

Àrea / Unitat Alcaldia - Presidència Promoció de la Ciutat VTZ		
Codi de verificació  4N0B5V3N6H5U4N060JM6		
Document TUR18I00HM	Expedient 40205/2024	

Persona interessada de l'expedient
Ajuntament del Prat de Llobregat Promoció de la Ciutat

Assumpte
Plec de condicions tècniques per la contractació dels serveis d'organització i gestió de les activitats gastronòmiques de promoció dels productes locals

Adreça de l'activitat

CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS D'ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE LES ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES DE PROMOCIÓ DELS PRODUCTES LOCALS

ÍNDEX

CLÀUSULA 1. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
CLÀUSULA 2. CONDICIONS I CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES	2
LOT 1: ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE LES JORNADES GASTRONÒMIQUES POTABLAVA I CARXOFA PRAT	2
1. Objecte	2
2. Característiques del servei	3
3. Gestió comercial	3
4. Assessorament i seguiment gastronòmic	4
5. Comunicació i difusió	4
6. Calendari previst	5
7. Coordinació i direcció tècnica	5
7.1. Personal	6
8. Suport de patrocinadors	6
9. Obligacions de l'adjudicatari	7
10. Seguiment i control del servei	7
LOT 2. ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE L'ESPAI GASTRONÒMIC DE LA FIRA AVÍCOLA DEL PRAT	8
1. Objecte	8
2. Característiques del servei	8
3. Assessorament gastronòmic als participants	9
4. Gestió i dinamització de l'Espai Gastronòmic de la Fira	9
5. Funcionament de l'Espai Gastronòmic	10
5.1. Funcionament del restaurant de Fira	12
5.2. Esmorzars de pagès	13
5.3. Fira de vins	14
5.4. Activitats complementàries, tallers i showcookings	15
6. Comercialització de l'oferta gastronòmica	16

7. Comunicació	16
8. Calendari previst	17
9. Coordinació i direcció tècnica	18
9.1. Personal	18
10. Suport de patrocinadors	19
11. Obligacions de l'adjudicatari	19
12. Seguiment i control del servei	20
13. Pla d'autoprotecció	21
14. Annexos (LOT 2)	22
CLÀUSULA 3. SEGUIMENT DELS TREBALLS (PELS 2 LOTS)	24
CLÀUSULA 4. RECURSOS HUMANS (PELS 2 LOTS)	24

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS D'ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE LES ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES DE PROMOCIÓ DELS PRODUCTES LOCALS

CLÀUSULA 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest plec de condicions és la contractació de la gestió, organització i coordinació de diferents activitats gastronòmiques vinculades a la promoció dels productes locals (3 lots).

LOT 1: Organització i gestió de les Jornades Gastronòmiques Pota Blava i Carxofa Prat

LOT 2: Organització i gestió del l'Espai Gastronòmic de la Fira Avícola del Prat

Codi CPV: 79956000-0 Serveis i organitzacions de fires i exposicions

CLÀUSULA 2. CONDICIONS I CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

Les condicions i característiques tècniques a què s'ha d'ajustar la contractació dels diversos serveis d'organització, gestió i producció (3 lots), que regiran aquesta contractació queden definides en els lots que es descriuen a continuació:

Lot 1: Organització i gestió de les Jornades Gastronòmiques Pota Blava i Carxofa Prat

1. Objecte

L'objecte d'aquest contracte és l'organització i la gestió de les Jornades Gastronòmiques Pota Blava i Carxofa Prat.

L'activitat té l'objectiu de promocionar el producte local (pollastre Pota Blava i la carxofa Prat) així com dinamitzar la restauració local.

El contracte de compren les següents tasques:

- Gestió de l'activitat
- Assessorament i seguiment gastronòmic
- Comunicació de les Jornades Gastronòmiques

2. Característiques del servei

Les Jornades Gastronòmiques Pota Blava és un esdeveniment gastronòmic que té com a objectiu promocionar una oferta gastronòmica elaborada amb pollastre Pota Blava i Carxofa Prat a través de la restauració local, oferint un menú de qualitat elaborat amb pollastre Pota Blava, carxofa Prat i altres productes del Parc Agrari del Baix Llobregat. L'activitat vol dinamitzar la restauració local sobre la base dels productes agroalimentaris de qualitat autòctons, pollastre Pota Blava i carxofa Prat, promocionar i fomentar aquests productes de qualitat i també esdevenir un referent de la gastronomia vinculada als productes locals i un atractiu turístic en el territori.

Aquesta activitat té una durada aproximada de 2 a 3 setmanes durant els mesos de març i/o abril.

3. Gestió comercial

a) Comercialització, captació i gestió de les inscripcions des restauradors.

Un dinamitzador comercial farà les comunicacions als restauradors locals potencials de participar en l'activitat per tal d'explicar el projecte, les seves característiques i el seu funcionament. Un cop realitzat aquest primer contacte, es gestionarà la inscripció a l'activitat sobre les condicions de participació i funcionament que els restauradors han de complir. L'adjudicatari haurà de crear un registre d'Inscripcions i facilitarà la informació a l'Ajuntament.

L'adjudicatari haurà de controlar el procés d'inscripcions tant el contactes presencials com via Internet, així com gestionar suggeriments i atenció als restauradors disposant d'una adreça electrònica i telèfon de contacte. Les dades dels restauradors visitats i els definitivament inscrits seran gestionats per l'adjudicatari i les dades seran incorporades a un fitxer propietat de l'Ajuntament del Prat.

Només s'acceptarà la participació de propostes gastronòmiques fonamentalment de restaurants i establiments de la restauració local i de l'àmbit territorial comarcal proper i de l'entorn metropolità, que puguin aportar notorietat i valor sobre la base dels productes locals i fomentar una oferta gastronòmica basada en elaboracions amb pollastre Pota Blava i carxofa Prat i/o altres productes agroalimentaris locals. En tot cas en la fase de captació s'aspirarà a que la participació de la restauració local representi almenys el 50 %, atenent que l'objecte de la companya és el foment de la IGP Pollastre del Prat i vol contribuir a la promoció de la restauració del municipi. Si algun participant, en el moment del desenvolupament de l'activitat, té obert algun expedient per faltes amb l'administració, pot quedar exclòs de l'activitat. Per tant, la llista final de participants, queda subjecta a la revisió per part del departament de Comerç i Turisme de l'Ajuntament.

b) Seguiment de les necessitats dels participants per a la bona execució de l'activitat

L'equip de dinamització comercial i de comunicació posarà en marxa els canals d'actuació per concretar la participació dels restauradors, fent un seguiment individualitzat de cada restaurador, conèixer les seves propostes, les seves necessitats, per tal de realitzar un treball conjunt i que l'activitat tingui una correcta implementació sobre uns criteris de professionalitat i qualitat.

c) Acompanyament als restauradors a les sessions preparatòries i tancament de l'activitat.

Es desenvoluparan diferents fases del projecte (dinamització comercial, producció prèvia, durant l'activitat, i durant el tancament) en les que l' adjudicatari farà el seguiment de tot el procés de l'activitat i haurà de reportar la informació a l'equip tècnic responsable de l'Ajuntament.

4. Assessorament i seguiment gastronòmic

L'adjudicatari recollirà les propostes de menú dels restaurants participants en les jornades gastronòmiques i també oferirà assessorament gastronòmicament als participants en relació a la seva proposta d'elaboració a fi d'orientar l'oferta cap a una proposta gastronòmica de qualitat.

5. Comunicació i difusió

Les diferents actuacions de comunicació i promoció han de seguir en tot moment les directrius de l'Ajuntament. L'adjudicatari haurà de respectar la representació exterior que correspon a l'Ajuntament del Prat com a titular del servei, tant a efectes de relació amb altres entitats o persones com amb la premsa o qualsevol mitjà de difusió.

Les actuacions que es preveuen portar són:

- Vetllar per la bona comunicació entre els participants i l'organització
- Presentació dels continguts necessaris per a la comunicació i la promoció de l'activitat. Aquesta proposta inclourà com a mínim el nom dels participants, dades de contacte, proposta gastronòmica, preu i fotografies.
- Realització de sessió fotogràfica de tots els participants. Aquesta sessió ha de comprendre com a mínim dues fotografies per participant (1 de la proposta gastronòmica i 1 del restaurador/a). Les fotografies seran propietat de l'Ajuntament i s'adequaran a les indicacions que l'Ajuntament faciliti.
- Gestionar possibles demandes i/o queixes dels participants.
- Proposta de creativitats i missatges diversos per publicar a la web de l'Ajuntament i altres canals de comunicació municipals. Sota autorització de l'Ajuntament, l'empresa adjudicatària podrà comunicar l'activitat través de canals de comunicació propis.
- Disseny, producció, distribució i posterior retirada de les diferents aplicacions d'imatge derivades del desenvolupament de l'activitat.
- De forma consensuada, els formats del material d'imatge podran variar parcialment. La distribució requerirà proposta d'ubicacions dins i fora del municipi i prèvia autorització municipal.

- Les adaptacions del disseny gràfic han de complir les prescripcions que el departament de Premsa i Comunicació i la Unitat de Comerç i Turisme indiquin.
- Els formats i quantitats mínimes de material i aplicacions:

Element	Descripció	Unitats
Cartells	A3, quadricromia	300/400
Guies	Mida segons necessitats de maquetació del contingut	4000/5000
Element de promoció per restaurants (tipus flyer)	Mida segons necessitats de maquetació del contingut	250
Vídeo promocional	Entre 1-3 minuts. per a xarxes i web	1
Vídeos a partir de fotos	per a xarxes i web	1/participant
Banners i adaptacions de l'esdeveniment en general	per web municipal i altres mitjans concertats per l'Ajuntament	10 (orientatiu)
Banners i adaptacions de cada participant	per web municipal i altres mitjans concertats per l'Ajuntament	1/participant
Torretes publicitat exterior 1x3	En emplaçament via pública: Pl. Catalunya, Av. Montserrat i estació	2/3 unitats
Vinils en opis/ accessos pàrkings	En Avinguda Montserrat	2-3

Aquestes tasques es desenvoluparan en les dependències de l'empresa adjudicatària i en els restaurants adherits a l'activitat. En cas d'alguna situació extraordinària, com ara l'estat d'alarma o confinament per motiu de la covid, el desenvolupament de les funcions incloses en aquest punt 4 podran quedar suspeses fins nou avís o cancel·lar-se. L'empresa per tant, haurà de presentar una memòria amb les tasques i despeses realitzades fins el moment. L'Ajuntament valorarà el pagament parcial de l'activitat en aquest cas.

6. Calendari previst

Es preveu que les Jornades Gastronòmiques Pota Blava i Carxofa Prat es desenvolupin entre els mesos de març i abril.

L'Ajuntament del Prat de Llobregat podrà modificar la data prevista de celebració de les Jornades Gastronòmiques amb una antelació mínima de 4 mesos.

7. Coordinació i direcció tècnica

L'empresa haurà de proposar per a l'organització de les Jornades Gastronòmiques Pota Blava i Carxofa Prat un coordinador de l'execució de l'activitat a tots els efectes, l'interlocutor davant serveis tècnics municipals i l'equip tècnic que es pugui requerir per a l'organització i gestió de les jornades.

Per al desenvolupament de l'activitat objecte d'aquest contracte l'empresa adjudicatària assignarà el personal adient, qualificat tècnicament, i amb un perfil adequat a la tipologia, filosofia de desenvolupament de l'activitat.

Aquest equip incloure com a mínim perfils de comercial, professional de la comunicació i un responsable coordinador de l'organització de l'esdeveniment.

L'empresa adjudicatària haurà d'assistir a totes les reunions que l'Ajuntament consideri oportunes per garantir el bon funcionament i coordinació de l'activitat.

7.1. Personal

L'empresa adjudicatària aportarà el personal necessari per a la correcta organització i gestió de les jornades gastronòmiques objecte d'aquest contracte, havent de complir amb les obligacions vigents en matèria de seguretat social, prevenció de riscos, així com tributàries del personal al seu càrrec.

Les persones encarregades de l'execució del contracte hauran de comptar amb els perfils mínim exigits, que són els següents:

- 1 coordinador del contracte:

Experiència mínima de 3 anys en organització i gestió d'esdeveniments gastronòmics, tals com: jornades i fires gastronòmiques, mercats gastronòmics, rutes de tapes i altres activitats lúdiques i gastronòmiques.

- 1 responsable de comunicació:

Experiència mínima de 3 anys en tasques de comunicació i difusió d'esdeveniments i/o campanyes de promoció gastronòmica, amb experiència en funcions relacionades amb la comunicació i difusió de l'activitat, promoció de l'activitat en xss, en diferents mitjans i suports gràfics.

8. Suport de patrocinadors

L'Ajuntament del Prat de Llobregat treballa en la promoció dels productes agroalimentaris locals i també de l'oferta gastronòmica de la restauració del municipi vinculada als productes del territori. Amb aquesta finalitat, esdeveniments com les activitats gastronòmiques que es desenvolupen en el marc de jornades, rutes, campanyes i fires en les quals hi ha representació de les empreses de la restauració del municipi afavoreixen que aquests productes siguin coneguts per la ciutadania i posa en valor una oferta gastronòmica de qualitat que esdevé un referent metropolità.

Una de formes de posar en valor l'oferta gastronòmica local vinculada als productes de qualitat, el pollastre Pota Blava i la carxofa Prat, és amb l'ajut i col·laboració del suport dels patrocinadors. Aquests es visualitzen en la comunicació dels esdeveniments i tenen una presència destacada en les activitats que patrocinen o donen suport. A més poden suposar una font d'ingressos per a l'Ajuntament contribuint i col·laborant en dur a terme aquest tipus d'esdeveniments.

No forma part de l'objecte del contracte que l'empresa adjudicatària hagi de facilitar o proposar patrocinadors per a l'activitat. Tot i que l'adjudicatària podrà suggerir a

l'Ajuntament la possibilitat de suports de patrocini que l'ajuntament podrà tenir en consideració o no.

Les a propostes dels possibles patrocinadors es basarà i tindrà coherència amb el tipus de esdeveniment o activitat gastronòmica i per tant tindran especial rellevància i es valoraran que siguin empreses i/o entitats del territori que donen suport al teixit associatiu local de la restauració i/o que siguin generadores de sinèrgies d'activitat econòmica i ocupació en el territori.

Qualsevol patrocini requerirà de la conformitat i acceptació prèvia per part de l'Ajuntament del Prat. Els responsables municipals validaran les opcions més adients tenint en compte la idoneïtat pels interessos generals de la vinculació del suport de la marca comercial o empresa patrocinadora relacionada amb les activitats gastronòmiques de promoció dels productes locals i del sector de la restauració local que es vol dinamitzar que són l'objecte de les actuacions.

Amb la validació prèvia dels responsables municipals del patrocini i/o col·laboració en la campanya es donarà visibilitat de la imatge de la marca en els elements de comunicació.

9. Obligacions de l'adjudicatari

- Dotar-se de les eines necessàries per realitzar processos d'avaluació del servei que s'ha de prestar i donar-ne compte a l'Ajuntament.
- Respectar la representació exterior que correspon a l'Ajuntament del Prat com a titular del servei, tant a efectes de relació amb altres entitats o persones com amb la premsa o qualsevol mitjà de difusió.
- Complir amb la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal.
- Formar al personal assignat al servei per poder desenvolupar els processos de millora de la qualitat del servei.

10. Seguiment i control del servei

La coordinació i supervisió del servei objecte del contracte anirà a càrrec de la persona responsable del contracte, la qual dictarà les instruccions necessàries a l'empresa adjudicatària per a la seva normalitat i eficaç realització.

L'adjudicatari facilitarà tota la informació relativa al servei a desenvolupar que li sigui demanada a la persona responsable del contracte.

Igualment, el licitador mantindrà informat a la persona responsable del contracte de l'Ajuntament de qualsevol incidència en el servei a prestar, a través dels canals més efectius per a la seva resolució, els quals es determinaran conjuntament amb l'Ajuntament.

Els mitjans de seguiment i control del servei, amb l'objectiu d'avaluar el funcionament, són els següents:

- Reunions periòdiques de coordinació amb la persona responsable del contracte, la direcció de l'empresa adjudicatària. Això no exclou que es puguin fer altres reunions de seguiment, segons necessitats.
- L'adjudicatari haurà de presentar una memòria qualitativa i quantitativa de l'activitat, que inclogui com a mínim, nº de participants, preus dels productes, incidències, retorn per part dels participants, nº de menús venuts i relació d'ingressos d'explotació i despeses de l'esdeveniment.
- En el termini d'un mes finalitzat l'esdeveniment l'adjudicatari haurà de presentar una memòria, que ha d'incorporar els aspectes següents:
 - Reportatge fotogràfic de les activitats realitzades
 - Recull de fitxes de l'assessorament gastronòmic realitzat, amb signatura del restaurador i l'adjudicatari.
 - Exemplars dels materials editats e imprès editat (cartells, guies, etc)
 - Memòria tècnica d'avaluació per a cada bloc de tasques desenvolupades
 - Memòria d'avaluació del seguiment amb els restauradors locals.
 - Propostes per futures edicions.

LOT 2. Organització i gestió de l'Espai Gastronòmic de la Fira Avícola del Prat

1. Objecte

És objecte d'aquest contracte és l'organització i gestió de l'Espai Gastronòmic de la Fira Avícola Raça Prat.

El contracte de compren les següents tasques:

- Organització de les activitats gastronòmiques dins el marc de la Fira Avícola Raça Prat (pavelló de l'Espai Gastronòmic i restaurant de la Fira amb una proposta d'oferta gastronòmica tipus menú "Pota Blava" o plat "Pota Blava" de la Fira, una proposta tipus "take away" Pota Blava i una proposta d'esmorzar de pagès.
- Gestió de la comercialització de l'activitat
- Assessorament i seguiment gastronòmic
- Gestió del funcionament de l'activitat
- Comunicació de l'Espai Gastronòmic, restaurant, esmorzars de pagès i la seva oferta gastronòmica
- Coordinació i gestió de la Fira de Vins
- Proposta d'activitats de tastos, maridatges i showcookings amb Pota Blava i carxofa Prat

2. Característiques del servei

La Fira Avícola Raça Prat és un esdeveniment gastronòmic que té com a objectiu promocionar el pollastre Pota Blava. L'activitat es desenvolupa durant els tres dies

(divendres, dissabte i diumenge) de celebració de la Fira Avícola en Granja de la Ricarda, en el mes de desembre, d'acord amb el calendari previst de l'edició.

L'activitat gastronòmica compren diferents accions gastronòmiques:

- *Degustació dins de l'Espai Gastronòmic:*

Aquesta activitat es desenvolupa dins el Pavelló Gastronòmic, en format restauració amb servei de barra, distribuït en 3 sessions al llarg de la celebració de la Fira Avícola Raça Prat. Per tant la seva ubicació física és dins de l'àmbit de la Fira, en el següent horari:

- Sessió 1: dissabte de 12:00 a 16:30 h
- Sessió 2: dissabte de 19:00 a 22:00h
- Sessió 3: diumenge de 12:00 a 16:00h

- *Gestió del Restaurant de Fira:*

Aquesta activitat es desenvolupa en format restauració amb servei a taula i menjar per emportar (*take away*). Es desenvolupa en un espai de la Granja de la Ricarda, anomenat Restaurant de Fira. El servei de restauració es distribueix en 2 sessions al llarg de la celebració de la Fira Avícola Raça Prat, en el següent horari:

- Sessió 1: dissabte de 12:00 a 16:00h
- Sessió 2: diumenge de 12:00 a 16:00h

- *Esmorzar de Pagès amb Carxofa Prat:* Aquesta activitat es desenvoluparà en format restauració amb servei de barra, distribuït en 2 sessions al llarg de celebració de la Fira Avícola Raça Prat, en el següent horari:

- Sessió 1: dissabte de 10:00 a 12:00h
- Sessió 2: diumenge de 10:00 a 12:00h

De forma consensuada es podran modificar parcialment els horaris

3. Assessorament gastronòmic als participants

L'adjudicatari haurà de realitzar com a mínim dues visites als restaurants inscrits amb un/a assessor/a gastronòmic per tal d'orientar-los en la bona execució de les tasques i proposta gastronòmica.

Aquestes tasques es desenvoluparan en les dependències de l'empresa adjudicatària i/o en els restaurants adherits a l'activitat. En cas d'alguna situació extraordinària, com ara l'estat d'alarma o confinament, el desenvolupament de les funcions incloses en aquest punt 2.2 quedaran suspeses fins nou avís o fins i tot cancel·lat. L'empresa per tant, haurà de presentar una memòria amb les tasques i despeses realitzades fins el moment. L'Ajuntament valorarà el pagament parcial de l'activitat en aquest cas.

4. Gestió i dinamització de l'Espai Gastronòmic de la Fira

a) Comercialització: captació i gestió de les inscripcions des restauradors.

Un dinamitzador comercial farà les comunicacions als restauradors locals potencials de participar en l'activitat per tal d'explicar el projecte, les seves característiques i el seu funcionament. Un cop superat aquest primer contacte, es gestionarà la inscripció a l'activitat concreta sobre uns paràmetres de funcionament que els restauradors han de complir. L'adjudicatari haurà de crear un Registre d'Inscripcions, i facilitarà la informació a l'Ajuntament.

L'adjudicatari haurà de controlar el procés d'inscripcions tant el contactes presencials com via Internet, així com gestionar suggeriments i atenció als restauradors disposant d'una adreça electrònica i telèfon de contacte. Les dades dels restauradors visitats i els definitivament inscrits seran gestionats per l'adjudicatari i les dades seran incorporades a un fitxer propietat de l'Ajuntament del Prat.

Es poden acceptar la participació de propostes gastronòmiques de restaurants i/o bars locals, comarcals o fins i tot de tot el territori català basades en el pollastre en la Carxofa Prat. Si algun participant, en el moment del desenvolupament de l'activitat, té obert algun expedient per faltes amb l'administració, pot quedar exclòs de l'activitat.

b) Seguiment de les necessitats dels participants per a la bona execució de l'activitat

L'equip de dinamització comercial i de comunicació posarà en marxa els canals d'actuació per concretar la participació dels restauradors, fent un seguiment individualitzat de cada restaurador, conèixer les seves propostes, les seves necessitats, per tal de realitzar un treball conjunt i que l'activitat tingui una correcta implementació sobre uns criteris de professionalitat i qualitat.

c) Acompanyament als restauradors a les sessions preparatòries i tancament de l'activitat.

Es desenvoluparan diferents fases del projecte (dinamització comercial, producció prèvia, durant l'activitat, i durant el tancament) en les que l'adjudicatari farà el seguiment de tot el procés de l'activitat i haurà de reportar la informació a l'equip tècnic responsable de l'Ajuntament.

Aquestes tasques es desenvoluparan en les dependències de l'empresa adjudicatària i en els restaurants adherits a l'activitat. En cas d'alguna situació extraordinària, com ara l'estat d'alarma o confinament, el desenvolupament de les funcions incloses en aquest punt 2.1 quedaran suspeses fins nou avís o fins i tot cancel·lat. L'empresa per tant, haurà de presentar una memòria amb les tasques i despeses realitzades fins el moment. L'Ajuntament valorarà el pagament parcial de l'activitat en aquest cas.

5. Funcionament de l'Espai Gastronòmic

a) Posada en funcionament

- Aquesta activitat es desenvolupa en un format de punts de degustació amb servei de barra i terrassa, distribuïts en 5 sessions al llarg dels dies de celebració de la Fira Avícola Raça Prat. Per tant la seva ubicació física és dins de l'àmbit de la Fira.

- Sessió 1: divendres de 19:00 a 22:00 h
- Sessió 2: dissabte de 12:00 a 16:00 h
- Sessió 3: dissabte de 19:00 a 22:00
- Sessió 4: diumenge de 12:00 a 21:00 h
-

De forma consensuada es podran modificar parcialment els horaris

- L'adjudicatari haurà de preveure el muntatge i desmuntatge de les instal·lacions necessàries per desenvolupar l'activitat, en coordinació amb els responsables municipals.
- L'adjudicatari s'encarregarà de gestionar amb els proveïdors i altres subministraments propis dels serveis que prestarà, que ha de constar dels següents productes: cerveses i vins, refrescos i aigua, cafès i infusions.

b) Personal durant l'execució del servei

- Dotació de cambrers i personal de barra, compost al menys per 10 persones
- Personal de neteja per al *backoffice* i recollida de vaixella, material de neteja i servei, i en definitiva, pel manteniment adequat del pavelló i els seus equipaments, compost al menys per 4 persones.

c) Materials

L'adjudicatari es compromet a aplicar un sistema de dipòsit, devolució i retorn (en endavant SDDR). Aquest sistema és un instrument de gestió d'envasos que associa un valor econòmic a cada envàs per tal d'incentivar que aquest sigui retornat pels consumidors als punts de venda, incrementant els nivells efectius de recollida selectiva i valorització. Per implementar aquest SDDR pels gots cal complir els següents requisits:

- Tenir un model de got particular, que el consumidor haurà de retornar
- Es demanarà un dipòsit a acordar amb responsables municipals, p.ex d'1€, que s'aplicarà als gots reutilitzables expedits, durant tota la vigència del contracte. Un cop finalitzada la consumició, i retornat el got, l'adjudicatari retornarà el dipòsit.
- Els gots reutilitzables han de tenir les següents característiques tècniques:
 - Material: plàstic dur reciclable
 - Capacitat 350-400ml
- Emmagatzemar els gots retornats, comptar-los, netejar-los i reutilitzar-los.
- Donar informació als consumidors.

L'adjudicatari utilitzarà vaixella (gots, plats i coberts) de material reciclable i reutilitzable, ja sigui de vidre o biodegradable (compostable). Està prohibit el servei de coberts i gots de plàstics d'un sol ús.

La utilització de vaixella (gots, plats, coberts, etc..) que no sigui anònima o amb la serigrafia pròpia de Fira Avícola no estarà permesa i l'incompliment d'aquesta condició quedarà subjecte a penalització.

d) Instal·lacions

- La dotació de les infraestructures mínimes que l'adjudicatari ha d'aportar es troba en l'Annex I.
- La dotació de les infraestructures que pot aportar l'Ajuntament es troba en l'Annex I.
- L'adjudicatari serà responsable dels desperfectes que ocasioni durant el muntatge i desmuntatge del material necessari per a organitzar el Pavelló Gastronòmic de la Fira Avícola, i en qualsevol cas, del que hagi estat cedit per l'Ajuntament.

5.1.Funcionament del restaurant de Fira

a) Informació general

L'adjudicatari haurà de proposar el Menú de Fira, que com a mínim constarà de 1 entrant/aperitiu, 1 primer plat, 1 segon plat i postres. El producte principal del menú ha de ser pollastre Pota Blava i l'acompanyament ha d'incloure Carxofa Prat. El menú pot variar però ha de ser validat per l'Ajuntament. La proposta gastronòmica haurà d'oferir-se en dos formats: un per consumir en el Restaurant de Fira, i un altre per emportar (*take away*).

b) Posada en funcionament

- Els serveis i horaris d'atenció al públic del Menú de Fira en el Restaurant de la Fira Avícola seran els següents:
 - Sessió 1: dissabte de 12:00 a 16:00h
 - Sessió 2: diumenge de 12:00 a 16:00hDe forma consensuada es podran modificar parcialment els horaris
- El servei de cambrers es compondrà d'un mínim de 10 persones que es distribuïran en funció de les necessitats a cobrir.
- Existirà un coordinador que durà a terme la tasca d'enllaç entre l'equip i que vetllarà per al bon funcionament de l'activitat.
- L'adjudicatari s'encarregarà de gestionar amb els proveïdors i altres subministraments, que ha de constar dels següents productes: vins i vermut, aigua i refrescos, cerveses, un licor, cafès i infusions.

c) Personal durant l'execució del servei

- Dotació de cambrers i personal de barra, compost al menys per 4 persones
- Personal de neteja per al *backoffice* i recollida de vaixella, material de neteja i servei, i en definitiva, pel manteniment adequat del pavelló i els seus equipaments, compost al menys per 4 persones.

d) Materials

L'adjudicatari es compromet a aplicar un sistema de dipòsit, devolució i retorn (en endavant SDDR). Aquest sistema és un instrument de gestió d'envasos que associa un valor econòmic a cada envàs per tal d'incentivar que aquest sigui retornat pels consumidors als punts de venda, incrementant els nivells efectius de recollida selectiva i valorització. Per implementar aquest SDDR pels gots cal complir els següents requisits:

- Tenir un model de got particular, que el consumidor haurà de retornar
- Es demanarà un dipòsit d'1€, que s'aplicarà als gots reutilitzables expedits, durant tota la vigència del contracte. Un cop finalitzada la consumició, i retornat el got, l'adjudicatari retornarà el dipòsit.
- Els gots reutilitzables han de tenir les següents característiques tècniques:
 - Material: plàstic dur reciclable
 - Capacitat 350-400 ml
- Emmagatzemar els gots retornats, comptar-los, netejar-los i reutilitzar-los.
- Donar informació als consumidors.

L'adjudicatari utilitzarà vaixel·la (gots, plats i coberts) de material reciclable i reutilitzable, ja sigui de vidre o biodegradable (compostable). Està prohibit el servei de coberts i gots de plàstics d'un sol ús.

La utilització de vaixel·la (gots, plats, coberts, etc..) que no sigui anònima o amb la serigrafia pròpia de Fira Avícola no estarà permesa i l'incompliment d'aquesta condició quedarà subjecte a penalització.

e) Instal·lacions

- La dotació de les infraestructures mínimes que l'adjudicatari ha d'aportar es troba en l'Annex I
- La dotació de les infraestructures que aporta l'Ajuntament es troba en l'Annex I
- L'adjudicatari serà responsable dels desperfectes que ocasioni durant el muntatge i desmuntatge del material necessari per a organitzar el Restaurant de la Fira Avícola, i en qualsevol cas, del que hagi estat cedit per l'Ajuntament.

5.2.Esmorzars de pagès

a) Informació general

L'adjudicatari haurà de proposar l'oferta gastronòmica, que com a mínim constarà de Carxofa Prat a la brasa, botifarra, seques, beguda (cervesa, vi o aigua) i pa. El menú pot variar però ha de ser validat per l'Ajuntament. La gestió d'aquesta activitat es desenvolupa dins el Restaurant de Fira, tot i que les barbacoes per fer les Carxofes i botifarres a la brasa poden estar situades a l'exterior.

b) Posada en funcionament

- Els serveis i horaris d'atenció al públic de l'Esmorzar de pagès de la Fira Avícola seran els següents:
 - Sessió 1: dissabte de 10:00 a 12:00h
 - Sessió 2: diumenge de 10:00 a 12:00h

De forma consensuada es podran modificar parcialment els horaris.

- L'adjudicatari s'encarregarà de gestionar amb els proveïdors i altres subministraments, que ha de constar dels següents productes: vins i vermut, aigua i refrescos, cerveses, un licor, cafès i infusions.

c) Personal durant l'execució del servei

- Dotació de cambrers i personal de barra, compost al menys per 2 persones
- Personal de neteja per al *backoffice* i recollida de vaixella, material de neteja i servei, compost al menys per 6 persones.

d) Materials

L'adjudicatari es compromet a aplicar un sistema de dipòsit, devolució i retorn (en endavant SDDR). Aquest sistema és un instrument de gestió d'envasos que associa un valor econòmic a cada envàs, copa o got de plàstic reutilitzable, per tal d'incentivar que aquest sigui retornat pels consumidors als punts de venda, incrementant els nivells efectius de recollida selectiva i valorització. Els requisits a implementar mitjançant aquest procediment del sistema SDDR son els mateixos que en la gestió de l'espai gastronòmic i en la zona de restaurant.

L'adjudicatari utilitzarà vaixella (gots, plats i coberts) de material reciclable i reutilitzable, ja sigui de vidre o biodegradable (compostable). Està prohibit el servei de coberts i gots de plàstics d'un sol ús.

e) Instal·lacions

- La dotació de les infraestructures mínimes que l'adjudicatari ha d'aportar es troba en l'Annex II
- La dotació de les infraestructures que pot aportar l'Ajuntament es troba en l'Annex II
- L'adjudicatari serà responsable dels desperfectes que ocasioni durant el muntatge i desmuntatge del material necessari per a organitzar l'esmorzar de pagès la Fira Avícola, i en qualsevol cas, del que hagi estat cedit per l'Ajuntament.

5.3.Fira de vins

a) Informació general

L'adjudicatari s'encarregarà de la coordinació de la Fira de Vins i de la gestió amb els cellers locals que oferiran la seva oferta de vins. L'adjudicatari oferirà el servei de subministrament de les copes d'aquest espai, la gestió de la recollida i la seva neteja per reutilitzar-les de nou. També oferirà una proposta d'embotits i formatges per acompanyar el maridatge amb el tast del vi.

Es valoraran també les propostes de cates tècniques, activitats de dinamització enològiques i showcookings vinculats a la cultura del vi.

b) Posada en funcionament

- Els serveis i horaris d'atenció al públic de la Fira de Vins seran els següents:
- - Divendres: de 19:00 a 22:00 h
 - Dissabte: de 11:00 a 16:00 i de 17:30 a 22:00 h
 - Diumenge: de 11:00 a 16:00 i de 17:30 a 22:00 h

c) Personal durant l'execució del servei

- Personal de neteja per manteniment adequat de la sala i taules de l'espai de vins, almenys 2 persones.

d) Materials

L'adjudicatari es compromet a aplicar un sistema de dipòsit, devolució i retorn (en endavant SDDR). Aquest sistema és un instrument de gestió de les copes de vi, per tal d'incentivar que aquest sigui retornat pels consumidors als punts de venda. Es demanarà un dipòsit d'1€, que s'aplicarà a les copes reutilitzables expedides. Un cop finalitzada la consumició, i retornat el got, l'adjudicatari retornarà el dipòsit.

L'adjudicatari és responsable de disposar d'un estoc suficient de copes pel funcionament de l'activitat i de la neteja de les copes per a la seva reutilització.

5.4. Activitats complementàries, tallers i showcookings

L'empresa adjudicatària s'encarregarà durant la Fira Avícola de la gestió, organització i dinamització de diferents activitats de comunicació relacionades amb la posada en valor dels productes locals, promoció de la restauració local i foment de la gastronomia vinculada amb el pollastre Pota Blava i la carxofa Prat i també dels productes agroalimentaris del Parc Agrari del Baix Llobregat.

L'adjudicatari haurà de preveure activitats de dinamització en el recinte, en diferents espais: a l'espai del restaurant per la tarda, a l'Espai Gastronòmic i també a l'exterior a la terrassa i/o al pati d'accés a l'Espai Gastronòmic. Com a mínim s'haurà de realitzar 3 activitats diàries de promoció c gastronòmica, tipus showcookings, tallers de cuina, tastos i maridatges amb producte local, activitats infantils i/o sessions d'animació musicals amb dj, durant la celebració de la fira dins el Pavelló Gastronòmic.

6. Comercialització de l'oferta gastronòmica

L'empresa adjudicatària s'encarrega de la venda de productes de l'oferta gastronòmica i de la gestió i custòdia de la recaptació d'ingressos en concepte de venda de tiquets.

- La venda de tiquets es realitzarà mitjançant un sistema determinat que prèviament s'acordarà amb els responsables municipals, tipus TPV (Terminal Punt de Venda) o altre sistema que permeti el registre del tipus de producte de l'oferta gastronòmica comercialitzada i que, al final del dia i en acabar la fira permetrà obtenir un resum de les vendes realitzades de forma detallada i desagregada.
- Els ingressos recaptats per l'activitat s'informarà a l'Ajuntament de cada sessió i espai i al final de la fira del conjunt de les vendes realitzades (nº de productes venuts/menú/esmorzar i ingressos obtinguts de les vendes).
- L'adjudicatari és responsable de fer el pagament als restauradors que participen en l'activitat de l'Espai Gastronòmic de la liquidació de les tapes/platillos venudes des del seu taulell. El restaurador ha de presentar a l'adjudicatari el registre de productes venuts durant la celebració de la Fira en concepte de justificació de tapes/platillos servits i l'adjudicatari liquidarà les vendes de productes de cada restauradors a raó del preu unitat de cada producte prèviament acordat amb el restaurador i validat pels responsables municipals.
- Els ingressos recaptats per l'activitat hauran de ser informats a l'Ajuntament a la finalització de l'activitat (número de tapes venudes segons restaurador i ingressos). L'Ajuntament podrà demanar qualsevol evidència per tal de validar aquesta informació.

7. Comunicació

La Fira Avícola té una imatge gràfica pròpia en cadascuna de les seves edicions, l'eix central de la qual és el cartell de Fira. Aquest cartell és una creació singular d'un creador o creadora (ja sigui dissenyador o dissenyadora, il·lustradora o fotògrafa) i partint d'aquest cartell es desenvolupen les diverses adaptacions requerides en el marc de la fira. La imatge gràfica de les activitats gastronòmiques en el marc de la fira ha d'emmarcar-se dins d'aquesta unitat gràfica, com la resta de l'esdeveniment.

Les diferents actuacions de comunicació i promoció han de seguir en tot moment les directrius de l'Ajuntament. L'adjudicatari haurà de respectar la representació exterior que correspon a l'Ajuntament del Prat com a titular del servei, tant a efectes de relació amb altres entitats o persones com amb la premsa o qualsevol mitjà de difusió, i en tot cas coordinar-se amb ell a l'hora de planificar accions en aquest àmbit.

Les actuacions que es preveuen portar són:

- Vetllar per la bona comunicació entre els participants i l'organització
- Gestionar possibles demandes i/o queixes dels participants.

- Presentació dels continguts necessaris per a la comunicació i la promoció de l'activitat. Aquesta proposta inclourà com a mínim el nom dels participants, dades de contacte, proposta gastronòmica, preu i fotografies.
- Realització de sessió fotogràfica de tots els participants. Aquesta sessió ha de comprendre com a mínim dues fotografies per participant (1 de la proposta gastronòmica i 1 del restaurador/a). Les fotografies seran propietat de l'Ajuntament i s'adequaran a les indicacions que l'Ajuntament faciliti.
- Proposta de missatges diversos per publicar a la web de l'Ajuntament i altres canals de comunicació municipals. Sota autorització de l'Ajuntament, l'empresa adjudicatària podrà comunicar l'activitat través de canals de comunicació propis.
- Adaptació de la imatge oficial de la Fira Avícola per a les activitats d'aquest contracte. Les adaptacions del disseny gràfic han de complir les prescripcions que el departament de Premsa i Comunicació i, Comerç i Turisme indiquin.
- Producció, distribució i posterior retirada de les diferents aplicacions d'imatge derivades del desenvolupament de l'activitat. De forma consensuada, els formats del material d'imatge podran variar parcialment. La distribució requerirà proposta d'ubicacions dins i fora del municipi i prèvia autorització municipal.
- Proposta de pla de mitjans per difondre l'activitat a la premsa especialitzada en assumptes gastronòmics, que caldrà coordinar amb el pla de mitjans general de la Fira Avícola.

Element	Descripció	Unitats
Element de promoció de l'oferta gastronòmica (tipus flyer)	Mida segons necessitats de maquetació del contingut	3.000
Vídeo promocional	Entre 1-3 minuts. per a xarxes i web	1
Vídeos a partir de fotos	per a xarxes i web	1/participant
Banners i adaptacions de l'esdeveniment en general	per web municipal i altres mitjans concertats per l'Ajuntament	10 (orientatiu)
Banners i adaptacions de cada participant	per web municipal i altres mitjans concertats per l'Ajuntament	1/participant
Cartelleria de l'oferta gastronòmica	Indicació de l'oferta gastronòmica, preus productes en punt informació, punts de venda, sector restaurant i sector fira tapa	10 (orientatiu)
Vinils promocionals restauradors	Vinils personalitzats dels participants	10 (orientatiu)

- De forma consensuada, els formats del material d'imatge podran variar parcialment i s'acordarà amb els responsables municipals.

8. Calendari previst

L'esdeveniment de l'Espai Gastronòmic es durà a terme en el marc de celebració de la Fira Avícola, durant un cap de setmana prèviament determinat per l'organització, a finals de novembre o el mes de desembre, en l'horari acordat per l'ajuntament.

9. Coordinació i direcció tècnica

L'empresa haurà de designar per a l'organització i gestió de l'Espai Gastronòmic un coordinador de l'execució de l'activitat a tots els efectes, l'interlocutor davant serveis tècnics municipals, i l'equip tècnic que es pugui requerir per a l'organització i gestió de l'esdeveniment i de tots els serveis i activitats que es derivin.

Aquest equip incloure com a mínim perfils de comercial, professional de la comunicació i un responsable coordinador de l'organització de l'esdeveniment.

La persona responsable de la coordinació dels serveis assistirà a totes les reunions que l'Ajuntament consideri oportunes per garantir el bon funcionament de l'activitat.

9.1. Personal

L'empresa adjudicatària aportarà el personal necessari per a la correcta organització i gestió de l'Espai Gastronòmic objecte d'aquest contracte, havent de complir amb les obligacions vigents en matèria de seguretat social, prevenció de riscos, així com tributàries del personal al seu càrrec.

El personal que realitzi les tasques objecte d'aquest contracte estaran sota la dependència laboral de l'empresa adjudicatària d'acord amb la legislació laboral vigent.

Les persones encarregades de l'execució del contracte hauran de comptar amb els perfils mínim exigits, que són els següents:

- 1 coordinador del contracte:

Experiència mínima de 3 anys en organització i gestió d'esdeveniments gastronòmics, tals com: jornades i fires gastronòmiques, mercats gastronòmics, rutes de tapes i altres activitats lúdiques i gastronòmiques.

- 1 responsable de comunicació:

Experiència mínima de 3 anys en tasques de comunicació i difusió d'esdeveniments i/o campanyes de promoció gastronòmica, amb experiència en funcions relacionades amb la comunicació i difusió de l'activitat, promoció de l'activitat en xss, en diferents mitjans i suports gràfics.

L'adjudicatari haurà de formar al personal assignat al servei per poder desenvolupar els processos de millora de la qualitat del servei.

L'empresa serà la responsable de posar el personal adient per al muntatge, desmuntatge i organització de l'activitat, així com, per el desenvolupament de la pròpia activitat.

L'empresa adjudicatària es responsable què aquest personal tingui la formació, experiència i titulació adequada per desenvolupar les tasques requerides en aquest contracte. Es per aquest motiu que poden ser subcontractats els treballs referits en la clàusula quarta d'aquest plec, fins a un màxim del 80 % de l'import del contracte.

10. Suport de patrocinadors

L'Ajuntament del Prat de Llobregat treballa en la promoció dels productes agroalimentaris locals i també de l'oferta gastronòmica de la restauració del municipi vinculada als productes del territori. Amb aquesta finalitat, esdeveniments com les activitats gastronòmiques que es desenvolupen en el marc de jornades, rutes, campanyes i fires en les quals hi ha representació de les empreses de la restauració del municipi afavoreixen que aquests productes siguin coneguts per la ciutadania i posa en valor una oferta gastronòmica de qualitat que esdevé un referent metropolità.

Una de formes de posar en valor l'oferta gastronòmica local vinculada als productes de qualitat, el pollastre Pota Blava i la carxofa Prat, és amb l'ajut i col·laboració del suport dels patrocinadors. Aquests es visualitzen en la comunicació dels esdeveniments i tenen una presència destacada en les activitats que patrocinen o donen suport. A més poden suposar una font d'ingressos per a l'Ajuntament contribuint i col·laborant en dur a terme aquest tipus d'esdeveniments.

No forma part de l'objecte del contracte que l'empresa adjudicatària hagi de facilitar o proposar patrocinadors per a l'activitat. Tot i que l'adjudicatària podrà suggerir a l'Ajuntament la possibilitat de suports de patrocini que l'ajuntament podrà tenir en consideració o no.

La proposta dels possibles patrocinadors es basarà i tindrà coherència amb el tipus de esdeveniment o activitat gastronòmica (que representa l'Espai Gastronòmic en el marc de la Fira Avícola) i per tant tindran especial rellevància i es valoraran que siguin empreses i/o entitats del territori que donen suport al teixit associatiu local de la restauració i/o que siguin generadores de sinèrgies d'activitat econòmica i ocupació en el territori.

Qualsevol patrocini requerirà de la conformitat i acceptació prèvia per part de l'Ajuntament del Prat. Els responsables municipals validaran les opcions més adients tenim en compte la idoneïtat pels interessos generals de la vinculació del suport de la marca comercial o empresa patrocinadora relacionada amb les activitats gastronòmiques de promoció dels productes locals i del sector de la restauració local que es vol dinamitzar que son l'objecte de les actuacions.

Amb la validació prèvia dels responsables municipals del patrocini i/o col·laboració en la campanya es donarà visibilitat de la imatge de la marca en els elements de comunicació.

11. Obligacions de l'adjudicatari

- Aportar el material necessari per desenvolupar l'activitat.

- Dotar-se de les eines necessàries per realitzar processos d'avaluació del servei que s'ha de prestar i donar-ne compte a l'Ajuntament.
- Respectar la representació exterior que correspon a l'Ajuntament del Prat com a titular del servei, tant a efectes de relació amb altres entitats o persones com amb la premsa o qualsevol mitjà de difusió.
- Complir amb la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal, per tal de garantir i protegir les corresponents a les persones usuàries d'on es desenvolupa el servei.
- L'adjudicatari haurà de presentar en el termini d'1 mes acabada l'activitat, una memòria qualitativa i quantitativa de l'activitat, que inclogui com a mínim el següents continguts: la relació de participants, els productes gastronòmics que s'han ofert i els preus de comercialització, explicació de les incidències que s'hagin produït, valoració i opinions de retorn per part dels participants, nº de menús venuts i visites i contactes realitzats amb restauradors i la informació detallada de caràcter tècnic i econòmic de l'actuació.
- Els ingressos recaptats per l'activitat hauran de ser informats a l'Ajuntament a la finalització de l'activitat (número de tapes venudes segons restaurador i ingressos). L'Ajuntament podrà demanar qualsevol evidència per tal de validar aquesta informació.
- L'adjudicatari haurà de preveure la disposició de cortesia d'una quantitat determinada de tiquets/tokens destinats a la degustació de l'oferta gastronòmica sense càrrec per a l'organització amb la finalitat de complir amb els compromisos de representació i protocol municipals amb convidats institucionals, autoritats, agents del territori, etc.

12. Seguiment i control del servei

L'adjudicatari facilitarà tota la informació relativa al servei a desenvolupar que li sigui demanada a la persona responsable del contracte.

Igualment, el licitador mantindrà informat a la persona responsable del contracte de l'Ajuntament de qualsevol incidència en el servei prestat.

Els mitjans de seguiment i control del servei, amb l'objectiu d'avaluar el funcionament, són els següents:

- Reunions periòdiques de coordinació amb la persona responsable del contracte, la direcció de l'empresa adjudicatària. Això no exclou que es puguin fer altres reunions de seguiment, segons necessitats.
- En el termini d'un mes finalitzat l'esdeveniment l'adjudicatari haurà de presentar una memòria, que ha d'incorporar els aspectes següents:

- **ECONÒMICS**

- Relació dels ingressos
- Relació de les despeses de contractació
- Relació de productes/nombre de tapes venudes per restaurador i per dia
- Relació de la liquidació amb els restauradors

- TÈCNICS

- Reportatge fotogràfic de l'activitat
- Jocs de tot el material imprès editat (cartells, guies, flyers, etc)
- Memòria d'avaluació per cada bloc de tasques desenvolupades
- Memòria d'avaluació del seguiment amb els restauradors locals.

13. Pla d'autoprotecció

L'Ajuntament de Prat, com a titular de la Fira Avícola Raça Prat, és el responsable del PAU Pla d'Autoprotecció de la Fira i de la coordinació d'activitats. L'adjudicatari ha de facilitar als serveis tècnics municipals totes les dades que es puguin requerir en relació a les activitats que organitza, i que siguin necessàries per l'elaboració del PAU per part del tècnic municipal competent i del tècnic coordinador d'activitats i prevenció de riscos.

Així mateix l'empresa adjudicatària nomenarà un responsable del seu equip en relació al PAU que actuarà com a referent i es coordinarà amb els equips tècnics municipals per la gestió de les actuacions d'autoprotecció.

14. Annexos (LOT 2)

ANNEX I

A) Instal·lacions mínimes que ha d'aportar l'adjudicatari

ELEMENT	UNITATS	OBSERVACIONS
KITCHENING - FRONT COOKING	2 u	
taules quadrades 0,60 x 0,60	20	
cadires	80	En cas de ser subministrada per una empresa patrocinadora es compensarà amb altres elements.
Taules fusta tipus alemany	15	
bancs fusta tipus alemany	30	
Taules metàl·liques cuina 165x0,70	3	
Taules de treball 1,80x0,75 <i>backoffice</i>	10	
Taules altes sector Espai Gastro	15	
campanes extractores	3	
neveres	30	
microones	5	
fregidores	4	
armari escalfaplat	1	
planxes elèctriques	2	
fogons elèctrics	8	
forn	3	
congelador	2	
cafetera	1	
molinets de cafè	2	
rentavaixelles	1	
estands per a degustació	10	
Peanes cromades extensibles	5	
barra bar 8x4	1	En cas de ser subministrada per una empresa patrocinadora es compensarà amb altres elements.
vaixelles tapes	900	
vaixelles menú	250	
pack vaixelles <i>take away</i>	250	
coberteria tapes	1000	
coberteria menú	250	
Copes de vidre (sector fira de vins)	1000	

Gots de plàstic reutilitzables gravats	2500	
Material elèctric (cable ignifug de connexió a xarxes, caixes d'empalmes...)	Instal·lació elèctrica cuines	Tota la instal·lació elèctrica fins fins als punts de connexió va a càrrec de l'adjudicatari que haurà de realitzar amb el seu instal·lador
Totem fusta 1mx3,2m (sector vins)	1	

Qualsevol alternativa de subministrament de materials (tipus de taules, cadires, etc) s'haurà d'acordar prèviament amb els responsables municipals.

B) Instal·lacions aporta l'Ajuntament

ELEMENT	NÚM	MIDES
Mòdul M30 0,95 anchox1,35 llarg	3	2,00x1,00. Alt 1,35
Mòdul M30 0,95 anchox2,13 llarg	13	5x4. Alt 2,13m
Taules fusta tipus alemany	15	
Bancs fusta tipus alemany	30	
Taules de treball 1,80x0,75 <i>backoffice</i>	5	
Taules tipus alemanes (biergarten)	12	
Taules Cod, 401	11	200x0,80
Taula M30	7	1,36x0,70
Taules M30 Restauradors	13	1,00x0,50
Cadires plegable "Suecia" alumini -resina	30	
Peanes cromades extensibles	5	
Barbacoes	3	
Tanques	20	
Projector	1	
Tarima	2	4x2 i 6x6
Bles de palla	50	
Foco i tripode	1	
Bambú alt	20	
Bújols rebuig, paper, palstic	5	250L
Bujols organics	2	250L
Bujols Rebuig	6	250L
Bujols paper	1	
Bujol Plàstic	1	
Bujols vidre	1	250L
Piques d'aigua	2	
KITCHENING - FRONT COOKING	2 u	

Totem fusta 1mx3,2m (sector vins)	1	
-----------------------------------	---	--

CLÀUSULA 3. SEGUIMENT DELS TREBALLS (PELS 2 LOTS)

El desenvolupament dels treballs se sotmetran a la supervisió i control dels serveis tècnics de l'Ajuntament del Prat de Llobregat.

Tots aquests treballs es desenvoluparan d'acord amb l'orientació i els criteris marcats per l'Ajuntament del Prat de Llobregat, que assistirà l'empresa adjudicatària en tot allò que sigui necessari per a la correcta realització de l'objecte d'aquesta licitació.

CLÀUSULA 4. RECURSOS HUMANS (PELS 2 LOTS)

Són d'obligat compliment les prescripcions del "Manual corporatiu de seguretat: instruccions generals per a empreses externes de la Corporació", que es troba com l'annex Manual Corporatiu seguretat d'aquesta contractació, i que s'han d'aplicar a tots els treballadors de les empreses que l'Ajuntament del Prat de Llobregat contracta per efectuar obres o serveis al municipi.

El Prat de Llobregat

Signat electrònicament per:
El tècnic mitjà de Promoció de la Ciutat
Vicente Tirado Zaragoza
21/01/2025 11:40