

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL DISEÑO, PRODUCCIÓN, GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL EVENTO GASTRONÓMICO “BOUCATISE, V FESTIVAL BOCATA GOURMET - A CORUÑA 2019”

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto la contratación del diseño, producción, gestión y organización del evento gastronómico “Boucatisse, V Festival Bocata Gourmet - A Coruña 2019”, de acuerdo con las prescripciones señaladas en el presente documento.

2. CONCEPTO

El concepto de la presente contratación consiste en llevar a cabo la realización del “Boucatisse, V Festival Bocata Gourmet - A Coruña 2019”, festival gastronómico que se **celebrará el sábado 30 de noviembre y el domingo 1 de diciembre del año en curso, en el Mercado de San Agustín.**

Esta acción, destinada a difundir la imagen más turística de A Coruña a través de uno de sus elementos de identidad más destacados, la gastronomía, estará centrada en poner en valor **el Bocadillo Gourmet o de Autor** como plato principal, así como sus atributos nutricionales.

Un recorrido por la gastronomía y materia prima gallega, de la mano de reconocidos/as cocineros/as coruñeses e invitados/as, desde el punto de vista de la filosofía “gourmet street food”.

El Consorcio se reserva el derecho de cambiar la fecha o lugar, comunicándolo con antelación, siempre que sea motivado para un mejor desarrollo del Festival.

3. OBJETIVOS

- Prestar apoyo al sector de la restauración y facilitar el acceso a la oferta gastronómica de la ciudad.
- Fomentar la calidad y variedad gastronómica coruñesa, que convierte a su cocina en uno de los recursos más destacados de nuestra oferta turística.
- Puesta en valor de los mercados de abastos como epicentro de la gastronomía y punto de encuentro de la vida coruñesa.
- Generar una marca-evento acorde con la tendencia gastronómica actual de filosofía “gourmet street food”, pero en un entorno cerrado y singular.
- Llevar a cabo un evento gastronómico que nos permita diferenciarnos de destinos competidores.



- Situar A Coruña dentro del circuito de ciudades gastronómicas de España.

4. PÚBLICO OBJETIVO

- Turistas, visitantes y residentes en A Coruña y su área metropolitana.

5. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

La prestación de los servicios que son objeto de licitación se llevará a cabo con estricta sujeción a las presentes prescripciones técnicas que regirán esta contratación, siendo las prestaciones más importantes a desarrollar por el adjudicatario las que a continuación se enuncian:

1. Mantener el diseño y la marca del Festival y de todos los soportes tal como fueron empleados en la edición del 2018, aplicando las adaptaciones necesarias correspondientes a la nueva edición.

2. Diseño, maquetación e impresión de carteles, folletos informativos y materiales promocionales. Trilingües gallego, castellano, inglés.

3. Decoración de los diferentes espacios.

4. Dotación del mobiliario y soportes necesarios.

5. Instalación de hasta 14 puntos de venta de Bocadillos Gourmet (repartidos entre la parte superior e inferior del mercado) diseñados de acuerdo a los modelos de la edición del 2018, con la equipación necesaria.

6. Instalación de 2 puntos de venta de bebidas con la equipación necesaria.

7. Diseño y organización de actividades complementarias.

8. Ambientación musical: sesión de Dj's.

9. Instalaciones necesarias para el desarrollo de las actividades.

10. Instalaciones necesarias de un espacio para niños/as.

11. Instalaciones necesarias para zonas de descanso y degustación.

12. Instalaciones necesarias para almacenaje y mantenimiento en frío de las mercancías que lo precisen.

13. Captación de participantes para puestos de venta y barra de bebidas.

14. Habilitación de una oficina técnica para la atención a los participantes, incluyendo un correo electrónico y teléfono del Festival a efectos de información y solicitudes de participación.

15. Suministro de un grupo electrógeno, de bajo impacto sonoro, vallado y con extintor, que cubra todas las necesidades eléctricas del Festival, tramitando los permisos y poniendo los medios necesarios para su correcta instalación en el exterior del mercado.

16. Suministro de suficientes depósitos de recogida de residuos y personal de servicio de limpieza frecuente durante el tiempo que dure el Festival, así como suministro de fundas de plástico para paraguas.

17. Dotación de sistema de calefacción mediante puntos de calor, de los empleados habitualmente en grandes superficies y/o exteriores.
18. Proveer de todos los medios técnicos y audiovisuales necesarios.
19. Diseño y actualización de contenidos de la página web promocional e informativa del Festival.
20. Producción de material audiovisual.
21. Redacción y envío de notas de prensa.
22. Poner a disposición del Festival los medios humanos precisos para su organización y gestión.
23. Servicio de retirada y almacenamiento del mobiliario existente en las áreas a ocupar en el mercado que no sean de uso para el Festival. Devolución del mobiliario en perfectas condiciones una vez finalizado el Festival.
24. Servicio de montaje y desmonte de las infraestructuras, y servicios técnicos necesarios para la realización del Festival y las actividades programadas.
25. Asistencia técnica permanente que garantice el buen funcionamiento de toda la infraestructura precisa y mantenimiento de todas las infraestructuras en perfecto estado.
26. Diseño y producción de la indumentaria del personal de apoyo acorde con la imagen del Festival.
27. Póliza de seguro y permisos necesarios para el correcto desarrollo del evento.
28. Contratación de seguridad y vigilancia.
29. Reparto del material promocional.
30. Diseño, producción y gestión de tickets de consumo de uso de la Organización.
31. Elaboración de encuestas de satisfacción entre los establecimientos participantes con su correspondiente informe, así como informe final del Festival.

El Consorcio se reserva el derecho de la reorganización de los puntos de venta, previo aviso a la adjudicataria, con el objetivo de mejorar el buen desarrollo del Festival.

Los siguientes conceptos y elementos podrán ser cedidos por el Ayuntamiento de A Coruña, bajo disponibilidad, a la empresa adjudicataria para uso exclusivo en el Festival:

- Toma de agua y toma eléctrica. El Ayuntamiento facilitará algunos fregaderos.
- Una persona de mantenimiento mientras dure el Festival.
- Limpieza previa y final del espacio. La limpieza de sábado a domingo será responsabilidad de la adjudicataria. (La adjudicataria deberá dejar vacío y recogido el espacio al día siguiente de finalizar el Festival).
- Cesión de puestos cerrados en la planta baja del mercado para uso de almacén (bajo disponibilidad).



- Posible mobiliario y elementos de decoración (bajo disponibilidad). ANEXO 1

Los traslados, montaje, desmonte, limpieza y acondicionamiento de estos materiales serán responsabilidad de la adjudicataria. Todos los materiales deberán ser devueltos en perfecto estado a su lugar de origen una vez finalizado el Festival.

Estos materiales no son de obligado uso. El adjudicatario puede proponer el uso de otros elementos. En cuyo caso se entienden incluidos en el precio de la presente licitación.

Las empresas podrán solicitar al Consorcio vía e-mail información del Festival 2018 como referencia.

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo la GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN, así como el DISEÑO Y PRODUCCIÓN del Festival de acuerdo con las bases y prescripciones que se relacionan a continuación:

5.1 PUNTOS DE VENTA

A. Puntos de venta de Bocadillos Gourmet

La participación es gratuita, previa inscripción y aprobación por parte de la organización. La recaudación por la venta será íntegra para los establecimientos.

La empresa adjudicataria deberá coordinar y ejecutar materialmente la participación y funcionamiento de los establecimientos participantes en los puntos de venta de Bocadillos Gourmet del Festival de acuerdo a las BASES que se adjuntan al presente pliego y bajo las instrucciones, en su caso, del Consorcio en ejecución de las mismas.

Específicamente la empresa adjudicataria deberá desarrollar en este aspecto las actuaciones y actividades siguientes:

Captación personalizada y directa de los establecimientos de hostelería participantes en el Festival para ocupar los puntos de venta, repartiendo a establecimientos y asociaciones del territorio municipal de A Coruña la documentación e información sobre los mismos. El Consorcio se reserva el derecho de reservar al menos 2 puntos de venta para posibles chefs/ciudades invitadas.



Redacción en gallego y castellano, maquetación e impresión de la documentación informativa del Festival: bases y fichas de solicitud de participación.

Recogida de las solicitudes de participación y bases firmadas individualmente por cada establecimiento participante, confirmando su compromiso.

Coordinación para la consecución de **variedad de oferta** de Bocadillos Gourmet (carne, pescado, vegetal, opciones celíacas,...).

Los establecimientos serán responsables de la dotación de los materiales y demás utensilios propios de la actividad, optando por materiales desechables.

Serán además responsables directos de la recaudación por la venta de bocadillos.

Los elementos mínimos a incluir por punto de venta deberán ser similares a los empleados en la edición del 2018, teniendo en cuenta los siguientes elementos y necesidades:

- Carros de acero con marco superior y sistema de iluminación
- Barra 1,50 x 1 m con balda personalizada con tela
- Mesa de apoyo trasera
- Moqueta negra 4x2 m para protección del suelo
- Cubo de basura grande y pequeño
- Bajo petición: vitrocerámica y microondas
- Rotulación
- 1 lona trasera por punto de venta personalizada indicando restaurante, bocadillo/s y precio
- Carteles con listado de precios
- Acceso a zona de fregadero
- Toma eléctrica

B. Puntos de venta de bebidas

La participación es gratuita, previa inscripción y aprobación por parte de la organización. La recaudación por la venta será íntegra para el establecimiento.



La empresa adjudicataria deberá coordinar y ejecutar la participación para el servicio de bebidas durante el Festival, regulando también su funcionamiento, y **apostando principalmente por productos/marcas locales o de origen gallego**, de acuerdo a las BASES que se adjuntan al presente pliego y bajo las instrucciones, en su caso, del Consorcio en ejecución de las mismas.

Específicamente la empresa adjudicataria deberá desarrollar en este aspecto las actuaciones y actividades siguientes:

Redacción en gallego y castellano, maquetación e impresión de la documentación informativa del Festival: bases y fichas de solicitud de participación.

Recogida de las solicitudes de participación y bases firmadas individualmente por cada empresa participante, confirmando su compromiso.

Deberá habilitar **1 barra principal y hasta 2 barras menores de apoyo si fueran necesarias**, con ubicaciones claramente diferenciadas para favorecer la circulación y la comodidad del público. Deberá disponer de cerveza/ s de origen gallego, agua, refrescos y vino de D.O. gallega; además de otras posibles bebidas como gin tonics, vermú, etc. De incluir en su oferta coctelería, ésta deberá ser aprobada previamente por la Organización, no aceptándose en ningún caso los combinados.

La empresa será responsables del servicio de atención al público y de la dotación de los materiales y demás utensilios propios de la actividad (cubiteras, hielo, abridores de botellas, etc.). Se fomentará el uso de ecovasos.

Serán además responsables directos de la recaudación por la venta de bebidas.

Los elementos mínimos a incluir por punto de venta deberán ser similares a los empleados en la edición del 2018, teniendo en cuenta los siguientes elementos y necesidades:

- Barra principal con mostradores blancos 10 x 1 m y mesas traseras de apoyo.
- Barra secundaria, de menor tamaño, también blanca y con mesas de apoyo
- Personalización de mostradores con vinilo.
- Cubos de basura grandes y productos para limpieza
- Rotulación
- Luces de bombillas 10 m



- Carteles con listado de precios
- Nevera/ s
- Acceso a fregadero
- Toma eléctrica

Asimismo deberán permanecer expuestas las siguientes leyendas: “Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años”, así como la prohibición de fumar.

5.2 PROGRAMA DE ACTIVIDADES

El licitador deberá incluir en su propuesta el desarrollo de un programa de actividades de dinamización del Festival que complementen los puntos de venta:

1. Showcooking

Diseño, gestión y desarrollo de **8 showcooking con degustación/cata** que encajen en la temática y espíritu del Festival. Una apuesta por actividades dinámicas y diferenciadas a proponer por la empresa.

Los elementos mínimos a incluir en el Espacio Showcooking deberán ser similares a los empleados en la edición del 2018:

- Escenario de tarima con moqueta negra, con pantalla LED 3X2 m y telón negro para cubrir trasera escenario.
- Estructura truss sobre escenario
- Mesado con vitrocerámica encastrada, microondas y balda interior
- Mesa blanca de apoyo
- Cubo de basura grande, servilletas cóctel, etc.
- Moqueta negra en zona bancos
- 6 bancos blancos
- Tensa barrier para acceso a zona bancos
- 2 offices con cierre de policarbonato, mesas catering, cubos de basura grandes y productos para limpieza.
- Podiums para check in
- 2 setas de calor
- Sonorización: megafonía, micros de diadema e inalámbrico.



- 1 cámara fija y 1 cámara cenital para grabación de intervenciones para actividades prácticas y proyección en pantalla
- 2 banderolas a los laterales del escenario
- Cartel frontal mesa showcooking
- Rotulación
- Acceso a zona de fregadero
- Toma eléctrica

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria:

- Chefs: Para la selección de chefs se deberá tener en cuenta principalmente perfiles de la gastronomía local y/o gallega, así como chefs invitados/as nacionales o internacionales, que por su trayectoria encajen en la filosofía del Festival. Podrán participar de forma individualizada o en colaboración con otros/as chefs.
- Apuesta de diseño de programa diferenciado a ediciones anteriores, bien con nuevos/as chefs o con actividades que aporten novedad.
- Presentador que introduzca a cada cocinero/a.
- Personal de apoyo del cocinero/a.
- Personal de apoyo de servicio de sala para la degustación, que deberá ir uniformado acorde con el Festival.
- Disponer de cocina profesional, equipación auxiliar y mobiliario de apoyo.
- Materia prima, desechables necesarios, menaje y demás materiales necesarios para su correcto desarrollo.
- Decoración del espacio.
- Montaje, coordinación y asistencia de los servicios técnicos audiovisuales necesarios para el desarrollo de los showcooking, que permita disfrutar del espectáculo de cocina en directo a todo el público asistente a la actividad.

El Consorcio se reserva el derecho de destinar alguno de los showcooking a chefs de ciudades invitadas, en el caso de existir.

Los showcooking serán de carácter gratuito, previa inscripción. Número de plazas: 20 por actividad.

La empresa adjudicataria se encargará de la gestión de las solicitudes de inscripción y confirmaciones telefónicas.



2. Zona Kids

Gestión y organización de un espacio para los/las niños/las, donde puedan entretenerse y jugar, incluyendo **un programa de actividades** de carácter gratuito.

La empresa adjudicataria será la responsable del personal, que deberá cumplir los requisitos profesionales y requeridos por ley para desempeñar este tipo de actividad, así como de los materiales necesarios para su desarrollo.

Los elementos mínimos a incluir en la Zona Kids deberán ser similares a los empleados en la edición del 2018:

- Espacio delimitado con moqueta granate y tensabarriers
- 1 seta de calor
- 1 columna para check in
- 1 burro y perchas
- 4 pizarras infantiles
- 2 puffs negros
- 4 mesas bajas
- Papeleras
- Material diverso para las actividades propuestas

Se establecerá una edad mínima y un límite de horario para el disfrute de las actividades.

La empresa adjudicataria será la responsable de tramitar el protocolo correspondiente con los tutores de los menores, así como los permisos necesarios para la cesión de derechos de imagen.

3. Música: Sesión DJ/s

El Festival deberá contar con ambientación musical de la mano al menos 2 reconocidos/as DJ locales, diferentes por cada día, con poder de convocatoria, quienes deberán tener experiencia en participación en



eventos similares. Deberán estar presentes durante la duración de todo el evento. El estilo musical deberá encajar con la filosofía del Festival.

Los elementos mínimos a incluir en la zona DJ deberán ser similares a los empleados en la edición del 2018:

- Tarima moqueta negra 2 x 2 m
- Trasera de lona para DJ sobre bastidor
- Mesa DJ
- Mesa de mezclas
- Altavoces y amplificador

La empresa adjudicataria será la responsable de todos los servicios técnicos y audiovisuales necesarios para la ejecución de la actividad (equipo de sonido, altavoces y amplificadores,...), asegurando una correcta ambientación musical.

Asimismo será la responsable de la selección de los/las DJ' s, que deberá incluir en su propuesta junto con una maqueta como muestra del estilo musical de cada uno.

5.3 HORARIOS

1. Montaje y desmonte

La empresa adjudicataria deberá consensuar los horarios de montaje y desmontaje con el Consorcio y el Mercado de San Agustín.

2. Festival

Se establece el siguiente programa y horarios:

Festival

Fecha: Sábado 30 de noviembre y domingo 1 de diciembre

Horario: de 12h. a 17h.

Horario de puntos de venta:



- 12h. a 17h.

Horario showcooking:

Sábado:

- 12:00h. a 13:00h.
- 13:15h a 14:15h.
- 14:30h a 15:30h.
- 15:45h a 17:00h.

Domingo:

- 12:00h. a 13:00h.
- 13:15h a 14:15h.
- 14:30h a 15:30h.
- 15:45h a 17:00h.

Horario Dj:

- 12:00h a 17h. (salvo petición contraria por parte del Consorcio).

Horario Zona Kids:

- 12:00h a 17:00h.

Horario parking carritos bebé:

- 12:00h a 17:00h.

Este programa podrá sufrir alteraciones por causas organizativas o en beneficio del buen desarrollo del Festival.

5.4 DISTRIBUCIÓN DE LOS ESPACIOS

El mercado deberá transformarse para dar vida a un espacio repleto de puestos gastronómicos, de carácter festivo y familiar, invitando a ser recorrido y descubierto.



Se establece la siguiente distribución de espacios:

Parte superior del mercado

- Zona de showcooking
- Zonas para puntos de venta de bocadillos
- Zona barra principal de bebidas y barra de apoyo
- Zona de Dj
- Zona de descanso/degustación

Parte inferior del mercado

- Zona para punto de venta de bocadillos
- Zona de barra de apoyo de bebidas
- Zona Kids
- Zona parking carritos bebé
- Zona de almacenamiento

Se deberá respetar el espacio de corredor y zonas para circulación del público.

La empresa adjudicataria será la responsable del **espacio destinado a guardia y custodia de carritos de bebé**. Deberá contar con el personal y materiales necesarios, así como establecer la logística precisa para ofrecer un buen servicio. Dicho servicio será de carácter gratuito. El espacio deberá estar delimitado con moqueta granate y tensabarriers.

Se adjunta plano de distribución en ANEXO2

El Consorcio se reserva el derecho de cambiar la distribución, y las empresas pueden presentar en sus propuestas una distribución alternativa, si eso supone un beneficio para la organización del Festival.

5.5 DECORACIÓN

La adjudicataria se ocupará de decorar los espacios destinados al Festival y el mobiliario empleado, así como de la señalética de forma gráfica y técnica **similar a la edición del 2018**.



La decoración/ ambientación destacará por su originalidad y capacidad de impacto visual. **Tendrá que ser siempre de inspiración nueva, actual, de carácter festivo, de tendencia “cool” y con clara referencia al movimiento de la cultura “gourmet street food”.**

Todo el material y mobiliario empleado deberá ser de buena calidad y estar en perfecto estado. No será válido el mobiliario gastado, rayado o estéticamente desfasado. Se tendrá especial cuidado en no emplear elementos que desvirtúen la imagen del Festival.

El licitador deberá detallar en su propuesta los siguientes aspectos, respetando y teniendo en cuenta el realizado en la edición del 2018:

1. Línea de creatividad y concepto estético.
2. Propuesta de ambientación de los diferentes espacios.
3. Dotación y decoración de los puntos de venta de Bocadillos Gourmet. El licitador presentará en su propuesta un ejemplo gráfico de 1 puesto de venta, incluyendo el tipo de estructura/mobiliario a emplear y el mobiliario de apoyo. Deberá tener en cuenta aspectos como: rotulación, calidad de los materiales, zona de trabajo y colocación de productos, espíritu del Festival,...
4. Dotación y decoración de los puntos de venta de Bebidas. El licitador presentará en su propuesta un ejemplo gráfico de la barra principal de venta de bebidas.
5. Dotación y decoración del espacio destinado a showcookings.
6. Dotación y decoración del espacio destinado a los/las DJs.
7. Dotación y decoración del espacio destinado a la zona infantil.
8. Dotación y decoración del espacio destinado a parking de carritos.
9. Mobiliario y decoración de las zonas de descanso/degustación. El licitador incluirá en su propuesta los diferentes espacios donde el público podrá degustar sus Bocatás Gourmet y bebidas, incluyendo mesas y sillas y al mismo tiempo permitiendo la circulación de personas. Como mínimo:
 - Mesas picnic
 - Barriles blancos de apoyo
 - Cubos de basura
 - Atrezzo vario (plantas naturales y decoración)
10. Señalética a emplear y ubicaciones. Como mínimo:
 - 2 lonas cubriendo las dos ventanas laterales de la entrada principal del Mercado con la imagen del evento.
 - 1 lona en la entrada principal



- 4 soportes de pie de acero delimitando cada uno de los espacios en la parte superior del mercado
- 1 soporte de pie de acero delimitando los espacios en la parte inferior del mercado
- 2 soportes de pie de acero en la parte inferior indicando lo existente en la parte superior.
- 1 soporte de pie de acero en la parte superior indicando lo existente en la parte inferior.
- 4 totems repartidos en cada uno de los accesos al mercado con la imagen del evento.
- 2 tótems identificando la Zona Kids y el Parking de Carritos

Se incluirán indicaciones referentes a ascensores, lavabos, entrada, salida, ... en los propios tótems o en soportes independientes.

El Consorcio se reserva el derecho de modificar la distribución de la señalética si esto repercute en un mejor desarrollo del Festival.

Se buscará generar una experiencia singular y con identidad propia.

5.6 MEDIOS HUMANOS

La empresa adjudicataria deberá dotar y responsabilizarse de todos los medios humanos necesarios para el correcto desarrollo de cada una de las actividades y del propio Festival en su conjunto, presentes los dos días del evento. Como mínimo:

- 6 personas para la supervisión y control en todo momento del desarrollo del Festival.
- 2 personas cualificadas para la atención de la Zona Kids.
- 1 persona para la atención de la zona de parking de carritos de bebé.
- 1 camarero/a en Zona Showcooking.
- 2 DJs.
- 1 persona como presentador/a de cocineros/as
- 7 personas de seguridad más 1 coordinador.
- 4 personas para la recogida, limpieza y mantener las áreas despejadas durante el Festival.
- Personal para traslado de materiales, montaje y desmonte del espacio.
- 1 técnico de sonido.
- 1 cámara.
- 1 realizador.
- 1 fotógrafo profesional.



El/la camarero/a deberá ir uniformado igual que en la edición del 2018, con pantalón negro y camisa blanca, delantal negro con la imagen del Festival y corbata roja.

El personal de limpieza y de apoyo deberá ir uniformado también con delantal negro con la imagen del Festival.

5.7 MATERIAL PROMOCIONAL

Todos los materiales promocionales deberán respetar la línea gráfica y técnica de la edición del 2018.

1. Dossier del Festival

Elaboración de dossier de presentación del Festival dirigido a medios en gallego, castellano e inglés.

2. Cartel promocional del Festival

Tirada: 100 unidades tamaño A-3

3. Folleto promocional

Tirada: 8.000 trípticos o cuadrípticos A-3 plegado.

La información recogida en los diferentes soportes promocionales será trilingüe. Los textos, en castellano, gallego e inglés, así como las posibles imágenes y tipografías a emplear serán responsabilidad de la adjudicataria. Deberá incluir un plano esquemático del Festival, tanto de la parte superior como inferior del mercado (entradas/salidas del mercado, ascensores, ubicación de los distintos puntos de venta, escenario, zona kids, zona parking para carritos, aseos). Además se incluirá la web, los diferentes perfiles sociales y los logotipos que determine el Consorcio.

Los carteles deberán estar editados en un plazo mínimo de 1 mes antes de comenzar el Festival y los folletos deberán estar editados en un plazo mínimo de 15 días antes de comenzar el Festival.

Todo el material y contenidos deberá ser aprobado por el Consorcio, debiendo realizar sin excusa las modificaciones, correcciones o ajustes hasta la total aprobación por parte de éste. Los posibles errores de



impresión, traducciones o de cualquier otro tipo relacionados con el diseño y producción de los materiales promocionales deberán ser asumidos por la adjudicataria, reimprimiendo el trabajo sin perjuicio económico para el Consorcio.

4. Roller promocional

Diseño y producción de un roller o similar para su uso en rueda de prensa, acciones promocionales previas, oficinas de turismo, etc.

5. Talonarios de tickets para uso de la Organización

Diseño acorde con el evento y producción de talonarios de tickets numerados y con matriz, de medidas 12x6 cm aprox., para uso interno de la Organización destinados a prensa, equipo de trabajo y otros posibles compromisos profesionales.

Existirán 2 modalidades de talonarios: Degustación y Bebida.

Tirada total: 1.100 tickets (distribución de cantidades a decidir por el Consorcio).

6. Banners y adaptaciones para perfiles sociales

Diseño de banners dinámicos para la web del Consorcio (www.turismocoruna.com), medidas 215 x 180, y para la versión web móvil, medidas 600 x 250. Diseños previos para la captación de participantes y diseños de banners para la promoción del propio Festival.

Adaptaciones para las distintas redes sociales del Consorcio.

7. Web promocional del Festival

Diseño, desarrollo y mantenimiento de contenidos (tanto texto como imágenes) de la página web del Festival desde dos semanas después de la adjudicación del contrato hasta dos semanas posteriores a la finalización del evento, respetando los criterios de accesibilidad exigidos por la ley. Se respetará la línea de la web del 2018 (<http://boucatise.coruna.es/>).

Requerimientos mínimos:

- Web multipágina
- Web multiidioma: gallego, castellano, inglés,
- Web responsive (adaptada a dispositivos móviles, tanto smartphones como tablets)
- URL amigables y en silo (facilitando los motores de búsqueda como Google)
- Optimización de velocidad de carga (cacheo, optimización de imágenes, archivos minimizados, compresiones, etc...)
- Optimización SEO (keyword research, etiquetados, sitemap, robot.txt, datos estructurados pertinentes, etc...)
- Seguimiento por Google Analytics
- Alta en Google Search Console
- Migas de pan

Arquitectura mínima:

- Portada
 - Secciones de resumen y enlaces al resto de páginas de la web
 - Programa y mapa del Festival descargable
 - Mapa interactivo vía Google Map API o similares
 - Widget de Twitter con seguimiento de hashtag del evento
 - Links a RRSS
- Página global de participantes gastronómicos
 - Bases de inscripción de participación descargable
- Página individual de participante gastronómico
- Página de puntos de venta y oferta gastronómica
- Página global de agenda de actividades
- Galería fotográfica
- Prensa
- Descargas de materiales
- Contacto, con e-mail de la oficina técnica para a atención de las consultas.

- El ayuntamiento proporcionará un alojamiento web para ficheros HTML, Javascript, imágenes y otros contenidos estáticos. En ningún caso se permitirá ejecución de código en el servidor (php, perl o similar). El acceso será por FTP desde las direcciones IP de la empresa adjudicataria.

- Deberá usar el dominio existente <http://boucatise.coruna.es>.



- Una vez finalizado el Concurso la empresa deberá dejar la web con la información óptima y adecuada para su visibilidad hasta la próxima edición.
- Cuando termine la prestación del servicio deberá entregar al Consorcio una copia estática de la web para su almacenamiento a nivel histórico.

8. Página publicidad y faldón

Diseño de hasta 2 páginas de publicidad y de hasta 3 faldones de acuerdo a las medidas que aporte la Organización.

9. Redacción y envío de notas de prensa

Redacción de hasta 3 notas de prensa dirigida a los principales medios locales/regionales.

10. Fotografía

Fotografías profesionales y de calidad del Festival y de las diferentes actividades. Las fotografías deberán estar realizadas por un fotógrafo profesional.

Deberán entregarse un mínimo de:

- 10 fotografías genéricas.
- 4 fotografías por punto de venta, zona Dj y zona infantil.
- 5 fotografías por actividad.

La empresa adjudicataria será la responsable de tramitar la documentación correspondiente a los permisos por cesión de derechos de imagen.

Banco de imágenes libre de derechos para el Consorcio.

11. Material audiovisual

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo la producción del siguiente material:



- Vídeo de presentación del Festival de 1 minuto de duración + teaser de 20 o 30” para promocionar en RRSS y crear expectación/convocatoria + adaptación para cabecera de Facebook + teaser de 10” para Stories de Instagram.
- Edición dun vídeo final de 1 minuto de duración + teaser de 20 ou 30”

Formatos para vídeos: mp4 o MOV, comprensión H264, relación de aspecto 16:9 tamaño máximo de 1GB; duración máxima de 1 minuto.

La propuesta audiovisual tendrá que ser fresca, moderna y de tendencia. La posible banda sonora que se emplee deberá ser original y/o contar con los derechos de autor correspondientes.

Los videos serán entregados en alta calidad, en formato profesional, así como todos los brutos editables grabados con motivo de la producción, que pasarán a ser propiedad del Consorcio.

6.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

a) Responsabilidad: La empresa adjudicataria será responsable de la calidad técnica de los trabajos a desarrollar y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se produzcan para el Consorcio, o para terceras personas de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

b) Organización: La empresa adjudicataria deberá disponer de los elementos materiales y humanos suficientes para la debida ejecución del contrato, llevando a cabo en tiempo y forma los servicios a prestar.

Tendrá que nombrar un supervisor durante el Festival, incluyendo montaje, desmonte y período de atención al público. Deberá estar en contacto permanente con los vendedores para atender cualquier necesidad o cualquier tipo de incidente. Deberá dotarse de los medios técnicos adecuados para que este contacto pueda ser realizado en todo momento, tanto por parte del coordinador como de los vendedores.

c) Plan de Seguridad: La empresa adjudicataria deberá presentar un Plan de Seguridad específico de la actividad a desarrollar. Será de su responsabilidad la aplicación del mismo y establecer el sistema para el control del aforo.



d) Documentación y permisos: La empresa adjudicataria deberá disponer de toda la documentación y permisos necesarios requeridos por ley para la realización de eventos de estas características.

e) Material promocional: Durante la prestación del servicio, la empresa adjudicataria será la responsable del reparto de materiales promocionales entre los establecimientos participantes y puntos de interés: puntos de información turística del Consorcio, punto de información turística de la Xunta de Galicia, Fórum Metropolitano, centros cívicos y bibliotecas locales, hoteles/hostales/pensiones/apartamentos turísticos de la ciudad y alrededores, y otros posibles puntos de interés, no permitiéndose la pegada de carteles en la calle.

f) Artes finales: Una vez finalizado el trabajo, la empresa adjudicataria deberá hacer entrega al Consorcio de los artes finales de todos los materiales, en baja resolución y en alta resolución editable. Dicho trabajo pasará a ser propiedad del Consorcio sin perjuicio de que pueda cederlo libremente. Además, se entregará como mínimo 5 copias físicas de cada material producido.

g) Fotografías y material audiovisual: Las fotografías y material audiovisual será aportado por la empresa adjudicataria y pasará a ser propiedad del Consorcio para su libre disposición. En ningún caso se podrán emplear imágenes, fotografías o diseños que impliquen una responsabilidad legal por su uso.

El Consorcio se reserva el derecho de llevar a cabo cuantas reproducciones, modificaciones o adaptaciones considere convenientes para su difusión, exhibición o cualquier forma de divulgación, cediendo la empresa adjudicataria todos los derechos de propiedad sobre la creatividad de referencia, con carácter exclusivo y sin limitación temporal o especial alguna.

El adjudicatario no podrá emplear para sí mismo, ni para terceros, dato alguno sobre el trabajo contratado, ni publicar total o parcialmente su contenido sin autorización expresa del Consorcio.

h) Derechos de propiedad intelectual: La marca y todos los derechos de propiedad intelectual y de “copyright” que se puedan derivar de los trabajos objeto de este contrato pasarán a ser propiedad del Consorcio sin perjuicio de que éste pueda cederlos libremente.

i) Confidencialidad y datos de carácter personal: Todos aquellos datos que pudiera conocer la empresa adjudicataria en relación con los servicios contratados, se entienden confidenciales, debiendo guardar la identidad y el secreto de los mismos.

j) Contrato de comodato, permisos y póliza de seguro. El adjudicatario deberá ser responsable de los materiales aportados por el Ayuntamiento, de los permisos y suscribir una póliza de seguro que cubra los siguientes aspectos:

- Daños en las instalaciones, materiales o estructura del edificio (Mercado de San Agustín)
- Responsabilidad civil
- Esta póliza deberá cubrir no sólo el período de celebración del Festival sino los días de montaje y desmontaje.
- Permisos de sanidad: Se ocupará de comprobar y obtener los permisos de sanidad que la normativa vigente de la Comunidad Autónoma de Galicia exija para la venta de productos gastronómicos y, especialmente, los de carácter perecedero.
- Deberá firmar un “contrato de comodato” que garantice la restitución en perfecto estado de los materiales aportados por el Ayuntamiento después de finalizado su uso.

k) Informes: La empresa adjudicataria deberá presentar al Consorcio los siguientes informes en formato digital y papel:

- Memoria detallada de los trabajos realizados, participantes y actividades: incluyendo la metodología para la captación, desarrollo del Festival, showcooking, ambientación y decoraciones, materiales promocionales y reparto, y todos aquellos aspectos que sean relevantes. La empresa adjudicataria deberá aportar además original de todas las solicitudes de participación y demás documentación. Plazo máximo de entrega: 10 días desde la finalización del Festival. Deberá adjuntar muestras físicas de los materiales (carteles, folletos, delantales,...)
- Informe de las encuestas de satisfacción: incluyendo un anexo con los documentos originales de las encuestas. Plazo máximo de entrega: 10 días desde la finalización del Festival.



l) Exclusividad: La empresa adjudicataria no podrá prestar un servicio similar a lo que se relaciona en el presente pliego a otra entidad que promocióne un destino vacacional o sea competidora de A Coruña durante el período que dure dicho contrato

A Coruña, a fecha de firma electrónica

Fdo. Diana Sobral Cabanas

Presidenta

Consortio de Turismo y Congresos de A Coruña

(Decreto de 27 de junio de 2019)