



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS PER A LA DINAMITZACIÓ DE L'HOSTALERIA I RESTAURACIÓ, AIXÍ COM DEL PRODUCTE DE PROXIMITAT, A LA FIRA DE SANT ISIDRE I A LES CAMPANYES DE PROMOCIÓ DE PRODUCTE DE PROXIMITAT DEL MUNICIPI DE VILADECANS.- (EXP. AOE/AGI/Contractació/2025/18 – 10/2025/CSERV)

1.- ANTECEDENTS I MOTIVACIÓ DE LA NECESSITAT

L'hostaleria constitueix un dels pilars fonamentals de l'activitat econòmica del municipi, exercint un paper essencial en la generació de riquesa i en la creació d'ocupació. Aquest sector no només contribueix al dinamisme econòmic local, sinó que també forma part de la identitat i del patrimoni cultural del territori, esdevenint un element clau per a l'atractiu turístic i la qualitat de vida dels residents.

El municipi ha experimentat una evolució constant en el seu teixit econòmic, i l'hostaleria s'ha hagut d'adaptar a nous escenaris marcats per canvis en els hàbits de consum, una major sensibilitat cap als productes de proximitat i la necessitat d'una oferta gastronòmica innovadora i sostenible. En aquest context, esdevé fonamental impulsar iniciatives que reforcin la competitivitat dels establiments d'hostaleria i restauració locals, fomentant al mateix temps la incorporació de producte de proximitat el suport a la producció agroalimentària del territori.

Amb la voluntat d'enfortir aquest sector estratègic, aquesta contractació té per objectiu establir un conjunt d'actuacions dirigides a la dinamització de l'hostaleria local, promovent la seva participació activa en esdeveniments municipals i facilitant la integració dels productes locals dins la seva oferta gastronòmica. Aquesta iniciativa pretén generar sinergies entre els diferents agents econòmics del territori, creant espais de col·laboració i accions de promoció que permetin posar en valor la riquesa gastronòmica del municipi.

En aquest sentit, es preveu donar suport a esdeveniments de rellevància com la Fira de Sant Isidre o la Fira Medieval, facilitant la participació dels establiments d'hostaleria i impulsant accions específiques que promoguin la gastronomia local. La dinamització de l'hostaleria es concep, per tant, com una eina per enfortir el teixit empresarial, potenciar el consum de productes de proximitat i consolidar el municipi com a referent gastronòmic en l'àmbit territorial.

2.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és el servei de dinamització de l'hostaleria i restauració de la ciutat i producte de proximitat

- 79956000-0: Servei d'organització de fires i exposicions



3.- DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS A CONTRACTAR

El servei a prestar es dividirà en tres blocs: la Fira de Sant Isidre, la Campanya de Promoció del Producte de Proximitat Primavera - Estiu i la Campanya de Promoció del Producte de Proximitat Tardor - Hivern.

- **Espai Gastronòmic i Activitats de Cuina de Proximitat de la Fira Sant Isidre**

La Fira de Sant Isidre de Viladecans és un esdeveniment de referència en el municipi que combina tradició i innovació, promovent la gastronomia local i els productes de proximitat. Dins del marc d'aquesta fira, que enguany se celebra els dies 17 i 18 de maig, un element central és l'Espai Gastronòmic que se situa a la Plaça Mediterrània i al voltant del qual es realitzen diverses activitats de cuina de proximitat i que s'emmarquen en aquesta licitació.

Per a la gestió i dinamització de l'**Espai Gastronòmic**, l'empresa adjudicatària s'encarregarà d'organitzar l'oferta gastronòmica per als assistents a la Fira que haurà de consistir de tapes realitzades per un mínim de quatre (4) restauradors locals de Viladecans amb producte de proximitat del Parc Agrari del Baix Llobregat. El format i el preu de cada tapa serà validat prèviament per l'equip municipal de la Fira Sant Isidre. També correrà a càrrec de l'empresa l'organització de quatre actuacions musicals que serviran per amenitzar l'entorn i millorar l'experiència dels visitants de la fira. L'Ajuntament disposarà un escenari per aquestes actuacions, però les necessitats tècniques derivades de la seva execució, com el so o la il·luminació, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'aforament previst per l'**Espai Gastronòmic** és de 800 persones aproximadament i l'empresa haurà de gestionar el nivell adequat de servei i el subministrament dels materials necessaris per al correcte funcionament de l'Espai Gastronòmic, proporcionant gots, plats, coberts i altres elements biodegradables d'ús alimentari, amb l'objectiu de fomentar la sostenibilitat i reduir l'impacte ambiental de l'esdeveniment evitant l'ús de plàstics.

Entre les **activitats de cuina de proximitat** cal incloure les següents:

Jam Session, una activitat prèvia a la fira amb la participació d'influencers/bloggers de proximitat per generar notorietat en xarxes de la gastronomia local, en la qual es realitzarà una sessió d'improvisació culinària amb productes de la ciutat. L'empresa haurà de contactar les persones proveir els productes frescos i els estris necessaris per a l'activitat i conduir la sessió de manera dinàmica. L'acte es durà a terme a l'Aula de Cuina, amb infraestructura i subministres proporcionats per l'Ajuntament sense cost per a l'empresa.

Tres (3) tallers gastronòmics participatius relacionats amb el producte local i destinats a públics diversos inclosos els infants. **Tres (3) showcookings**, sessions de cuina en directe a càrrec de xefs locals de Viladecans o especialistes en gastronomia, que hauran de ser validats prèviament per l'Ajuntament. Per a aquests actes, l'empresa adjudicatària serà responsable de programar la conducció amb xefs locals i subministrar tots els estris, la infraestructura i els productes necessaris per a la correcta realització de les activitats. Això inclou, però no es limita a, els utensilis de cuina, il·luminació i dispositius de so (si escau), així com els ingredients i productes locals que es faran servir durant les sessions. Així mateix, haurà de garantir que els



assistents puguin degustar les elaboracions presentades, subministrant un mínim de 30 tapes per cada showcooking.

- **Campanyes de promoció de producte de proximitat: Primavera–Estiu i Tardor–Hivern**

Les campanyes de promoció del producte de proximitat de Viladecans, tant per a la temporada de Primavera - Estiu com per a la de Tardor - Hivern, tenen com a objectiu posar en valor els productes locals a través d'una sèrie d'activitats gastronòmiques dirigides a la ciutadania i al sector de la restauració. Cada campanya es focalitzarà en els ingredients de temporada, destacant el Cherry de Viladecans a la primavera i l'estiu, i productes com la carbassa, la carxofa i el calçot a la tardor i l'hivern.

Com a tret de sortida de cada campanya, es durà a terme **un acte gastronòmic de presentació** en què un mínim de sis (6) restauradors i hostalers de Viladecans oferiran tapes elaborades amb els productes destacats de la temporada. L'empresa adjudicatària serà responsable de la gestió integral d'aquests esdeveniments, incloent-hi la coordinació amb els establiments participants, el subministrament dels ingredients necessaris, la logística de muntatge i desmuntatge de l'espai, així com la disposició de materials de servei biodegradables.

Paral·lelament, cada campanya inclourà **una ruta gastronòmica** en què un mínim de vuit (8) restaurants de Viladecans incorporaran a la seva oferta una tapa o plat especial elaborat amb un producte estrella de la temporada d'un productor local.

L'empresa haurà d'acreditar la participació dels establiments mitjançant un document signat pels responsables de cadascun, en què es comprometen a formar part de la ruta gastronòmica. Aquest document s'haurà de lliurar a l'Ajuntament com a màxim 15 dies abans de l'inici de cada ruta gastronòmica. L'inici de la ruta gastronòmica coincidirà amb l'acte d'inauguració de la campanya, que tindrà lloc la primera setmana de juliol de 2025 per a la campanya Primavera – Estiu i la tercera setmana d'octubre 2025 per a la campanya Tardor – Hivern.

Aquests establiments rebran un distintiu identificatiu i es promocionaran a través de materials impresos i digitals. Per reforçar la difusió, es desenvoluparà una estratègia de comunicació basada en cartelleria, vídeos promocionals i contingut per a xarxes socials, amb l'objectiu de fomentar la participació i incrementar la visibilitat de la campanya, a càrrec de l'empresa adjudicatària.

En total, entre ambdues campanyes, es duran a terme **5 showcookings** (2 per a la campanya Primavera – Estiu i 3 per a la campanya Tardor – Hivern) en diferents ubicacions de Viladecans. Coincidint amb esdeveniments rellevants del calendari local, com la Festa Major d'Estiu, Halloween/Castanyada, la Fira Medieval o la campanya de Nadal. L'empresa adjudicatària serà responsable d'aquests esdeveniments, facilitant la infraestructura necessària, així com els estris i els ingredients per a la seva realització. Així mateix, haurà de garantir que els assistents puguin degustar les elaboracions presentades, proporcionant una quantitat adequada de tastos en cada sessió.



Per a aquest i tots els actes amb públic l'empresa adjudicatària es compromet a no utilitzar plàstics d'un sol ús i emprar exclusivament materials biodegradables i/o reutilitzables.

Alhora, per a la promoció dels productes de proximitat, es crearà un **receptari** específic per a cada campanya. A la Primavera - Estiu, les receptes estaran centrades en el Cherry de Viladecans i altres productes de temporada, mentre que a la Tardor - Hivern es posarà èmfasi en ingredients com la carxofa, el calçot i la carbassa amb receptes de Nadal. Aquestes propostes culinàries hauran de ser variades i adaptables a diferents estils de cuina, incloent opcions tradicionals i innovadores. L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la impressió del receptari en un format físic de qualitat, amb un mínim de 1.000 exemplars per a la seva distribució entre establiments de restauració i altres agents locals.

4.- PERSONAL DEDICAT I FUNCIONS

El personal mínim pel correcte funcionament del contracte és:

- **Cuiner:** s'encarregarà de coordinar les activitats programades i serà la persona interlocutora amb l'Ajuntament de Viladecans. Les seves funcions inclouran la preparació i execució dels showcookings i tallers gastronòmics, la gestió dels materials i equipaments necessaris, i la supervisió del correcte desenvolupament de les activitats.

Viladecans, en la data de signatura electrònica