

**SERVICIO DE DISEÑO, MONTAJE, AMBIENTACIÓN, DECORACIÓN Y  
DESMONTAJE DE LA ZONA DE DESAYUNOS DE COLECCIONISTAS EN  
ARCOMADRID Y DISEÑO COORDINACIÓN, AMBIENTACIÓN Y ADECUACIÓN  
DE LA CENA OFRECIDA POR LA FUNDACIÓN ARCO, EN LA EDICIÓN 2019  
ORGANIZADA POR IFEMA**

**Exp.: 18/353 - 1000186206/1000186207**

**PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**Comisión de Compras y Contratación  
Madrid, noviembre de 2018**

## PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

### 1. OBJETO DEL CONTRATO.-

El pliego de bases está configurado por 2 lotes independientes entre sí. El objeto del contrato en cada lote es el siguiente:

- LOTE 1 (DISEÑO, MONTAJE, DECORACIÓN Y DESMONTAJE DE LA ZONA DE DESAYUNOS DE COLECCIONISTAS EN ARCOMADRID): Consiste en diseño de un proyecto de decoración, organización, el montaje/desmонтаje de la zona de desayuno, suministrando todos los medios humanos, materiales y escenografía necesaria para dotar al desayuno de coleccionistas de una estética especial y exclusiva acorde con la feria y el perfil de los invitados (coleccionistas internacionales en su mayor parte).
- LOTE 2 (DISEÑO COORDINACIÓN, AMBIENTACIÓN Y ADECUACIÓN DE LA CENA OFRECIDA POR LA FUNDACIÓN ARCO): Se trata del servicio de ejecución del proyecto de diseño y decoración, coordinación de invitados, ambientación y adecuación decorativa del local en el que se celebrará la cena ofrecida por la fundación ARCO.

### 2.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LOTE 1 (DISEÑO, ORGANIZACIÓN, MONTAJE, DECORACIÓN Y DESMONTAJE DE LA ZONA DE DESAYUNOS DE COLECCIONISTAS EN ARCOMADRID).

#### 2.1. Alcance del trabajo a realizar.-

El adjudicatario se encargará del diseño y ejecución del proyecto para la escenografía, atrezzo, organización, decoración necesarios para ambientar el desayuno de coleccionistas de ARCOMadrid 2019 en el que se estima una presencia de 1.400 invitados.

El diseño propuesto deberá ajustar la adecuación de la temática de escenografía, atrezzo y decoración al perfil internacional y exclusivo de los coleccionistas invitados.

El proyecto de diseño y ejecución de tareas deberá prever de forma obligatoria las siguientes actividades:

- Producción del atrezzo, montaje y desmontaje de 8 islas. Teniendo en cuenta que deberán preverse que:
  - 2 Islas (dentro de las 8) que deberán diseñarse para 30 personas sentadas cada una, habilitadas como zona de encuentro de los patrocinadores del desayuno.

- El resto de las islas (6) serán mini-estaciones de café zumos y bebidas en las que será necesario aportar barras pequeñas para el servicio de las bebidas frías o calientes incluidas en el menú (sin ningún mobiliario) y la decoración necesaria.
- El diseño de cada isla deberá contemplar la instalación de los siguientes servicios en el plano, que serán por cuenta de IFEMA
  - 2 TOMAS DE 3000 W Y 220 V SCHUKO PARA CAFETERAS.
  - 1 TOMA DE 3000 W Y 220 V PARA HORNO SALVA O TOSTADOR
  - 1 PUNTO DE DESAGÜE.
- El proyecto debe prever el espacio para la instalación de 6 estaciones de apoyo para servir Champagne. El suministro de estas estaciones NO será por cuenta del adjudicatario.
- El adjudicatario deberá suministrar 15 centros florales para las estaciones o islas y mesas de apoyo así como cualquier otra decoración floral.
- El adjudicatario deberá realizar las labores de coordinación y asesoramiento profesional a la empresa adjudicataria del catering para el evento (en cuanto a presencia de platos, menaje, textiles, ofertas culinaria-presentación, que son por cuenta de la empresa de catering).
- El diseño del evento deberá basarse en que la comida del desayuno se pasa de pie con camareros (finger food) y deben cubrir el área de la zona de galerías. El adjudicatario deberá diseñar el evento en tiempos, ubicación de este personal (coreografía) y las 8 islas o mini-estaciones, que darán el servicio de bebidas pero no comida.

## **2.2. Zonas.-**

### **o Dimensiones.**

El desayuno se servirá en las dos de las islas para los patrocinadores del evento (una en cada pabellón) y luego 6 mini estaciones de bebidas frías y calientes por los pasillos de los pabellones 7 y 9.

### **o Zonas a incorporar.**

- El diseño debe incorporar los siguientes espacios:

2 islas de patrocinadores y 6 estaciones de bebidas frías y calientes.

### **2.3 Fechas de ejecución.-**

Montaje: Martes 26 de febrero de 2019 desde las 18:00 a 24h (día anterior al evento) y día 27 de 7:00 a 10:00 h.

Celebración: 27 de febrero de 10:00 a 12:00 h

Desmontaje: De 12:00 a 13:00 h.

### **2.4 Medios humanos y técnicos necesarios para la ejecución del servicio.-**

El adjudicatario deberá contemplar todos los medios técnicos y humanos necesarios para la ejecución del servicio, tales como camareros, personal técnico y de transporte y logística necesario para el traslado de mobiliario.

- En relación al equipo de camareros, deberá disponer de un equipo de camareros suficiente para dar servicio a ambos pabellones.
- Asimismo, se requiere expresamente la presencia de 2 personas para la supervisión de tareas durante el desarrollo del evento.

### **3.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LOTE 2 (DISEÑO COORDINACIÓN, AMBIENTACIÓN Y ADECUACIÓN DE LA CENA OFRECIDA POR LA FUNDACIÓN ARCO):**

#### **3.1 Alcance del servicio a realizar.**

Servicio de diseño coordinación, ambientación y adecuación con motivo de la cena ofrecida por la fundación ARCO que se celebrará en el espacio indicado en por la Dirección del Certamen en Madrid. Para la edición del año 2019, el espacio elegido es La Real Casa de Correos de la Puerta del Sol (Edificio de la Comunidad de Madrid).

El adjudicatario se encargará de los siguientes trabajos:

- **El adjudicatario se encargará del diseño y ejecución del proyecto para la adecuación general del local y ambientación de la cena**, para la que se estima una presencia de 400 invitados. Dentro de estas tareas, el adjudicatario deberá desarrollar concretamente las siguientes actividades:
  - Iluminación, decoración floral y resto de motivos decorativos.

El licitador deberá proponer un proyecto de decoración e iluminación para la realización del evento. En concreto se encargará de:

- Adecuación y decoración de la zona de guardarropa.(si fuese necesario)

- Montaje de la zona de recepción, para registro de invitados a la llegada y asignación de asiento en la cena.
  - Suministro e instalación de iluminación de mesas y espacios de la cena de gala. (iluminación de mesas, iluminación espectacular en general, cualquier iluminación ajena a la dotación fija del local)
  - Suministro e instalación de decoración y atrezzo del evento así como del mobiliario y enseres necesarios (mesas, sillas, manteles, servilletas, cubiertos, cristalería, resto de menaje, etc.
  - Suministro de elementos decorativos a instalar en las mesas de la cena de gala.
  - Suministro e instalación de decoración floral.
  - Montaje de un escenario con tarima, atril y sistema de megafonía para la entrega de premios.
- **Coordinación de los invitados durante el desarrollo de los siguientes eventos previstos.**
    - Bienvenida, registro, sitting y acompañamiento de los asistentes en la entrada: 19:30 h.
    - Entrega premios Fundación ARCO: 20:00 h.
    - Cena: prevista hacia las 21:00 h. aproximadamente

El adjudicatario deberá coordinar las tareas de acompañamiento de los invitados en los diferentes eventos previstos, incluidos los traslados entre los diferentes espacios dentro local.

El adjudicatario se encargará de contratar el personal necesario para acompañar y guiar a los invitados durante el desarrollo del evento, así como de contar con personal fijo en las siguientes áreas:

- Zona bienvenida. Hasta las 20.00 deberá ser atendida por dos personas, a partir de esa hora siempre estará presente una persona.
- Zona ingreso y guardarropía.(si fuese necesario)
- Zona asignación de mesas.

Además de lo anteriormente descrito será labor del adjudicatario la coordinación general de la cena y el control de movimiento de las personas a lo largo de los distintos lugares previstos para la celebración de todos los eventos para lo que deberá contar con personal de apoyo para la coordinación del evento y el control de movimiento de personas.

- **Coordinación y labores de asesoramiento a la empresa encargada del catering.**

### **3.2 Medios humanos necesarios para la ejecución del servicio.**

El adjudicatario deberá contemplar todo del personal necesario para la ejecución de las tareas objeto del contrato y en particular, deberá contemplar la siguiente dotación mínima de personal durante la celebración del evento:

- 9 auxiliares del evento encargados de recepción en la entrada del recinto, organización del sitting y acompañamiento y guardarropía. Este personal deberá contar con conocimientos altos de inglés, buena presencia y buenas dotes de comunicación.
- 2 personas que supervisen el desarrollo durante la realización del servicio (un coordinador y un ayudante).

### **3.3 Fechas de ejecución, montaje y desmontaje.**

Estimación de invitados: 400 aprox

Fecha de realización: la cena se celebrara el martes 26 de febrero.

Horarios de montaje y desmontaje: Pendiente de determinar por parte del propietario de local.

### **3.4 Proyecto definitivo de instalación..-**

Con anterioridad al inicio del montaje el adjudicatario presentará a la Dirección de ARCO y al local elegido el proyecto de instalación final, con las adecuaciones necesarias a realizar para habilitar el nº definitivo de asistentes y cualquier otra consideración técnica.

## **4.- OBSERVACIONES GENERALES.-**

A continuación se detallan las observaciones generales que deben cumplirse en la presente licitación:

- El adjudicatario deberá prever todas las tareas de acopio y suministro de materiales para su disponibilidad en los días destinados al montaje. Asimismo, el adjudicatario deberá planificar y organizar la disposición de todos los medios técnicos (medios de transporte, equipos, herramientas, medios auxiliares, etc.) y humanos convenientemente cualificados para la ejecución de los trabajos.

- Una vez concluido el evento, el adjudicatario deberá efectuar todas las tareas de desmontaje en los horarios establecidos por IFEMA o el local donde se celebre el evento a tal efecto.
- El material a instalar será nuevo o en perfecto estado de conservación. IFEMA podrá rechazar el montaje o instalación de cualquier material o equipamiento que no cumpla los niveles de calidad e imagen exigidos, obligándose el adjudicatario a sustituirlo inmediatamente por otros que cumplan estas exigencias, sin reclamación alguna por parte del contratista.
- IFEMA ordenará retirar y/o sustituir todos aquellos materiales (aún después de instalados) que no se ajusten a lo anterior, sin derecho a reclamación alguna por parte del contratista.
- Los adjudicatarios quedarán obligados a ejecutar cualquier tipo de adecuación en el acabado de la instalación sin coste adicional para IFEMA en caso de que la inspección realizada por IFEMA determine que el acabado no es el adecuado.
- Los adjudicatarios estarán obligados a disponer de un equipo de mantenimiento durante los días y horarios de celebración del evento, dotando al mencionado equipo de algún sistema que permita su contacto y localización inmediata (teléfonos móviles, etc.), quedará entendido que el equipo de mantenimiento realizará turnos en el horario de comida para tener permanentemente cubierto el servicio.
- Todo el personal de servicio deberá estar perfectamente uniformado e identificado con el nombre de la empresa contratista, además de la identificación que IFEMA proporciona.
- Los adjudicatarios designarán a una persona que actuará ante IFEMA como responsable e interlocutor válido para cualquier cuestión relacionada con los servicios encomendados, así como un responsable técnico del montaje a realizar, pudiendo recaer dicho cometido en la misma persona.

## **5. CONTRAVENCIÓN DE PATENTE.-**

El adjudicatario protegerá e indemnizará a IFEMA contra cualquier reclamación por contravención de patente, marca registrada, derechos de autor o reclamación de comercio ilícito con respecto al mobiliario o cualquier otro elemento que forme parte del montaje.

## 6. OBSERVACIONES GENERALES Y NORMATIVA APLICABLE.-

- Las instalaciones se realizarán bajo el estricto cumplimiento de la normativa que les sea de aplicación, por lo tanto, se deben cumplir en todo momento las normas vigentes aplicables tanto en materia de seguridad, así como en cada área o labor realizada llevada a efecto para conseguir el fin deseado, cumpliendo cada normativa sectorial (montajes eléctricos, obra civil, etc.).
- Los trabajos de instalación, serán supervisados en todo momento, por el Responsable del Expediente de IFEMA, atendiendo siempre a las indicaciones de acabado que haga de las distintas unidades, pudiendo ordenar la retirada y sustitución de todos aquellos materiales, aun estando instalados, que no se ajusten o no cumplan los niveles de calidad e imagen, obligándose el adjudicatario a su sustitución por otros que cumplan estas exigencias, sin reclamación alguna por parte del adjudicatario.
- Todos los medios auxiliares y medidas de seguridad y salud como personal necesario para la ejecución de los trabajos solicitados, serán por cuenta de la empresa adjudicataria, debiendo estar debidamente homologados y legalizados. En cuanto a los aspectos de seguridad laboral, el ofertante deberá tener en cuenta los equipos de protección individual, siendo los de protección colectiva instalados por otro contratista.

## 7. PERSONAS DE CONTACTO.

Para cualquier aclaración pueden contactar con D. Enrique Hernández, de la Dirección de Compras y Logística, tlf. 91.722.53.24, fax: 91.722.53.18.

## 8. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A INCORPORAR POR PARTE DEL OFERTANTE EN EL SOBRE Nº 2.

Incorporará la firma de la persona que represente legalmente al ofertante. **Se deberá presentar un sobre técnico para cada uno de los lote/s a los que presenten oferta.**

**Se deberá presentar un original de la citada documentación en papel y una copia en soporte informático (CD, USB, etc) en formato PDF.**

El ofertante deberá tener en cuenta que ante discrepancias en la documentación facilitada, la documentación presentada en papel prevalecerá sobre la copia en soporte informático.

### **8.1 Documentación a presentar para el lote 1. DESAYUNO COLECCIONISTAS.**

La información a incluir en este sobre deberá contener al menos los siguientes apartados, con la numeración y orden que se describen a continuación:

- 1.- Diseño de espacios con plano general, en el que se pueda comprobar la propuesta escenográfica y explicación de la temática elegida (partiendo del plano incorporado en el anexo IV del pliego).
- 2.- Render de detalle de la isla de patrocinadores.
- 3.- Render de detalle De las 6 estaciones de bebidas
- 4.- Detalle de todos los elementos de mobiliario, barras, atrezzo y decoración (jarrones, centros, plantas, centro flores, flores cortada, etc...) que conforman el proyecto.
- 5.- Propuesta de organización de servicio, en la que se detalle la descripción de tareas de producción, montaje, mantenimiento y desmontaje y los medios técnicos y humanos intervendrán en el mismo, debiendo indicar expresamente la propuesta de distribución del equipo de camareros que se asignarán al servicio en el desayuno.
- 6.- Propuesta de diseño de uniformidad de camareros,.

### **8.2 Documentación a presentar para el lote 2. CENA FUNDACIÓN ARCO.**

La información a incluir en este sobre deberá contener al menos los siguientes apartados, con la numeración y orden que se describen a continuación:

- 1.- Proyecto de diseño de espacios con plano general, en el que se pueda comprobar la propuesta escenográfica, distribución de mesas, sillas, escenario, etc...(partiendo del plano incorporado en el anexo IV del pliego).
- 2.- Detalle de la escenografía, atrezzo y adecuación de los ambientes propuesta incorporando:
  - Fotografías o infografías de la decoración prevista, incluyendo decoración floral.
  - Fotografía de los elementos de iluminación previstos.
  - Fotografía y descripción del mobiliario y enseres necesarios (mesas, sillas, manteles, servilletas, cubiertos, cristalería, resto de menaje, etc).
- 3.- Propuesta de desarrollo de servicio, en la que se detalle la descripción de tareas de producción, montaje, celebración y desmontaje y los medios técnicos y humanos intervendrán en el mismo.
- 4.-Perfil profesional de los medios humanos y número de medios humanos destinados a las tareas de acompañamiento y supervisión durante el evento, teniendo en cuenta las necesidades mínimas establecidas en el apartado 3.2 Medios humanos necesarios para la ejecución del servicio de este anexo.