

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO, MONTAJE Y DESMONTAJE DE LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA REALIZACIÓN DEL STAND INSTITUCIONAL DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS EN EL XXIII SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS DE MADRID

1 Objeto del contrato.....	3
2 Obligaciones del adjudicatario	3
3 Características generales de la construcción del stand.....	4
4 Características generales de los solados.....	4
5 Características generales de iluminación.....	5
6 Características generales de los suministros e instalación eléctrica y de agua.	5
7 Características generales de pintura, rotulación y diseño gráfico.....	5
8 Características generales del espacio expositivo.....	6
8.1 Área para las empresas	6
8.2 Área de cocina	7
8.3 Área institucional.....	8
8.4 Área de degustación.....	8
8.5 Área de presentaciones.....	9
8.6 Área de información	9
9 Presentación de propuestas	9
10 Lugar de presentación	10
11 Criterios de selección y baremación.....	10
12 Condiciones y plazo de ejecución	11
13 Presupuesto máximo de licitación.....	12
14 Anexo: Ubicación del stand en el Pabellón 14	13
15 Anexo: Plano del espacio.....	14

1 Objeto del contrato

Es objeto del presente pliego el establecimiento de las prescripciones técnicas que servirán de base para la contratación del suministro, montaje y desmontaje de los elementos necesarios para la realización del stand de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias en el XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets, que este año cambia su ubicación al recinto ferial de Madrid IFEMA y que tendrá lugar del 30 de marzo al 2 de abril de 2009.

El Salón de Gourmets se configura como punto de encuentro entre fabricantes y consumidores de los productos alimentarios de alta gama y tras sus veintitrés ediciones se ha convertido en el evento de referencia en el sector de la gastronomía de calidad. Asturias acude un año más a esta feria de ámbito internacional en el ánimo de seguir potenciando el conocimiento y la distribución de los productos agroalimentarios asturianos de calidad.

El stand constará de un espacio dedicado a la presentación de los contenidos institucionales y otra parte en la que se ubicarán las diferentes empresas asturianas, que ocuparán espacios diferenciados en módulos independientes, utilizando este marco como escaparate para la presentación y comercialización de sus productos.

2 Obligaciones del adjudicatario

Será de obligado cumplimiento para el contratista:

- Elaborar el proyecto de diseño de la distribución de espacios y la decoración de los elementos singulares del stand.
- La adecuación gráfica de los contenidos expositivos del stand.
- La ejecución del proyecto siendo responsable de la dirección técnica de la obra de construcción del mismo.
- El suministro y puesta en funcionamiento de todos los materiales, mobiliario y equipos relacionados en este pliego.
- El mantenimiento de las instalaciones y la reparación y/o reposición en caso necesario de los cuantos elementos y equipos suministrados por el contratista pudieran sufrir deterioros o deficiencias de funcionamiento durante la duración del evento con especial atención a los equipos de frío y al equipamiento de la cocina.
- El montaje y desmontaje del stand de acuerdo con la carpeta de servicios que edite la organización del salón y que será facilitada al contratista, cumpliendo las normas de seguridad y prevención de riesgos que afecten a las actividades y las instalaciones objeto del presente contrato así como cuantas normas, plazos y requisitos establezca la organización del salón.
- La recepción de las reproducciones de los productos agroalimentarios de Asturias amparados por las denominaciones de calidad destinados al área de exposición institucional y la colocación de los mismos dentro de los módulos expositivos destinados a este efecto con especial atención a la disposición, iluminación e identificación correcta de los productos incorporando cuantos elementos de atrezzo contribuyan a una mejor imagen de los mismos.

- La contratación con la organización del salón de los servicios de suministro de agua, suministro eléctrico, red telefónica y conexión a Internet necesarios para el conjunto del stand.
- El abono a la organización de los cánones de montaje y desmontaje, si los hubiera.
- La limpieza del stand una vez finalizado el montaje así como las labores de limpieza final una vez terminado el desmontaje.
- El desmontaje, embalado y envío de los materiales reutilizables incluyendo los costes de transporte.
- Observar y cumplir toda la normativa vigente en materia de prevención de riesgos y seguridad laboral del personal de la empresa destinado a ejecutar los trabajos objeto de este contrato.

3 Características generales de la construcción del stand

El stand cumplirá toda la normativa vigente en materia de seguridad en todos los materiales utilizados, en las instalaciones realizadas y del personal que intervenga en el montaje, desmontaje y mantenimiento, disponiendo de los correspondientes permisos, y en especial en lo referido a la instalación eléctrica y la iluminación, incluyendo la contratación de los seguros necesarios. Se valorarán las terminaciones en materiales de calidad y duraderos así como la fácil modulación, almacenamiento y transporte.

Según la normativa vigente, los materiales empleados en la construcción del stand tendrán que ser ignífugos.

Para la altura del stand se atenderá a la normativa de la organización del salón que establece una altura máxima de 4 m. Los logotipos y giratorios podrán alcanzar una altura máxima de 5 m. En cualquier caso deberán contar con la aprobación de la organización del salón. Se proyectarán los cerramientos del stand con la altura adecuada. Así mismo, la tabiquería y los elementos divisores de espacios y módulos del stand deberán reflejarse en el proyecto que presenten las empresas concursantes.

El stand se configurará con el criterio de máxima accesibilidad posible evitando cualquier tipo de barrera arquitectónica que dificulte el acceso de personas con movilidad reducida.

Se suministrarán al menos 4 extintores homologados, colocados a las distancias establecidas según la normativa aplicable, con la señalización correspondiente y en perfecto estado de uso, uno de ellos de obligada instalación en las áreas de cocina.

4 Características generales de los solados

En la elección de los materiales para el solado del stand se observará que estén especialmente diseñados para soportar un alto tránsito de personas. En especial el solado de las zonas de cocina y almacén deberá ser de material antideslizante y que permita la fácil limpieza por lo que no estará permitida la instalación de moqueta ferial en estos espacios.

Se procurará que los cortes y uniones que sea preciso realizar en la instalación del material que recubra el solado del stand conformen el menor impacto visual posible y se prestará especial atención a la colocación de elementos finales correctamente

fijados al suelo de tal modo que no se levanten interfiriendo en el paso de público y provocando caídas.

Los materiales utilizados en los solados serán expresamente ignífugos, observando en todo momento las especificaciones de seguridad que marque la normativa ferial.

No se permitirá la canalización del cableado del suministro eléctrico por el suelo salvo que se opte por el uso de tarima en cuyo caso ésta estará elevada una cota de + 0,10 m. del suelo y se diseñará la rampa de entrada y salida con la inclinación adecuada que facilite el acceso a las personas de movilidad reducida.

5 Características generales de iluminación

Se pretende que la iluminación juegue un papel importante en el diseño del stand. Tendrán iluminación específica aquellos rótulos que se pretendan destacar y que distingan los elementos diferenciadores del stand (imagen institucional, imagen de las Denominaciones de Calidad, rótulos corporativos de las empresas, etc.). También será necesario que las vitrinas suministradas para la exposición institucional y para la exposición de productos de las empresas tengan iluminación.

6 Características generales de los suministros e instalación eléctrica y de agua.

El adjudicatario contratará con la organización del salón el suministro de agua y realizará la instalación interior a los puntos necesarios.

En cuanto a la instalación eléctrica será obligatorio observar en el diseño del stand que el cableado habrá de ir oculto por lo que se proyectará solución estructural que cumpla con este requisito. Se instalarán las cajas o arquetas de conexión accesibles e integradas en el diseño. El adjudicatario contratará con la organización del salón la potencia eléctrica necesaria para el correcto funcionamiento de los elementos a conectar, realizará el cableado e instalará los mecanismos eléctricos teniendo en cuenta las necesidades de equipos de audio y video, vitrinas y otros elementos de permanencia, con especial atención al número de enchufes adicionales a colocar en los módulos de empresa que serán dos más a los ya previstos para el equipamiento de cada módulo. Así mismo será necesario instalar el cuadro eléctrico general de manera accesible y con la señalización en el mismo de los elementos de permanencia.

7 Características generales de pintura, rotulación y diseño gráfico

La imprimación y terminación deberá ser en pintura plástica mate y/o lacada en colores acorde con la imagen corporativa del Gobierno del Principado de Asturias. La rotulación será homogénea y acorde al diseño del stand. Los logotipos, textos e imágenes serán seleccionados por SERPA, S. A. Las pinturas serán libres de cloro y podrán utilizarse acabados en melamina.

Se realizarán, al menos, los siguientes trabajos en cuanto al diseño y rotulación:

- Soportes gráficos de gran tamaño para la zona de degustación en las que se representen todos los productos amparados por las denominaciones de calidad en el Principado de Asturias: I.G.P. *Tenera Asturiana*, D.O.P. *Afuega'l pitu*, D.O.P. *Cabrales*, D.O.P. *Gamonedo o Gamonéu*, *Producción Agraria Ecológica (COPAE)*, I.G. *Vino de la Tierra de Cangas*, I.G.P. *Faba Asturiana*, D.O.P. *Sidra de Asturias*,

I.G.P. *Chosco de Tineo*, D.O.P. *Queso Casín*, D.O.P. *Escanda de Asturias*, I.G.P. *Los Beyos* y la marca de garantía “*Alimentos del Paraíso Natural*”.

- Adquisición e impresión de las fotografías u otros elementos gráficos que el diseño exigiera.
- Elaboración de rótulos que comprenderá al menos: 6 imágenes corporativas del Gobierno del Principado de Asturias, Consejería de Medio Rural y Pesca y 2 rótulos en cada una de las entradas del stand con el slogan a gran tamaño.
- Se realizarán, como mínimo, dos impresiones por expositor con su marca corporativa, una de gran tamaño a situar en el espacio dedicado a cada empresa y que deberá ser visible desde el exterior a modo de identificación de la empresa y otra de menor tamaño colocada en el mostrador con vistas al pasillo. Los rótulos con la imagen corporativa de las empresas a colocar en las paredes del módulo que ocupe cada una de ellas ocuparán una superficie mínima de 3 m². No obstante, se tendrá en cuenta cualquier modificación de los valores indicados para el tamaño del logotipo que justifique una mejor visualización del rótulo.
- Se diseñará la señalética del stand identificando los espacios no accesibles al público visitante como accesos restringidos o de uso privado.

8 Características generales del espacio expositivo

El espacio destinado al stand del Principado de Asturias tiene una superficie total aproximada de **640 m²**. Por su ubicación en el **Pabellón 14 del IFEMA** debe tenerse en cuenta la necesidad de mantener las zonas de tránsito de público a través del mismo a modo de pasillos con un ancho mínimo de tres metros. Se aporta como anexo a este pliego plano de la ubicación y dimensiones del stand.

A continuación se establecen las características generales y el equipamiento de las distintas áreas que comprende el stand.

8.1 Área para las empresas

La superficie destinada a expositores se dividirá en 24 módulos con una superficie aproximada de 10,5 m² para cada módulo y procurando la máxima longitud posible lineal de cara al público. A cada empresa se la dotará con una mesa equipada con tres sillas, una vitrina expositora con iluminación, un mostrador o elemento similar para la atención al público adecuado para la exposición de material publicitario y de difusión y una papelera. En el caso de que la empresa exponga productos refrigerados la vitrina de frío sustituirá a la vitrina expositora. Todas las vitrinas habrán de contar con iluminación adecuada y se proveerá de materiales de atrezzo que ayuden al expositor a conformar su vitrina de modo agradable.

Las cantidades y características del mobiliario para las empresas a suministrar por el contratista son:

- Nueve mostradores con puertas de dimensiones aproximadas 0,70x0,50 m.
- Quince vitrinas–mostrador con puertas de dimensiones aproximadas 1,80x0,50 m.
- Siete vitrinas refrigeradas de cristal curvo con puertas traseras de dimensiones aproximadas 1,30 x 0,90x1,20 m.
- Dos vitrinas congeladoras horizontales frontal curvo de dimensiones aproximadas 1,50x0,88x0,95 m

- Una vitrina congeladora vertical de dimensiones aproximadas 0,60x0,60x1,80 m. con cristal las cuatro caras y cuatros estantes.
- Un mueble de cafetera de dimensiones aproximadas 1,30x0,80 m.
- Veinticuatro mesas
- Setenta y dos sillas.
- Veinticuatro papeleras.

8.2 Área de cocina

Dentro del stand se proyectará un espacio a modo de cocina donde preparar las degustaciones de productos y en el que será necesario integrar un espacio destinado a almacén equipado con estanterías suficientes para el almacenamiento adecuado de vino, sidra y otros productos de degustación. La superficie aproximada de la zona de cocina incluido el almacén será de 40–50 m², destinando al almacén una superficie aproximada de entre 10 y 15 m². Se procurará observar en el conjunto del diseño de distribución de espacios dentro del stand la ubicación de la cocina de manera que las empresas participantes tengan un acceso a la misma lo más equidistante posible. Teniendo en cuenta que este espacio se conforma como de alto uso se propondrá solución a la entrada del mismo de manera que facilite el paso de los expositores con bandejas de productos y bebidas.

Todos los elementos a instalar en la cocina deberán ser tenidos en cuenta a la hora de calcular la potencia eléctrica necesaria a contratar, garantizándose la ausencia de caídas de tensión.

A continuación se relaciona el mobiliario, equipamiento y menaje con el que se deberá dotar a la cocina.

- Dos armarios refrigeradores con puerta de 0,80x0,60x2,00 m. aproximadamente.
- Dos arcones refrigeradores botelleros con dos puertas de dimensiones aproximadas 1x0,55x0,85 m.
- Un arcón congelador con puertas de dimensiones aproximadas 1,30x0,60x0,88 m.
- Un lavavajillas industrial en acero inoxidable dotado con cesta para vasos, platos y cubiertos con ciclo de lavado no superior a 5 minutos. Se deberá proveer también del detergente y abrillantador necesario para su funcionamiento.
- Dos microondas en acero inoxidable de 1800 W de potencia mínima.
- Una plancha eléctrica tipo “Princess” de 2.500 W mínimos de potencia y dimensiones aproximadas de 0,26x0,46 m.
- Una freidora de potencia mínima 2.100 W y 3 l. de capacidad aproximada.
- Un hornillo eléctrico de dos fuegos y 1.500 W mínimos de potencia.
- Un juego de cuchillos profesionales de hoja en acero inoxidable con mangos de fibra para los siguientes usos: cuchillos para el corte de carne (3 unidades), cuchillo de sierra para el corte de pan (2 unidades), cuchillos de acabado romo para el unte (3 unidades).
- Tres tablas para corte de alimentos de uso alimentario (fibra o similar, no madera).
- Dos fregaderos en acero inoxidable de una piletta y escurridor con grifería monomando.

- Una campana extractora de feria.
- Una mesa de trabajo con superficie suficiente para permitir el trabajo holgado.
- Estanterías a situar en el almacén integrado de la cocina.
- Menaje de cocina: 60 copas de vino y 20 copas de flauta, 40 vasos de sidra, 2 cubos grandes para basura, bolsas grandes de basura (50 ud.), bolsas pequeñas de basura (100 ud.), 2 cubos de limpieza, 2 escobas, 2 fregonas, 10 rollos de papel de cocina, 500 servilletas de papel, 300 platos de plástico, 6 bayetas, 6 estropajos, 2 botellas de lavavajillas a mano y 4 botellas de lejía.

8.3 Área institucional

Se instalará una pequeña oficina para dar servicio a la delegación institucional del Gobierno del Principado de Asturias que se desplace a la feria con una superficie aproximada de entre 12 y 15 m². Este espacio deberá contar con una puerta con llave y estará equipado con:

- Una mesa de reuniones.
- Seis sillas.
- Suministro de acceso a Internet (ADSL o WiFi).

8.4 Área de degustación

Se acondicionará dentro del espacio expositivo una zona de ambiente agradable con la iluminación adecuada que permitirá la degustación de los productos y el escanciado de sidra. La zona de degustación ocupará una superficie aproximada de 40 a 50 m² y se delimitará respecto a la zona de tránsito mediante una separación que permita el acceso a la misma con facilidad y la aisle del pasillo.

Las paredes de este espacio estarán decoradas con las denominaciones de calidad del Principado de Asturias, que actualmente ascienden a 12, y por la marca de calidad “*Alimentos del Paraíso Natural*”. Además será necesario dotar de vitrinas con iluminación para la exhibición de reproducciones de los productos amparados por las denominaciones correspondientes: I.G.P. *Tenera Asturiana*, D.O.P. *Afuega'l pitu*, D.O.P. *Cabrales*, D.O.P. *Gamonedo o Gamonéu*, *Producción Agraria Ecológica* (COPAE), I.G. *Vino de la Tierra de Cangas*, I.G.P. *Faba Asturiana*, D.O.P. *Sidra de Asturias*, I.G.P. *Chosco de Tineo*, D.O.P. *Queso Casín*, D.O.P. *Escanda de Asturias* e I.G.P. *Los Beyos*.

El área de degustación deberá equiparse por tanto con el siguiente mobiliario:

- Al menos cinco mesas con cuatro taburetes o sillas cada una de ellas.
- Un escanciador de sidra dotado con un mueble-bar que permita guardar las botellas y diseñado de tal forma que evite las salpicaduras.
- Vitrinas iluminadas en el número necesario para la exposición de las reproducciones de los productos que en un principio ascienden a trece (12 Denominaciones de Calidad más los productos amparados por la marca “*Alimentos del Paraíso Natural*”) aunque por cuestiones de espacio o condicionantes expositivos que mejoren la distribución se podría plantear la unificación de varios de los productos en una misma vitrina con un máximo de tres. Todos los productos exhibidos llevarán cartela identificativa.

- Elementos de atrezzo para la colocación de las reproducciones de los productos en las vitrinas.
- Dos pantallas LCD con DVD para las proyecciones institucionales.
- Tres maceteros con plantas decorativas.

8.5 Área de presentaciones

Para la realización del programa de actividades durante el desarrollo de la feria se ha de diseñar un espacio en el que se habilitará una mesa o atril para las intervenciones y un número de sillas para los asistentes. La superficie aproximada de este espacio estará entre los 25 y 30 m².aproximadamente.

La dotación a suministrar para este espacio será la siguiente:

- Una mesa o atril para los intervinientes.
- Un número mínimo de 20 sillas apilables.
- Una pantalla LCD con DVD para las proyecciones.
- Suministro e instalación de equipo de sonido compuesto por dos micrófonos, uno inalámbrico y otro de pie, altavoces y mesa de medios (16 salidas).

En el caso de necesidad de ampliar el número de empresas participantes, el espacio destinado al área de presentaciones se eliminará pasando a ser ocupado por módulos de empresa que no serán, en todo caso, superiores a cuatro por lo que la dotación y equipamiento de la sala de presentaciones se sustituiría por el equipamiento básico para las empresas de acuerdo al siguiente arco:

- Entre una y cuatro mesas.
- Entre tres y doce sillas.
- Entre una y cuatro papeleras.
- Entre uno y cuatro mostradores de dimensiones aproximadas 0,70x0,50 m. que, en el caso de que la empresa exponga productos refrigerados, se sustituirán por la correspondiente vitrina de frío.

8.6 Área de información

Espacio para el personal de atención al público que habrá de contar con un mostrador y dos sillas o taburetes. Se planteará solución para la colocación y almacenaje en este puesto del material de difusión y promoción a distribuir así como propuesta de directorio de empresas participantes.

9 Presentación de propuestas

Se deberán **presentar planos de propuesta de distribución de espacio** del stand en su conjunto así como vistas parciales de la distribución de las siguientes zonas: stand de empresa, área de cocina, área de degustación, área institucional, área de presentaciones y área de información. Se aportarán cuantos esquemas, dibujos, montajes fotográficos y memorias descriptivas se considere oportuno y necesario para una buena comprensión e interpretación de la idea propuesta.

Se aportará, atendiendo al número de elementos necesarios a instalar especificados en este pliego, **estudio del consumo eléctrico y propuesta de contratación de suministro** con la organizadora del salón de manera que se garantice en todo

momento que la potencia contratada es suficiente para evitar caídas de tensión por exceso de consumo atribuibles a defectos en la dimensión de la potencia a contratar en función del consumo previsto. Así mismo se presentará plano con la distribución eléctrica con expresión de la ubicación de enchufes y arquetas de conexión.

Se presentará plano con las tomas de agua y desagüe necesarios para los elementos de la cocina: fregadero y lavavajillas.

Se aportará **cronograma de ejecución** del trabajo previsto, medios humanos y recursos destinados a la realización del trabajo objeto de este contrato.

Se aportará **desglose de materiales** de todos y cada uno de los elementos a suministrar indicados en este pliego indicando expresamente su número y **sus características técnicas** (potencia, dimensiones, material, etc.) e incluyendo una imagen gráfica de los mismos. Cualquier variación del mobiliario y equipos propuestos por el contratista en la fase de ejecución deberá ser motivada, aceptada por la dirección técnica de SERPA y, en todo caso, los materiales sustituidos serán de idénticas o mejor características de los propuestos inicialmente.

10 Lugar de presentación

Las propuestas se presentarán dentro del plazo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige el presente concurso, en las oficinas de SERPA, S. A. sitas en la avenida de Castilla, nº 39 – bajo de Gijón (33203).

11 Criterios de selección y baremación

La adjudicación recaerá en el licitador que, en su conjunto, haga la proposición más ventajosa, teniendo en cuenta los criterios establecidos en el párrafo siguiente y sin perjuicio del derecho a declarar desierta la adjudicación en caso de valorar que ninguna de sus ofertas reúne las condiciones requeridas.

De cada una de las ofertas aceptadas, se analizarán la documentación técnica y su propuesta económica y, sobre un máximo de 100 puntos, se puntuará de acuerdo al siguiente baremo:

- Proyecto técnico: 50 puntos

Presentación gráfica de la propuesta final adaptada a las prescripciones descritas en este pliego especificando materiales empleados, características del mobiliario y de los equipos propuestos, acabados e instalaciones.

- Oferta económica: 25 puntos

Siendo proporcional el reparto de puntuación entre la oferta más alta y la más baja, sin que pueda superar en ningún caso el presupuesto de licitación. La oferta que coincida con el precio de licitación tendrá una puntuación de 0 puntos. El licitador que oferte el mejor precio obtendrá 25 puntos, estableciéndose la adjudicación de puntos para el resto de los licitadores de forma inversamente proporcional al precio ofertado, según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos asignados} = \text{mejor precio ofertado} \times 25 / \text{precio ofertado}$$

- Mejoras al proyecto y material reutilizable 20 puntos

Mejoras al proyecto y **relación valorada de elementos del stand con descripción de sus características técnicas** que pueden ser reutilizables en

próximas ediciones y que el contratista ofrezca en propiedad a SERPA, S. A. incluyendo el almacenamiento por un periodo de un año.

- Cronograma del proceso constructivo, plazos y metodología de trabajo.....5 puntos

12 Condiciones y plazo de ejecución

La empresa contratante, SERPA, S. A., tendrá la prerrogativa de dirigir los trabajos, interpretar lo convenido, de modificar o de suspender la ejecución por causa de utilidad pública, todo ello dentro de los límites y con sujeción a los requisitos legales, y sin perjuicio de las indemnizaciones por daños y perjuicios a que hubiese lugar. La dirección del proyecto y supervisión de los trabajos, en su conjunto, corresponderá a SERPA, S. A., debiendo nombrar la empresa adjudicataria un técnico responsable de la ejecución de los trabajos.

El contratista será el responsable de la calidad técnica del servicio que realice, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración, o para terceros, de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato. Serán obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato.

Será de obligado cumplimiento para el contratista de la instalación y/o suministro de todos y cada uno de los elementos establecidos en el presente pliego. En caso de incumplimiento por parte del contratista del suministro o ejecución de los materiales descritos en este pliego, SERPA, S. A. podrá penalizar económicamente al mismo deduciendo del importe de adjudicación aquellos bienes o servicios no prestados realmente por el contratista.

El montaje del stand podrá iniciarse a las 11.00 horas del jueves 26 de marzo de 2009, fecha de apertura del salón para el montaje de stands libres, hasta las 20.00 horas del domingo día 29 de marzo de 2009, momento en que deberán quedar ultimados los trabajos de montaje y quedar totalmente rematado y preparado el stand para su uso. A partir de ese momento la empresa adjudicataria será responsable de la reparación o reposición de cualquier elemento que forme parte del stand, así como de la conservación y mantenimiento del mismo.

La empresa adjudicataria será responsable de la recepción de materiales que formen parte del stand, de manera que se garantice su disponibilidad en el momento de realizar las labores de decoración del mismo por parte de las empresas participantes.

El desmontaje se realizará a partir del momento de la clausura del salón y estará terminado antes de las 20 horas del sábado 4 de abril de 2009, último día establecido por la organización del salón para la realización del desmontaje y retirada de materiales de los stands. En caso de que el contratista no finalice el desmontaje en los plazos establecidos por la organización del salón deberá responsabilizarse del pago del canon de alquiler que imponga como recargo la empresa organizadora del evento o el recinto ferial de Madrid IFEMA.

13 Presupuesto máximo de licitación

Se establece el presupuesto máximo de licitación en 190.000 euros (CIENTO NOVENTA MIL EUROS), incluido IVA y demás impuestos.

El contratista correrá con los gastos derivados de la publicación de la documentación de este concurso en los diarios oficiales correspondientes.

NO MÁS CLÁUSULAS

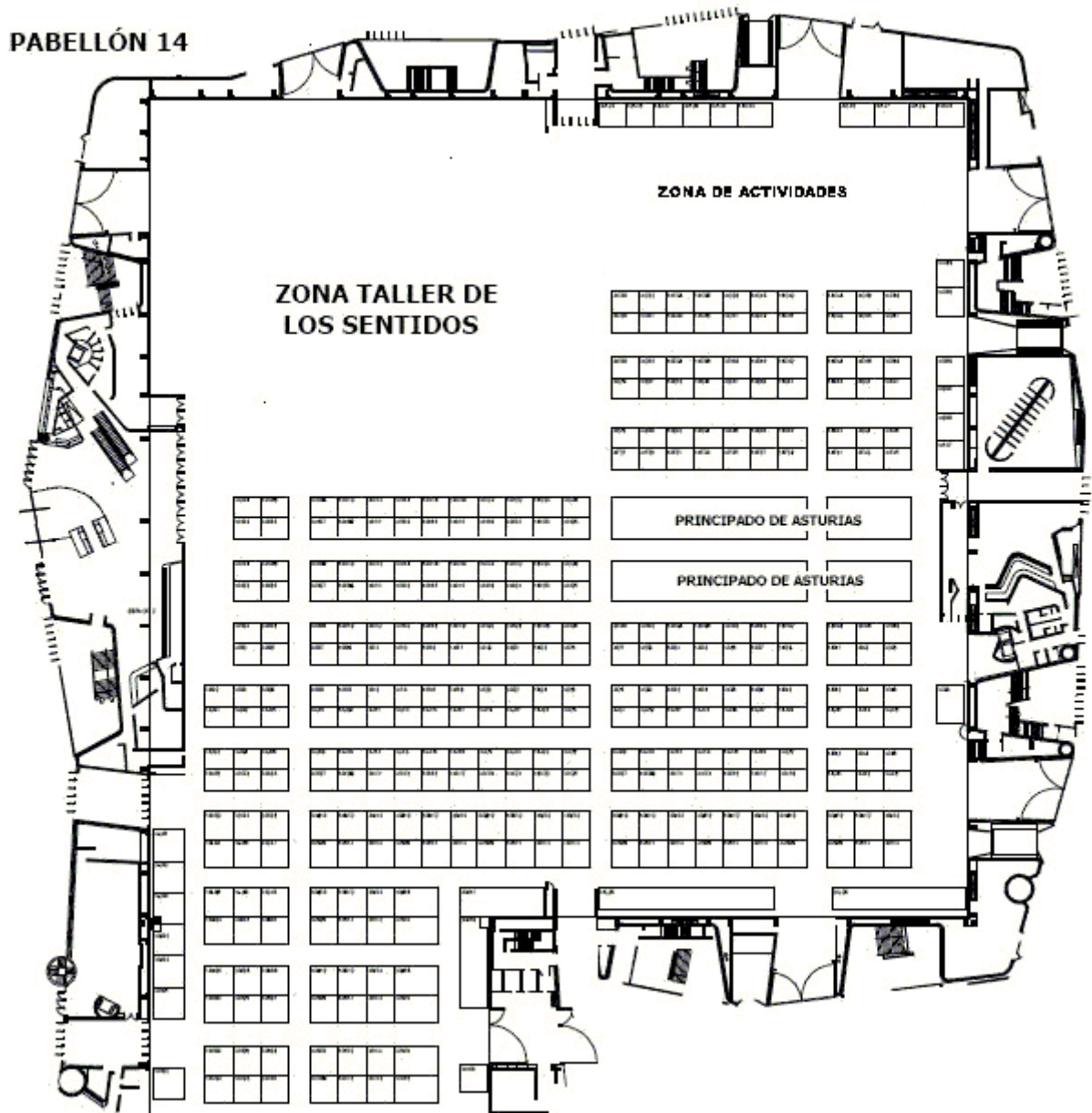
En Gijón, a 12 de enero de 2009

Fdo. Francisco Villaverde Suárez

Director - gerente de SERPA S. A.

14 Anexo: Ubicación del stand en el Pabellón 14

Ubicación provisional sujeta a posibles modificaciones por parte de la organización.



15 Anexo: Plano del espacio

PLANO DISTRIBUCIÓN ESPACIOS SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS 2009

Stand del Principado de Asturias. Consjería de Medio Rural y Pesca. Madrid 30 de marzo, 1 y 2 de abril

