baix impacte ambiental en tot el cicle de vida del Pavelló o Espai Catalunya. S'hauran de tenir en compte matèries primeres d'origen reciclat o fàcils de reciclar.

Es detallaran els tractaments aplicats a la fusta de paviment i altres revestiments, que s'utilitzaran només quan sigui necessari; se n'argumentarà, en tot cas, la necessitat en la memòria descriptiva de l'oferta tècnica. Si es considerés necessari l'ús de tractaments, es farà amb productes de baix impacte ambiental, sense conservants que continguin metalls pesants ni substàncies tòxiques o perilloses (amb etiquetes tipus I de materials com l'Etiqueta Ecològica de la Unió Europea, ANAB-IBO-IBN, Àngel Blau o semitipus I com Green Guard.

En la instal·lació de paviment de fusta, no se superaran els 100 g/l de Compostos Orgànics Volàtils (COV)

Les pintures utilitzades seran amb base aigua i tindran baix contingut en Compostos Orgànics Volàtils (menys de 30g/l. Si s'utilitzen altres pintures amb un rendiment mínim de 15m²/l i un poder de cobriment del 98% d'opacitat, tindran menys de 250g/l de contingut en Compostos

Orgànics Volàtils (COV). Les pintures no murals amb un rendiment inferior a 15m²/l, lacats, tints per a fusta, recobriments i pintures de terra i productes afins tindran menys de 180g/l de contingut en Compostos Orgànics Volàtils.

Les licitadores hauran d'incorporar a la seva oferta una proposta de gestió de residus amb objectius de prevenció/valorització d'almenys un 40% dels residus generats previstos. A l'hora de calcular la valorització, la licitadora tindrà en compte que es consideren residus valoritzables aquells que, un cop han complert la funció particular, poden incorporar-se a processos de reciclat, reutilització o recuperació, de manera que se n'optimitzen les característiques per a dotar-los de nou valor.

Projecte i documentació tècnica a aportar per l'empresa licitadora

L'empresa licitadora haurà de presentar en l'oferta tècnica (sobre B) la documentació següent:

Memòria explicativa amb el detall dels serveis inclosos en l'oferta

- La memòria explicativa de la proposició haurà de tenir en compte les característiques tècniques previstes en el Plec de clàusules administratives particulars i en el Plec de prescripcions tècniques, així com els elements de valoració (distribució dels espais, qualitat dels materials utilitzats, la decoració i altres elements).
- Un projecte gràfic del disseny que es proposa, que ha de complir amb el manual d'imatge de Prodeca.
- Una visual de la imatge general del Pavelló o Espai Catalunya, amb la incorporació dels elements gràfics aeris i proposta de distribució dels diferents espais d'exposició i organització. Es presentaran tantes visuals com siguin necessàries per a explicar les diferents tipologies d'estands i la seva interacció.
- Una visual de planta i plànol de distribució general i de tots els estands així com plànols de cadascun dels elements sol·licitats per Prodeca.
- Un render o perspectiva de cada modalitat d'estand i zones de networking en el seu cas, amb els elements fixos i comuns proposats, que ha d'incloure els elements bàsics de decoració inclosos a l'oferta.
- Els plànols detallaran el màxim de cotes possible, tant en planta com en alçat. Se n'adjuntaran perspectives generals.
- Proposta de gestió de l'execució dels treballs, que incorpori un procediment de gestió d'incidències i solucions d'interlocució amb Prodeca tant per als treballs previs com per als de muntatge, manteniment i desmuntatge.

Projecte i documentació tècnica a aportar per l'empresa adjudicatària

L'adjudicatària haurà de presentar la documentació tècnica corresponent al disseny i muntatge del Pavelló o Espai Catalunya per a aprovació del Servei Tècnic de l'organització final dins el termini fixat. En cas que la proposta ho requereixi, també haurà de presentar per a aprovació de l'organització final el projecte constructiu.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un projecte constructiu complet del Pavelló o Espai Catalunya. Amb aquesta finalitat, l'Àrea de Solucions Sectorials de Prodeca facilitarà,

amb prou anticipació, el plànol definitiu dels Pavellons, llista i necessitats de distribució de les empreses participants a la fira i la normativa de l'Organització firal.

L'adjudicatària haurà de presentar a Prodeca el projecte constructiu com a màxim 15 dies abans de la inauguració de la fira i, en qualsevol cas, 5 dies hàbils abans de l'inici dels treballs de muntatge dels estands, termini fixat per l'organització firal corresponent. El projecte constructiu haurà d'incorporar totes les adaptacions i modificacions que hagi demanat Prodeca. En cas que l'adjudicatària no faciliti a Prodeca el projecte constructiu en el termini fixat, podrà donar lloc a sancions conforme a les prescripcions recollides al plec de clàusules administratives particulars.

Prodeca també facilitarà la informació necessària respecte de: grafisme, necessitats de mobiliari, necessitats de potència per a les neveres o altres aparells elèctrics, etc. de cada empresa expositora.

Prodeca facilitarà la informació sobre les empreses exposidores que col·loquin elements elèctrics extra per tal que l'empresa adjudicatària apliqui els endolls necessaris amb la corresponent connexió elèctrica amb permanència 24 hores i faci el càlcul de la potència elèctrica a contractar.

L'adjudicatària també presentarà una oferta amb descripció i preu dels elements bàsics (taules alta i baixa, cadires, tamborets, mostrador, vitrina i prestatgeries) per a donar servei a les empreses que sol·licitin mobiliari addicional. El lloguer d'aquets elements serà facturat directament a l'empresa expositora sense que aquest import computi a efectes de la present licitació, tenint en compte que les empreses exposidores no estan obligades a contractar amb l'adjudicatària.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar també a la persona o persones responsables de la fira per part de Prodeca, com a màxim 10 dies abans del muntatge de la fira, una visual de planta definitiva o render de cada un dels estands dels coexpositors, i una visual de cada un dels elements gràfics, genèrics i de cada un dels expositors, amb les mides corresponents.

En cas de no facilitar aquesta informació per causes imputables a l'adjudicatària, podrà donar lloc a sancions conforme a les prescripcions recollides al plec de clàusules administratives.

El mobiliari que s'utilitzarà per a realitzar la instal·lació ha de complir com a mínim amb els requeriments tècnics ambientals establerts en l'Acord Marc de la Comissió Central de Subministraments que tingui per objecte l'adquisició de mobiliari, vigent en el moment de la present licitació.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar també una declaració responsable conforme disposa d'una política de comunicació ambiental interna que permeti planificar totes les tasques i designar responsables per a dur-les a terme, així com informar a les persones treballadores de les mesures ambientals aplicades i el seu ús (formació i informació), inclosa la gestió de residus.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre totes les instruccions i adaptacions que li siguin demanades per Prodeca, tant en la fase de projecte com en la fase de muntatge del Pavelló. Així mateix, l'empresa adjudicatària acceptarà el treball conjunt i coordinat amb l'equip de Prodeca.

Prodeca es reserva el dret a inspeccionar, controlar la qualitat dels acabaments i de tots els materials que s'hagin d'utilitzar en el muntatge del Pavelló tantes vegades com sigui necessari. L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar totes aquelles directrius que, com a conseqüència d'aquestes inspeccions, estableixi Prodeca.

LOT 2 - SERVEI DE REGIDORIA, PRODUCCIÓ I PROGRAMACIÓ DE CUINA EN DIRECTE DE L'ESPAI CATALONIA HUB I INTERCARN

Característiques de la contractació

L'objecte del present lot és la contractació del servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe de l'espai Catalonia HUB i Intercarn; i la difusió del programa d'activitats i suport en l'atenció a la recepció de l'espai Catalonia HUB que es desenvoluparà en el marc de la fira Alimentària 2024 que se celebrarà de 18 al 21 de març de 2024.

Les tasques de supervisió i comprovació de la correcta realització dels treballs aniran a càrrec de Prodeca, a través de la seva Direcció i del personal de Prodeca adscrit a la fira, els quals establiran les mesures de control que considerin pertinents per a obtenir una prestació eficaç dels treballs contractats.

Coordinació dels serveis

Per a l'execució del servei, l'adjudicatària haurà de designar una persona responsable de la interlocució amb Prodeca i de la coordinació dels treballs objecte de la present licitació.

Els materials requerits (com el briefing o les propostes gastronòmiques dels cuiners) s'hauran de presentar per a ser validades per part de Prodeca.

Descripció i requeriments dels serveis i elements

Les tasques a realitzar per part de l'empresa adjudicatària són:

- Assistència en la configuració del programa de cuina de l'estand Catalonia HUB.
- Supervisió general del programa i els seus canvis: horaris, títols, correcció ortotipogràfica del programa de cuina en directe.
- Difusió del programa de cuina, seguiment d'inscripcions.
- Contacte amb cada ponent per a sol·licitar en avançat tota la informació necessària per a la ponència quant a continguts, perfils de xarxes socials, necessitats de cuina i audiovisuals.
- Gestió de permisos d'entrada de materials al recinte firal.
- Rebuda de material i gestió d'albarans.
- Interlocució amb fira per qüestions operatives de la cuina i les seves necessitats tècniques.
- Contractació, coordinació i formació de personal de Catalonia HUB i espai Intercarn.
 - Cuiners, productors o influencers (un total de 12)
 - Coordinació del proveïment de matèries primeres per elaborar les seves propostes.

- Servei de cambrers: mínim 3 a la zona de showcooking, mínim 2 a la zona de networking i mínim 3 a l'espai Intercarn
- Ajudants de cuina (4 professionals en horari de 09:30 a 19:30)
- Un regidor
- Un speaker/conductor professional en gastronomia/alimentació per a cada un dels dies de la fira. Els tres primers dies, el conductor realitzarà 5 sessions i el darrer i quart dia 3 sessions. Els honoraris per a cada sessió inclouen la preparació prèvia de la sessió.
- Servei de suport, d'una persona, a l'atenció a la recepció de l'espai (de 9:30 a 19 h), el personal d'atenció haurà de poder parlar correctament com a mínim en català, anglès i castellà.
- Elaboració d'escaleta tècnica per a cada un dels dies de la fira
- Coordinació d'escaleta amb tècnic de so, comprovació prèvia dels materials de les ponències i presentacions de cuina en directe
- Coordinació de les degustacions que s'elaboraran per cada ponència (30 persones en el cas de Catalonia HUB i 80 persones en el cas d'Espai Intercarn) i de l'activitat general de la cuina de cada espai.
- Coordinació i neteja de l'espai de la cuina de l'estand
- Coordinació amb l'adjudicatari del Lot 1 per a la instal·lació dels elements de la zona showcooking i el magatzem.

Material mínim requerit per a dur a terme les demostracions de cuina en directe:

- 12 gastrònoms de profunditats diferents
- 4 reixes de mida del forn
- 2 Carros passa plats
- 4 kits de cassoles, paelles, cassons que contingui:
 - 2 cassoles antiadherents d'alumini fos 24 cm diàmetre
 - 1 cassola antiadherent d'alumini fos 28 cm diàmetre
 - 1 cassó antiadherent d'alumini fos 16 cm diàmetre
 - 2 cassons antiadherent d'alumini fos 18 cm diàmetre
 - 1 paella antiadherent de 18 cm diàmetre
 - 2 paelles antiadherents de 22 cm diàmetre
 - 2 olles d'alumini fos de 20cm diàmetre
 - 1 olla d'alumini fos de 24cm diàmetre
- 8 kits de petit utillatge incloent:
 - 2 jocs de ganivets de cuina per diferents usos
 - 4 fustes de tallar
 - 6 espàtules
 - 6 cullerots
 - 6 escumadores
- 30 rotllos paper de cuina
- 125 guants de vinil:
 - o 2 caixes de guants de vinil talla M
 - o 1 caixa de guants de vinil talla L
 - o 1 caixa de guants de vinil talla XL

- 2 kits de material bàsic per emplatar: vaixella de porcellana blanca bàsica de diferents diàmetres i formes
- 15 safates cambrer per servir degustacions

L'empresa adjudicatària serà la responsable de proveir l'equipament bàsic per a l'elaboració dels plats (sal, oli, pebre, sucre etc.) i vetllarà perquè els cuiners aportin les matèries primeres per a l'elaboració de degustacions.

A l'espai Intercarn, cada dia estarà dedicat a una espècie càrnia. L'adjudicatària haurà de preveure que els cuiners aportin les matèries primeres per a l'elaboració de 2 degustacions diàries per a aproximadament 80 persones (6 en total), segons el següent calendari (l'últim dia de fira no es portaran a terme demostracions de cuina)

- 18 de març: Carn de conill i pollastre + Embotits i embotits halal
- 19 de març: Carn de porc + Embotits i embotits halal
- 20 de març: Carn de vedella i xai + Embotits i embotits halal

Tant a l'espai CATALONIA HUB com a Intercarn, les licitadores han de preveure que es disposi de vins catalans amb denominació d'origen, cava i aigües per a acompanyar les degustacions. També hauran de preveure estris i elements per a servir aquests productes.

És imprescindible que els materials que s'emprin per a servir les degustacions (plats, gots, culleretes, tovallons...) siguin biodegradables o reciclables i d'un sol ús.

És també requisit indispensable que a la proposta de ponents estigui garantit el balanç de gènere, edat i representativitat territorial (en el cas de CATALONIA HUB).

Equip de treball

L'equip de treball, estarà format per:

- Un cap de projecte, amb un mínim de 5 anys d'experiència en la producció i coordinació d'esdeveniments de cuina en directe, dirigits tant a públic final com a públic professional; la seva funció serà fer el seguiment del pla de treball del projecte, vetllar per la seva òptima implementació essent l'interlocutor amb PRODECA i ser presencialment a la fira durant els dies de celebració d'aquesta, quan hi hagi demostracions de cuina. Aquest professional haurà d'acreditar la seva trajectòria aportant el detall de clients, projectes i tasques anteriorment desenvolupades en l'àmbit de la coordinació de projectes i de gestió d'esdeveniments.
- Un tècnic especialista en esdeveniments gastronòmics presencials, amb un mínim de 3 anys d'experiència en la producció. La seva funció serà la supervisió del muntatge de l'equipament i la supervisió de la retransmissió en directe de les demostracions de cuina, així com donar suport al cap de projecte durant la fase de pre-producció i producció. Aquest professional haurà d'aportar la seva trajectòria professional detallada, aportant una relació de clients, projectes i tasques com a tècnic en esdeveniments relacionats amb l'alimentació i la gastronomia.

Projecte i documentació tècnica a aportar per l'empresa licitadora

Les empreses licitadores hauran de presentar en el sobre B de la licitació del present Lot una memòria tècnica amb el següent format:

- PDF
- Tipus de lletra Arial 11 o similar
- Interlineat: simple

Marges: normals, Superior 2,5cm; inferior 2,5cm; esquerra 3cm; dreta 3cm

La memòria tècnica haurà de tenir un màxim de 20 pàgines. Si alguna oferta presenta una memòria amb més pàgines, la valoració es portarà a terme únicament sobre la informació continguda en les 20 primeres pàgines. Les pàgines corresponents a portada, contraportada i índex no computaran als efectes de les 20 pàgines. Les característiques de tipus de lletra, dimensions, interlineat i marges representen la referència per a calcular el nombre de pàgines, fins a 20, avaluable.

La informació avaluable de la memòria tècnica serà aquella que contingui el document en format pdf. No es valorarà la informació emmagatzemada en enllaços que adrecin a internet o a repositoris de continguts establerts en el núvol.

Els diferents elements de valoració del lot que es presenten per part de les empreses licitadores a la memòria tècnica serveixen per a avaluar la capacitat i qualitat dels treballs de les licitadores. S'avaluarà cada element que presenti la totalitat de les tasques requerides. En cas que algun element estigui incomplet, es valorarà amb 0 punts aquell element.

Elements que ha d'incloure la memòria tècnica i que depenen d'un judici de valor.
1. Relació de la trajectòria laboral del personal destinat a l'execució del contracte.
1.1.1 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Director de projecte. Explicació dels treballs relacionats amb l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la promoció alimentària, gastronòmica i comercial en una fira comercial d'una empresa, institució o grup d'empreses per nombre de treballs, complexitat i proximitat amb l'objecte del contracte.
1.1.2 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Tècnic especialista. Explicació dels treballs relacionats amb l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la de promoció comercial o gastronòmica d'una empresa, un grup d'empreses o un organisme en el mercat o mercats inclosos en el lot a valorar, per nombre de treballs, complexitat i proximitat amb l'objecte del contracte.

2. Pla d'organització, planificació i execució del contracte

L'empresa licitadora haurà de presentar pla d'organització, planificació i execució del contracte que inclogui:

- 1) Identificació de tasques principals i subtasques d'acord amb la planificació prevista en el Plec de Prescripcions Tècniques.
- 2) metodologia proposada.
- 3) solucions d'interlocució i resolució de canvis i incidències en el programa de ponències i cuina en directe.
- 4) Documents d'exemple per a la producció de l'acte: escaletes tècniques, instruccions a ponents, protocol amb el recinte firal i estructura programa de cuina en directe i ponències

Susanna Barquin

Cap del sector Carni i Halal

Gemma Moliner Sánchez

Cap de l'Àrea de Comunicació Corporativa