basque culinary center

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MOBILIARIO PARA DETERMINADOS ESPACIOS DEL EDIFICIO GOe DE BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, CON CONTRAPRESTACIÓN DINERARIA Y EN FORMA DE PATROCINIO

1. OBJETO DEL CONTRATO 3
2. DESCRIPCIÓN DE LOS ESPACIOS 3
3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL MOBILIARIO 4
4. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 5
4.1. Consideraciones generales 5
4.2. Limitaciones de la Instalación y Coordinación con Obra 5
5. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR y CONDICIONES DE EJECUCIÓN 5
a. Diseño de los espacios 6
b. Suministro e instalación de elementos 6
c. Limpieza 7
d. Recepción y validación del suministro 8
e. Labores complementarias inherentes a la ejecución de los servicios reseñados 8
f. Residuos 8
6. PLAZOS DE EJECUCIÓN 9
7. COORDINACIÓN 9

ANEXO 1. DESCRIPCIÓN Y NECESIDADES DE ESPACIOS 11
ANEXO 2 LISTADO DE CONTRAPRESTACIONES POR PATROCINIO 16
ANEXO 3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS 17
ANEXO 4 PLANOS 17

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato mixto es el diseño, suministro e instalación del mobiliario destinado a equipar diversos espacios del edificio GOe, conforme a las necesidades funcionales, estéticas y operativas definidas por la entidad contratante.

El edificio GOe está situado en Donostia/San Sebastián (Av. de Navarra, 9; 20013), donde desarrollará parcialmente su actividad Basque Culinary Center Fundazioa, encontrándose actualmente en fase de construcción.

El contrato tiene naturaleza mixta, integrando:

- Prestaciones propias de los contratos de servicios y suministros, consistentes en el diseño del equipamiento, el suministro del mobiliario y su instalación.

- El suministro e instalación de una parte del mobiliario inicial tendrá el carácter de patrocinio publicitario, mediante el cual dicha parte del mobiliario será aportado por el adjudicatario en especie, a cambio de acciones de visibilidad de su marca (retorno publicitario), de las previstas en el **Anexo 2**. Concretamente, el importe total del mobiliario a aportar en concepto de patrocinio publicitario será el único elemento económico objeto de oferta por los licitadores, con un valor mínimo de **80.000 euros** (IVA excluido).

  A este respecto, si bien el mobiliario que el adjudicatario suministre en concepto de patrocinio publicitario lo será de una vez, en el plazo previsto en la Cláusula 6 de la presente Carátula, el retorno publicitario a obtener de BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA, consistente en acciones de visibilidad de marca, se desarrollará durante un plazo de 4 años desde la suscripción del contrato, en los términos previstos en la presente Carátula.

La contraprestación total por el diseño, suministro e instalación de dicho mobiliario se articulará mediante una combinación de:

- Pago dinerario fijo, determinado en la presente Carátula.
- Retorno publicitario, como contraprestación no dineraria por la parte del mobiliario aportado en concepto de patrocinio, que será objeto de oferta por los licitadores.

El Código CPV del contrato es el siguiente:

- 79932000-6 – Servicios de diseño de interiores
- 39150000-8 – Mobiliario diverso
- 39151000-5 – Mobiliario de oficina
- 39130000-2 – Mobiliario de salas de conferencias, laboratorios y aulas

2. DESCRIPCIÓN DE LOS ESPACIOS

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

Los espacios objeto de este contrato han sido concebidos para ofrecer versatilidad y adaptabilidad a diferentes usos, actividades y perfiles de usuario. El mobiliario deberá responder a criterios de modularidad, movilidad, resistencia y diseño, permitiendo configuraciones flexibles y dinámicas.

Se busca un sistema de mobiliario:

- Modular, apilable y fácilmente transportable.
- Diseñado para uso intensivo en entornos educativos, colaborativos y de innovación.
- Fabricado con materiales de alta resistencia, fáciles de limpiar y mantener.
- Que incorpore criterios de ergonomía, accesibilidad universal y sostenibilidad.

Estos principios se aplicarán transversalmente a todos los espacios del edificio. La descripción detallada de cada espacio se recoge en el **Anexo 1,** y se facilitan los planos en el **Anexo 4**.

3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL MOBILIARIO

Espacios y soluciones específicas

1. Cafetería
   - Mesas de diferentes formatos y alturas.
   - Sillas y taburetes ergonómicos, apilables y resistentes.
   - Mobiliario que favorezca la interacción y permanencia.
   - Estética informal y cálida.

2. Recepción
   - Dos puestos de trabajo completos (mesa + silla).
   - Acabados que respeten y coordinen con los revestimientos en madera y encimera galvanizada.

3. Sala de espera GOeTech
   - Butacas y mesas auxiliares
   - Estética acogedora y representativa.

4. Box-es de concentración
   - Mesas y sillas altas, ligeras y funcionales.
   - 2 box-es individuales y uno para 3 personas

5. Salas de reuniones
   - Mobiliario modular, apilable y estéticamente cuidado.
   - Mesas y sillas para reuniones

6. Aula teóricas
   - Mesas y sillas apilables, ligeras y funcionales.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- Configuración flexible para 40 personas por aula.
- Puesto para ponente

4. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1. Consideraciones generales

La empresa adjudicataria se compromete al diseño, suministro, montaje e instalación del mobiliario descrito en el presente pliego, incluyendo la elaboración de un pre-proyecto de diseño como parte de la oferta inicial. Este pre-proyecto será revisado y ajustado en fase de ejecución, en coordinación con la entidad contratante, para garantizar la adecuación funcional y estética del mobiliario a los espacios del Edificio GOE.

La totalidad del mobiliario suministrado deberá ser nuevo, sin uso previo, y cumplir con los estándares de calidad exigidos en el presente pliego. En caso de ausencia de especificaciones técnicas concretas, los elementos deberán ser siempre de primera calidad, siguiendo criterios de durabilidad, ergonomía y diseño.

4.2. Limitaciones de la Instalación y Coordinación con Obra

Dado que el edificio GOe se encuentra actualmente en fase de construcción, la empresa adjudicataria será responsable de verificar in situ las condiciones reales de los espacios antes del inicio de la instalación del mobiliario, incluyendo cotas, nivelaciones, accesos, instalaciones visibles y cualquier otra limitación que pueda afectar al correcto desarrollo del proyecto.

Será también responsabilidad del adjudicatario el replanteo y ajuste del diseño propuesto en función de las condiciones finales de obra, en coordinación con la dirección facultativa y el equipo técnico del proyecto.

La instalación del mobiliario se realizará en la fase final de la obra, una vez que los espacios estén completamente habilitados para ello. La empresa adjudicataria deberá coordinar su intervención con el calendario general de obra, respetando los plazos y condiciones de acceso establecidos por la dirección de obra.

Cualquier modificación necesaria respecto al diseño inicial deberá ser justificada técnicamente y aprobada previamente por la entidad contratante.

5. DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS A REALIZAR y CONDICIONES DE EJECUCIÓN

Se detallan a continuación los trabajos objeto del contrato:

CONDICIONES DE SUMINISTRO

El mobiliario suministrado deberá cumplir en todo momento con las normativas y

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

reglamentaciones europeas y españolas aplicables en materia de seguridad, calidad y sostenibilidad.

Será responsabilidad del adjudicatario que todos los materiales recibidos en la obra dispongan de sus certificados correspondientes, que cumplan con las especificaciones técnicas, y que se encuentren en perfecto estado para su instalación.

El adjudicatario, en cualquier caso, garantizará que las entregas en obra de los materiales que lo conforman cumplan con los distintos estándares de calidad exigidos en el presente pliego en cuanto al proceso de fabricación se refiere y por tanto podrán ser instalados en obra de forma inmediata.

a. Diseño de los espacios

Como parte de la oferta, la empresa adjudicataria deberá presentar un pre-proyecto de diseño que contemple la distribución, selección y adecuación del mobiliario a los distintos espacios del edificio GOe. Este diseño deberá:

- Responder a los criterios de funcionalidad, ergonomía, sostenibilidad y estética definidos por el proyecto.
- Ser coherente con la arquitectura del edificio y con los usos previstos en cada zona
- Incluir moodboards, planos, zonificaciones y selección de productos representativos.
- Ser ajustado y validado en fase de ejecución, en coordinación con la dirección facultativa.

b. Suministro e instalación de elementos

La empresa adjudicataria deberá realizar los trabajos de suministro, transporte, montaje e instalación del mobiliario ofertado, conforme a las características y unidades especificadas en el proyecto.

Todos los elementos deberán:

- Estar preparados en taller y, en la medida de lo posible, pre-montados para facilitar su instalación.
- Contar con acabados resistentes y de alta calidad, incluyendo pintura, laminado o recubrimientos según especificaciones.
- Ser seguros, no contaminantes y adecuados para un uso intensivo en espacios públicos y educativos.

La empresa adjudicataria deberá:

- Coordinar el acceso a obra con la dirección facultativa.
- Despiece y proteger los elementos para su transporte dentro del edificio.
- No realizar cortes ni trabajos sucios en obra, salvo ajustes menores autorizados.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

En caso de requerirse, la entidad contratante podrá solicitar:

- Muestras de materiales y acabados.
- Prototipos representativos de cada tipología de mobiliario.

La empresa adjudicataria deberá realizar los trabajos de suministro e instalación de los elementos ofertados con las características y unidades especificadas en el apartado 3 del presente pliego y en las condiciones descritas.

Los elementos que en ejecución del contrato elabore/suministre la empresa contratista conforme a lo indicado en la presente letra b), se entregarán a GOe, pasando ésta a ser propietaria de los mismos.

Todos los elementos serán construidos / adaptados en taller y se montarán en el espacio, no realizando trabajos de corte en la misma (se podrán llevar elementos pre- montados en la medida de lo posible. La metodología y planificación de estos trabajos deberá quedar reflejada en la memoria y cronograma incluido en la oferta de licitación).

Se considera implícito el transporte y entrega de todos los elementos en el espacio.
La empresa adjudicataria tomará las medidas necesarias para asegurar el transporte del material dentro del edificio, procediendo al despiece adecuado de los distintos elementos que lo requieran.

El suministro y montaje será realizado por la empresa adjudicataria de acuerdo con las instrucciones que se faciliten por GOe quien también deberá facilitar al adjudicatario el acceso a las instalaciones en las que se lleve a cabo el suministro.

Cada uno de los módulos de mobiliario, equipamientos e instalaciones deberán ser testados, así como probado su funcionamiento, tras lo cual se llevará a cabo la validación pertinente. Si algún o algunos elementos resultaran defectuosos, deberán ser retirados y reemplazados por elementos nuevos.

La empresa incluirá en su memoria técnica todo tipo de maquinaria y material auxiliar que fuese preciso utilizar durante el desarrollo de los mismos.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de todos los daños a terceros o de los daños que pueda sufrir el edificio, su infraestructura o acabados durante la instalación, colocación y transporte del material, siendo asimismo responsable de su reparación, por lo que deberá tomar las medidas de protección necesarias.

c. Limpieza

La empresa adjudicataria asumirá y se ocupará de:

- Examinar los espacios con el fin de que quede en el mismo estado que

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

lo encontró antes de comenzar el montaje. Al término de los trabajos, deberá retirar todo el material de desecho vinculado a los mismos y tratarlos según normativa ambiental correspondiente.

- Reparar cualquier desperfecto en el espacio derivado de las labores desarrolladas por la propia empresa adjudicataria. Para prevenirlo, se protegerán pavimentos y todos aquellos elementos que pudieran sufrir cualquier alteración por la instalación del montaje.

- Velar para que el personal dependiente de la empresa adjudicataria y el de las empresas que intervengan en el proyecto respeten las normas de seguridad y mantenimiento exigidas habitualmente en el desempeño de estos trabajos y, en su caso, las exigidas por BCCF

- Mantener el orden y limpieza en el montaje mientras duren los trabajos.

- Realizar una limpieza en profundidad de todos los elementos suministrados, de forma que queden preparados para su uso.

d. Recepción y validación del suministro

Una vez que la empresa adjudicataria termine la instalación la propiedad realizará la revisión y validación de todos los elementos del equipamiento idoneidad y estado acabado de todos los elementos que componen el mobiliario, su funcionalidad y la correcta colocación de los elementos.

Una vez validada la instalación se dará por recepcionada, pudiendo dar comienzo al periodo de garantía y se podrá emitir la correspondiente factura asociada tal y como establece en el punto 7 de la Carátula del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

e. Labores complementarias inherentes a la ejecución de los servicios reseñados

La empresa adjudicataria deberá llevar a cabo todas aquellas labores complementarias que se estimen necesarias para la realización del suministro.

f. Residuos

El presente contrato incluirá la gestión de los residuos generados durante el suministro y montaje del mobiliario. En concreto, la empresa adjudicataria deberá gestionar todos los embalajes y materiales generados durante el montaje, no pudiendo depositarlos en las instalaciones de la propiedad.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

6. PLAZOS DE EJECUCIÓN

La empresa adjudicataria deberá completar la totalidad de los trabajos objeto del presente contrato en los plazos previstos en la Carátula del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En el plazo final previsto para la instalación, todos los elementos deberán estar:

- Totalmente instalados y montados en su ubicación definitiva.
- Limpios y listos para su uso, sin restos de embalajes ni residuos de montaje.
- Revisados y verificados por la dirección facultativa o el equipo designado por la entidad contratante.

El cumplimiento de este plazo será condición esencial del contrato. Cualquier desviación deberá ser debidamente justificada y autorizada por la entidad contratante, sin que ello suponga modificación automática del calendario previsto.

7. COORDINACIÓN

La empresa adjudicataria deberá designar un/a **coordinador/a del contrato**, que actuará como interlocutor único ante la entidad contratante y será responsable de la correcta ejecución de los trabajos. Esta persona deberá mantener una **comunicación fluida y permanente** tanto con los responsables del proyecto.

Dado que los trabajos objeto de este contrato se desarrollarán en un edificio en fase de construcción, la empresa adjudicataria deberá **coordinar sus actuaciones con el resto de los agentes intervinientes en la obra**, garantizando la compatibilidad de sus tareas con el desarrollo general del proyecto.

La empresa adjudicataria deberá designar un interlocutor del contrato que deberá coordinarse con el representante que BCCF designe para la relación durante el tiempo de ejecución del contrato.

Se considera necesaria la permanente y estrecha colaboración entre el adjudicatario, a través del/de la coordinador/a designada al efecto, y BCCF.

En relación con la ejecución del contrato y la consecución de los objetivos fijados a través del mismo, serán funciones del/de la coordinador/a las siguientes:

- Ostentar la representación de la empresa ante BCCF.
- Coordinar la ejecución de los servicios contratados y poner en práctica las órdenes recibidas de BCCF.
- Conseguir la eficiencia y la excelencia en el desarrollo de los trabajos.
- La resolución de los problemas que se pudieren presentar durante la vigencia del contrato.
- Asistir a las reuniones convocadas por BCCF

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

- Realizar cualquier otra labor similar que le sea requerida por BCCF.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

ANEXO 1. DESCRIPCIÓN Y NECESIDADES DE ESPACIOS

Además de la información aquí reseñada, se adjuntará un plano en DWG, sin perjuicio de la verificación final previa a la instalación del mobiliario que se debe realizar in situ.

1. CAFETERÍA

La cafetería del edificio GOe se concibe como un **espacio de encuentro y convivencia** que acoge a los distintos perfiles que forman parte del ecosistema GOe: alumnado, profesionales, startups, empresas consolidadas, agentes vinculados a la innovación, el emprendimiento y la gastronomía, así como ciudadanía en general.

Se trata de un entorno **agradable, dinámico e informal**, diseñado para fomentar la interacción y el intercambio de ideas.

Necesidades generales:

Dentro del alcance de este contrato se incluye exclusivamente el **mobiliario de la sala de la cafetería**, principalmente:

- Mesas de diferentes formatos (cuadradas, altas, bajas) que permitan configuraciones flexibles para desayunos, comidas y pausas informales.
- Sillas y taburetes ergonómicos, apilables y de fácil limpieza.
- Butacas y elementos de asiento informal que favorezcan la permanencia y la conversación.

El mobiliario deberá permitir una configuración versátil que se adapte a los distintos momentos del día y tipos de uso, garantizando la comodidad, la funcionalidad y la estética coherente con el resto del edificio GOe.

Los elementos ofertados deberán cumplir las especificaciones técnicas mínimas detalladas en el **Anexo III** del presente pliego.

Aforo estimado:

35 personas sentadas.

2. RECEPCIÓN

La recepción del edificio GOe se concibe como el **punto de acceso principal** y de **atención al visitante**, por lo que su diseño debe transmitir profesionalidad, calidez y coherencia con la identidad arquitectónica del edificio.

El espacio cuenta con revestimientos en madera en paredes y suelos y la encimera de la

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

recepción está realizada en acero galvanizado.

Necesidades generales:

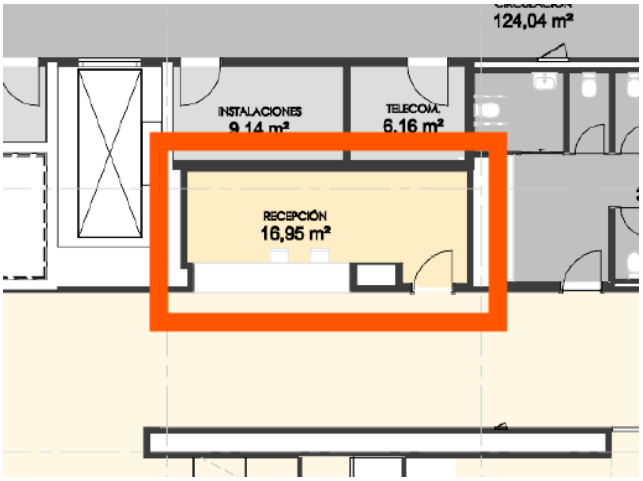
El mobiliario deberá complementar los acabados existentes, priorizando:

- **Dos puestos de trabajo completos**, compuestos por mesa y silla ergonómica, adecuados para atención al público y tareas administrativas.
- Estética sobria, profesional y coherente con el conjunto del edificio GOe.

Los elementos ofertados deberán cumplir las especificaciones técnicas mínimas detalladas en el **Anexo III** del presente pliego.

Ubicación y medidas:

Planta baja
Superficie: 16,95 m² aprox.



3. SALA DE ESPERA INFORMAL – GOeTech

La sala de espera se ubica en el pasillo de acceso al centro tecnológico GOeTech, concebida como una **zona de acogida informal** para visitantes, colaboradores y agentes vinculados a la innovación gastronómica.

Este espacio debe transmitir una **atmósfera acogedora** y alineada con la identidad del centro GOeTech, cuya misión es contribuir a un futuro delicioso desde la gastronomía, a través del talento, el conocimiento, la investigación y la innovación, promoviendo una alimentación sabrosa, saludable y sostenible.

Necesidades generales:

El mobiliario deberá favorecer la permanencia breve y cómoda, priorizando:

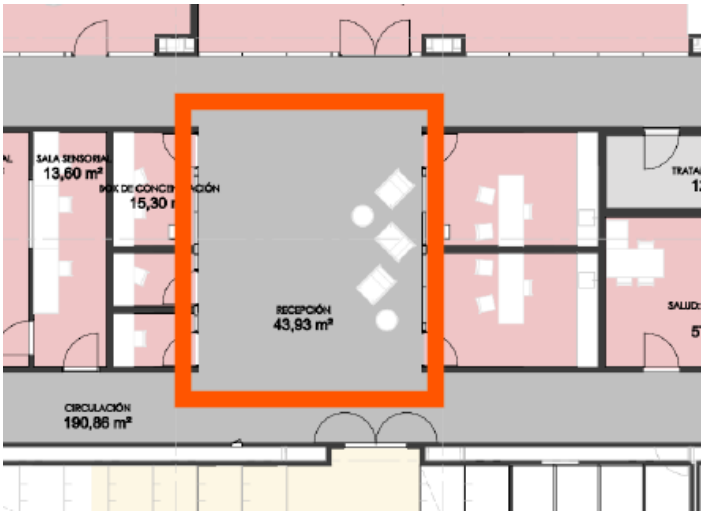
- **4 Butacas individuales**

- **2 Mesas auxiliares**
- Acabados coherentes con el resto del edificio GOe, especialmente con los revestimientos en resina del entorno.

Los elementos ofertados deberán cumplir las especificaciones técnicas mínimas detalladas en el **Anexo III** del presente pliego.

Ubicación y medidas:

Primera planta
Superficie: 43,93 m² aprox.



4. BOX-es DE CONCENTRACIÓN

Se trata de **tres espacios cerrados** destinados a la concentración individual y la realización de videollamadas. Dos de ellos están concebidos para uso individual, y el tercero para hasta tres personas. Estos espacios están ubicados en zonas estratégicas del edificio GOe, pensados para ofrecer privacidad, confort acústico y funcionalidad.

Los acabados interiores incluyen suelo de resina rosa y mamparas de cristal con remates en negro, lo que aporta una estética contemporánea y coherente con el diseño general del edificio.

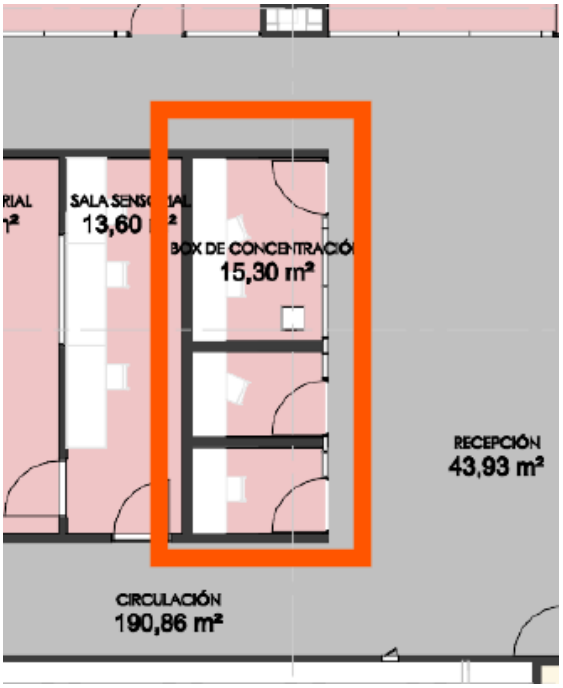
Necesidades generales:

El mobiliario deberá ser:

- Compacto, ergonómico y adecuado para uso prolongado.
- Estéticamente coherente con los acabados del espacio.
- Equipado con mesas de trabajo y sillas cómodas.

Los elementos ofertados deberán cumplir las especificaciones técnicas mínimas detalladas en el **Anexo III** del presente pliego

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com



5. SALAS DE REUNIONES

Se incluyen **tres salas de reuniones**: dos pequeñas con capacidad para tres personas cada una, y una sala grande con capacidad para diez personas. Todas ellas comparten los mismos acabados que los boxes de concentración: suelo de resina rosa y mamparas de cristal con remates en negro, lo que refuerza la coherencia estética entre los espacios.

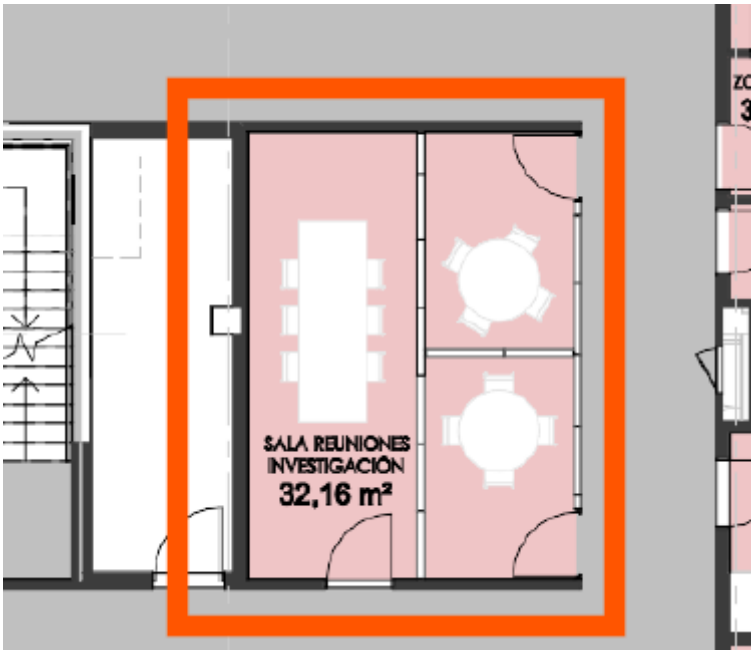
Estas salas están destinadas a reuniones internas, sesiones de trabajo colaborativo y encuentros con agentes externos, por lo que deben ofrecer un entorno cómodo, funcional y representativo.

Necesidades generales:

El mobiliario deberá incluir:

- Mesas de reunión adecuadas a la capacidad de cada sala.
- Sillas ergonómicas, resistentes y estéticamente cuidadas.
- Acabados que respeten el diseño interior y favorezcan la concentración y el diálogo.

Los elementos ofertados deberán cumplir las especificaciones técnicas mínimas detalladas en el **Anexo III** del presente pliego.



6. AULAS TEÓRICAS

Se trata de **dos aulas polivalentes** destinadas a formación teórica, ubicadas en el edificio GOe. Ambas salas están diseñadas para acoger actividades docentes, presentaciones, sesiones de trabajo colaborativo y otras dinámicas formativas.

El mobiliario deberá permitir una **configuración flexible**, ya que las aulas se montan y desmontan con frecuencia en función de las necesidades del programa.

Necesidades generales:

El mobiliario deberá ser:

- **Funcional, ligero y apilable**, para facilitar su almacenamiento y reconfiguración.
- **Resistente al uso intensivo** y de fácil limpieza.
- Coherente con la estética general del edificio GOe.

Cada aula deberá contar con:

- Mesas individuales
- Sillas ergonómicas apilables.

Los elementos ofertados deberán cumplir las especificaciones técnicas mínimas detalladas en el **Anexo III** del presente pliego.

Aforo estimado:

40 personas por aula.

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

ANEXO 2 LISTADO DE CONTRAPRESTACIONES POR PATROCINIO

El patrocinio representa una oportunidad estratégica para aquellas entidades interesadas en asociar su marca. A través de las contraprestaciones ofrecidas, obtendrá beneficios en visibilidad, presencia en medios de comunicación y redes sociales, participación destacada en eventos y actividades vinculadas al proyecto, así como la posibilidad de reforzar su imagen corporativa y reputación.
En concreto el retorno se valora en los siguientes ámbitos:

PATROCINIO Y PUBLICIDAD, valorado en un mínimo de 40.000€, desarrollándose las actuaciones en un plazo de 4 años.

- Vinculación de marcas GOe
- Visibilidad de marca en panel de entrada, en equipamiento y en acciones realizadas conjuntamente.
- Comunicación del acuerdo y de los contenidos divulgativos
- Showroom de productos

Basque Culinary Center Fundazioa
Paseo Juan Avelino Barriola 101
20009 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN - Gipuzkoa
Tel. 943 574 500 info@bculinary.com
www.bculinary.com

ANEXO 3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS

(se adjunta tabla en documento aparte)

ANEXO 4 PLANOS

(se adjuntan planos en pdf y dwg en documentos aparte)