

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 AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL EN EL XXII SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS DE MADRID

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 Ambiente y Desarrollo Rural en el XXII Salón Internacional del Club de Gourmets, que se celebrará en el recinto ferial de la Casa de Campo de Madrid del 14 al 17 de abril de 2008.

El contenido del stand consistirá en la presentación de las diferentes empresas participantes, complementado por la presencia institucional del Principado de Asturias.

2 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Serán obligaciones del adjudicatario:

1. Elaborar el proyecto de diseño de la distribución y la decoración de los elementos singulares del stand.
2. Elaborar y diseñar los contenidos expositivos del stand.
3. La ejecución del proyecto siendo responsable de la dirección técnica de la obra de construcción del mismo, así como del suministro de los materiales necesarios tales como mostradores, impresiones, mobiliario, mesas, sillas, percheros, lámparas, estructuras de iluminación, luminarias, vitrinas etc.
4. 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.
5. El almacenamiento de los elementos suministrados que el contratista ofrezca en propiedad a SERPA en un punto de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias durante un periodo de 12 meses a contar una vez finalizada la edición de este año.
6. La recepción de los productos o reproducciones destinados a la exposición para su incorporación en los módulos destinados a este efecto a través de las labores de escarpatismo necesarias, incluso la creación de los elementos de atrezzo para completar los mismos.

7. El suministro y la puesta a disposición de todos los equipos necesarios tales como expositores refrigerados, mostradores, elementos de iluminación, etc., así como de los materiales de cocina (frigoríficos, cuchillos, plancha, microondas, lavavajillas, fregaderos y griferías, campana extractora, etc.).
8. La realización de la estructura para almacenamiento del material promocional y de degustación en el almacén y el office (cocina).
9. La contratación, con la organización del salón, de los servicios de suministro de agua, suministro eléctrico, red telefónica y conexión a internet necesarios para los equipos de exposición.
10. El suministro e instalación del equipo de sonido y megafonía en el área de presentaciones de acuerdo a lo indicado en las características particulares de este pliego.
11. La limpieza del stand una vez finalizado el montaje así como las labores de limpieza final una vez terminado el desmontaje.
12. El mantenimiento de las instalaciones y la reparación y/o reposición en caso necesario de los elementos del stand que pudieran sufrir deterioros o deficiencias de funcionamiento durante la duración del evento.
13. El desmontaje, embalado y envío de los materiales reutilizables.
14. 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

El Salón de Gourmets, se configura como punto de encuentro entre fabricantes y consumidores de los productos alimentarios de alta gama, y tras sus veintidós ediciones se ha convertido en el evento de referencia en el sector de la gastronomía de calidad. Asturias acude 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 empresas, que ocuparán espacios diferenciados en módulos independientes, utilizando este marco como escaparate para la presentación de sus productos.

3.1 Características generales del espacio expositivo

El espacio destinado al stand del Principado de Asturias tiene una superficie total aproximada de **540 m²**. Por su ubicación en el Pabellón Arena debe tenerse en cuenta la necesidad de mantener una zona de tránsito de público a través del mismo a modo de pasillo con un ancho mínimo de tres metros. Se aporta como anexo a este pliego plano acotado de las dimensiones del stand.

El stand del Principado se sitúa en la entreplanta del pabellón ocupando una esquina de manera que el espacio a acondicionar está rodeado, por un lado, por una pared sobre la que no se está permitido fijación alguna puesto que configuran las gradas retráctiles del pabellón siendo necesario observar que el cerramiento del stand por este lado tenga la suficiente rigidez que evite oscilaciones y/o inclinaciones del mismo. En el lado contrario el

espacio está limitado por una barandilla diáfana de tal manera que además de cumplir con el criterio de estructura que evite oscilaciones y/o inclinaciones, se prestará atención al diseño de la imagen a colocar en el cerramiento de esta zona que es visible desde la parte inferior del pabellón. Puede consultarse la galería fotográfica de otras ediciones del salón, disponible en la página web de SERPA www.serprin.com.

El stand se configurará con el criterio de máxima accesibilidad posible evitando cualquier tipo de barrera arquitectónica.

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

3.1.1 Área para las empresas

La superficie destinada a expositores se dividirá en 18 módulos con una superficie aproximada de 10,5 m² (3 x 3,5 m.). Cada módulo contará, como mínimo, con una mesa equipada con tres sillas, una vitrina expositora y un mostrador o elemento similar para la atención al público adecuado para la exposición de material publicitario y de difusión. En el caso de que la empresa exponga productos refrigerados la vitrina de frío sustituirá a la vitrina expositora. Las características del mobiliario básico se establecen en el [apartado 3.7.1](#) del presente pliego.

3.1.2 Área de cocina

Dentro del espacio para expositores se situará un office a modo de cocina dotado con frigorífico, dos arcones botelleros refrigerados, horno microondas, lavavajillas industrial, fregadero de dos senos, una superficie de gran tamaño a modo de meseta, una plancha eléctrica tipo "Princess", con campana extractora de humos y un hornillo eléctrico de dos fuegos. Todos estos elementos deben ser tenidos en cuenta a la hora de calcular la potencia eléctrica necesaria, garantizándose la ausencia de caídas de tensión.

Se equipará la cocina con el menaje necesario: servilletas, vasos, copas de vino y sidra, juego de cuchillos profesional, tablas para cortar, recipientes para la recogida de basura, bolsas de basura, etc., necesarios para la realización de degustaciones por parte de las empresas. Las características del mobiliario y menaje del office/cocina se especifican en el [apartado 3.7.2](#) del presente pliego.

El espacio integrado dentro de la cocina destinado a almacén, estará equipado con estanterías suficientes para el almacenamiento adecuado de vino y 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 diseñará la ubicación de este espacio de manera que las empresas participantes tengan acceso lo mas equidistante posible al mismo. En caso de que alguna de estas empresas por su situación quedara muy alejada de este espacio será necesario proyectar un almacén auxiliar en otro punto del stand.

3.1.3 Almacén auxiliar

El proyecto de diseño deberá argumentar la no necesidad de inclusión de este espacio en base a la ubicación de la cocina y la disposición espacial de los huecos para las empresas.

En caso de necesidad este almacén auxiliar tendrá dimensiones aproximada de 9 m² y estará dotado de estanterías para el almacenamiento de productos, microondas, mesa de trabajo, arcón botellero refrigerado y una columna vertical refrigerada con puerta frontal de cristal. Las características de estos elementos se especifican en el [apartado 3.7.3](#) del presente pliego.

3.1.4 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 iluminación adecuada y equipada con mesa de reuniones, seis sillas y una mesa auxiliar para el teléfono así como acceso a internet y a la que se dedicará una superficie aproximada de entre 12 y 15 m².

3.1.5 Área de presentaciones

Para la realización de una presentación de productos 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 mínimo de 20 sillas para los asistentes. La superficie aproximada de este espacio estará entre los 25 y 30 m².aproximadamente.

En este espacio se instalará un equipo de sonido para la facilitar la comunicación de los intervinientes. Las características del equipo de sonido se establecen en el [apartado 3.7.1](#) del presente pliego.

3.1.6 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. La zona de degustación ocupará una superficie aproximada de 40 a 50 m².

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 garantía “Alimentos del Paraíso Natural”. Además se ubicarán 3 pantallas LCD en las que se proyectará el vídeo de la campaña institucional. El planteamiento de diseño gráfico para las paredes de este espacio estará relacionado con la mitología asturiana. Para ello se utilizará el lema propuesto por la campaña de publicidad agroalimentaria del Principado de Asturias utilizando el material gráfico de la misma. Se pondrá el acento en las sensaciones que transmiten los productos elaborados en Asturias, el carácter de “Paraíso Natural” de nuestra tierra y la calidad y variedad de los productos amparados por las denominaciones de calidad y por la marca “Alimentos del Paraíso Natural”. Con el objeto de transmitir esta idea se creará un ambiente que combine la naturaleza del Principado y el misterio que transmite su mitología. La filosofía de la campaña institucional puede verse en la web www.saboresmitologicos.es.

Además será necesario dotar de vitrinas con iluminación para la exhibición de reproducciones de los productos amparados por las denominaciones correspondientes: Ternera Asturiana, Queso Afuega'l pitu, Queso de Cabrales, Queso Gamonéu, Producción Agraria Ecológica, Vino de la Tierra de Cangas, Faba Asturiana, Sidra de Asturias, Chosco de Tineo, Queso Casín, Escanda Asturiana y Queso de los Beyos.

La zona de degustación estará acondicionada con el número de mesas y sillas que el espacio requiera para facilitar la degustación de productos y que en todo caso no será inferior

a 3 mesas con cuatro taburetes o sillas cada una. Se dotará las mesas con servilleteros y servilletas.

En el centro de este espacio se dispondrá de un punto de escanciado de sidra dotado de un pequeño mueble-bar para guardar las botellas.

La zona se delimitará respecto a la de tránsito, mediante una separación que permita el acceso a la misma con facilidad y la aisle del pasillo.

3.1.7 Área de información

Espacio para las azafatas que habrá de contar como mínimo con mostrador y dos sillas. Se planteará solución para la colocación y almacenaje en este puesto del material de difusión y promoción a distribuir: folletos, revistas...

3.2 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.

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.

3.3 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, 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 3 m. Los logotipos y giratorios podrán alcanzar una altura máxima de 4 m. En cualquier caso deberán contar con la aprobación de la organización. Se proyectarán los cerramientos del stand con la altura adecuada.

La tabiquería y los elementos divisores de espacios y módulos del stand deberán reflejarse en el proyecto que presenten las empresas concursantes.

3.4 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.).

3.5 Características generales de los suministros e instalaciones de agua, eléctricas y telefónicas

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 vitrinas y otros elementos de permanencia, la instalación de enchufes necesarios en la cocina y dos más, como mínimo, adicionales a los equipamientos previstos en cada uno de los módulos del stand (almacén, área institucional, área degustación, área presentaciones...).

El contratista dotará así mismo de conexión a internet en el área institucional.

3.6 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 melaminas.

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: Ternera Asturiana, Queso Afuega'l pitu, Queso de Cabrales, Queso Gamonéu, Producción Agraria Ecológica, Vino de la Tierra de Cangas, Faba Asturiana, Sidra de Asturias, Chosco de Tineo, Queso Casín, Escanda Asturiana, Queso de 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 Ambiente y Desarrollo Rural 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 ocu-

pe 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.

- Decoración en la cara externa de los cerramientos exteriores con la identificación del stand del Principado de Asturias.

3.7 Características generales de mobiliario y equipamiento

El equipamiento y mobiliario básico del stand a suministrar objeto de este contrato es:

3.7.1 Equipamiento general (reparar el mobiliario)

- Alquiler de, al menos, 3 mesas y 12 taburetes o sillas para la zona de degustación.
- Instalación de un puesto de escanciado en la zona de degustación.
- Instalación de vitrinas con iluminación para la exhibición de reproducciones de los productos en la zona de degustación.
- Instalación de tres pantallas LCD y DVD para la proyección de video institucional.
- Suministro de, al menos, 4 extintores homologados, colocados a las distancias establecidas según la normativa aplicable, con la señalización correspondiente y en perfecto estado de uso.
- Suministro e instalación de equipo de sonido para la zona de presentaciones compuesto por dos micrófonos, uno inalámbrico y otro de pie, altavoces y mesa de medios (16 salidas).
- Fabricación o alquiler de 15 mostradores para atención al público en los espacios de empresas. Por razón de espacio puede ser necesario plantear mostradores de menores dimensiones para aquellas empresas que sustituyan la vitrina expositora por la vitrina refrigerada.
- Fabricación o alquiler de 1 mueble de cafetera.
- Fabricación o alquiler de 18 mesas y 54 sillas para los espacios de empresas.
- Fabricación o alquiler de 15 vitrinas para exhibición de productos de dimensiones aproximadas 1,20 x 0,40 m.
- Fabricación o alquiler de 5 vitrinas para exhibición de productos de dimensiones aproximadas 0,70 x 0,40 m.
- Alquiler de 5 vitrinas de refrigeradas para las empresas participantes.
- Alquiler de 2 vitrinas congeladora de cuatro caras de cristal para la exposición de productos congelados.
- Alquiler de 20 sillas para la zona de presentaciones.
- Fabricación o alquiler de mesa para la zona de presentaciones.
- Fabricación o alquiler de mostrador o similar y dos sillas o taburetes para la zona de información.

3.7.2 Equipamiento de muebles y armarios del office (cocina)

- Dos arcones refrigeradores para botellas de 385 litros aproximadamente de capacidad mínima cada uno de ellos
- Frigorífico combi de 450 litros de capacidad, como mínimo.
- 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.
- Un 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 26x46 cm.
- Hornillo eléctrico de dos fuegos.
- 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).
- Un armario esterilizador de cuchillos con capacidad para al menos 10 unidades.
- Dos tablas para corte de alimentos de uso alimentario (fibra o similar, no madera).
- Un fregadero en acero inoxidable dotado de dos piletas y escurridor con grifería monomando para cada una de las piletas.
- Campana extractora de feria.
- 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 para basuras, 1 cubo de limpieza, 2 escobas, 2 fregonas, bolsas de basura, rollos de papel de cocina, bayetas, estropajos así como lavavajillas a mano y lejía.
- Servilleteros para las mesas del área de degustación así como servilletas de reemplazo para los mismos.

3.7.3 Equipamiento de almacén auxiliar

Tal y como se establece en el [apartado 3.1.3](#) del presente pliego, la proyección de este espacio es optativo en función de que el office cocina cumpla con los requisitos de accesibilidad lo mas equitativa posible a todas las empresas participantes en el stand. En caso de que la solución aportada por el contratista no se atenga a este criterio, SERPA S. A se reserva el derecho a indicar la realización de la modificación del proyecto por parte del contratista con el fin de incluir este espacio. La dotación, en este caso, del almacén auxiliar será:

- Un arcón refrigerador para botellas de 385 litros aproximadamente de capacidad mínima cada uno de ellos.
- Un armario refrigerador vertical de capacidad mínima 370 litros con puerta exterior acristalada.
- Un microondas en acero inoxidable de 1800 W de potencia mínima.

- Estanterías para el almacenaje de productos.
- Mesa de trabajo con superficie suficiente para colocar encima el microondas y permitir el trabajo.

4 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Se deberán **presentar planos de propuesta de distribución de espacio** del stand en su conjunto así como planos de distribución de las siguientes zonas: stand de empresa, área de cocina, área de degustación, área institucional 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 la potencia contratada 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 desagües necesarias para los elementos de la cocina: fregadero, 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, etc.).

5 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).

6 CRITERIOS DE SELECCIÓN

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.

7 CRITERIOS DE BAREMACIÓN

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, acabados e instalaciones, en especial las referentes a accesibilidad y seguridad.

- 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.

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

8 CONDICIONES Y PLAZOS DE EJECUCIÓN

La empresa contratante, SERPA, S. A., tendrá la prerrogativa de dirigir los trabajos, interpretar lo convenido, de modificar o 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 plazo de ejecución comprenderá desde las 9.00 horas del martes 8 de abril de 2008, fecha de apertura del salón para el montaje de stands, hasta las 24.00 horas del sábado día 12 de abril de 2008, 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 19 de abril de 2008, 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.

9 PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN

Se establece el presupuesto máximo de licitación en **170.000 €** (CIENTO SETENTA MIL EUROS), incluidos todos los costes, IVA y demás impuestos.

NO MÁS CLÁUSULAS

En Gijón, a 30 de enero de 2008

Fdo. Francisco Villaverde Suárez
Director - gerente de SERPA S. A.



