



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS PER A L'ORGANITZACIÓ I EXECUCIÓ DE L'ACTE DE LLIURAMENT DELS PREMIS BARCELONA RESTAURACIÓ, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte es la realització de l'acte públic de lliurament dels Premis Barcelona Restauració. S'inclouen tots els serveis necessaris per la direcció, disseny, organització, muntatge, execució i desmuntatge de l'acte de lliurament dels Premis, així com els equipaments audiovisuals, megafonia, llum, decorat i el personal tècnic i artístic necessari pel desenvolupament de l'esdeveniment. També inclou la contractació de l'espai, del conductor i del càtering de l'acte, i totes les accions de suport derivades de les tasques del jurat.

El lliurament dels Premis tindrà lloc en un espai vinculat al món de la restauració, al que assistiran totes les candidatures seleccionades. Els candidats no coneixeran els guanyadors per endavant. L'espai de celebració serà indicat per la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Alimentació, si bé l'adjudicatària podrà proposar possibles espais.

L'esdeveniment comptarà amb la presència d'autoritats, membres del jurat, i representants de sectors de la ciutat relacionats amb la Restauració, com el Gremi de la Restauració, Gremi d'Hotels, o altres gremis de la ciutat. També han d'assistir-hi els representants del territori, federacions i associacions de veïns de Barcelona, membres de la premsa especialitzada en aquest tema, i professionals diversos relacionats amb el sector. L'acte haurà de comptar amb una aforament d'unes 300 persones.

A l'acte de lliurament dels Premis Restauració de Barcelona, se li vol donar el màxim ressò mediàtic possible, i que serveixi com reconeixement a la tasca feta pels establiments de barri en general. Assenyalant especialment en aquest homenatge a tots els candidats seleccionats, i dintre d'aquests als guanyadors d'una forma més destacada.

La Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Alimentació ha posat en marxa un seguit de projectes i recursos per promoure la sostenibilitat i qualitat al sector. Es vol que l'acte del lliurament dels Premis reculli aquests conceptes i serveixen per difondre aquesta filosofia.

2. OBJECTIUS - FINALITAT

L'Ajuntament de Barcelona convoca anualment els Premis Barcelona Restauració. Aquests premis tenen el seu origen a la Mesura de Govern de suport i impuls a la Restauració de juliol de 2016, on es va incloure com una de les accions a desenvolupar, dins de l'eix de Promoció de la qualitat i la sostenibilitat, la creació dels Premis a la restauració de Barcelona.

Informació d'edicions anteriors al [web de comerç](#) (Premi Barcelona Restauració).



3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El contracte inclourà la prestació dels següents serveis:

3.1. Suport a les tasques pròpies del jurat

- Convocatòria i reserva d'espai de la sessió del jurat.
- Participació en la sessió del Jurat. Elaboració del material necessari per la sessió del jurat.
- Reunions de seguiment posteriors a la sessió del jurat.
- Elaboració de l'acta de la sessió del jurat.
- Gestió i pagament de les despeses de la reunió de deliberació del jurat.
- Gestió i pagament de despeses derivades de les tasques del jurat.

3.2. Conceptualització, disseny de l'acte i producció

Es vol fer servir un espai relacionat amb el món de la Restauració, i es demana que la conceptualització de l'acte es vinculi a la història de la Restauració de Barcelona o al recinte. La contractació de l'espai serà per compte de la empresa adjudicatària.

Objectius

General:

- Fomentar que la qualitat i l'excel·lència siguin trets diferencials de la restauració barcelonina, i que es converteixin en el futur, en un referent pel seu reconeixement.
- Prestigiar la professionalitat de les persones del sector.
- Crear comunitat entre Restauradors, entitats i ciutadania.
- Consolidar els Premis Restauració de Barcelona com un reconeixement de la ciutat cap a aquest sector, amb un disseny fresc i innovador.

Per als restauradors:

- Promoure la qualitat i la sostenibilitat al sector.
- Destacar els bons restaurants de barri (proximitat), donant-los valor.

Per a la ciutadania:

- Remarcant la qualitat, i l'excel·lència i la importància de la restauració de barri a la ciutat.
- Fomentant les zones no turístiques, esponjant la ciutat.

To de l'acte:

- El to de l'acte, tot i ser institucional, ha de ser proper, fresc i contemporani, fugint dels tòpics més convencionals



Idioma

L'idioma de la comunicació durant l'esdeveniment serà el català.

Requisits

La persona conductora de l'acte ha de ser un/a professional reconegut/da i amb presència mediàtica en mitjans audiovisuals, i si és possible amb vinculació amb el sector de la gastronomia i restauració.

3.3. Producció de materials gràfics i audiovisuals necessaris per la correcta execució

Guió

- Confecció del guió de l'acte.
- Confecció de l'escaleta de l'acte.

Escenografia

- Proposta d'un entorn escenogràfic i decoratiu per a dur a terme l'acte de lliurament de premis i les intervencions institucionals (entramat i altres elements necessaris en funció de la proposta).
- L'escenografia ha de tenir elements gràfics que facilitin la identificació vinculada a l'Ajuntament de Barcelona.
- Durant l'acte es farà una breu presentació a través de vídeos i fotografies dels finalistes, i finalment es destacaran als guanyadors de cada categoria, ressaltant els mèrits que li han fet merèixer el premi.

Comunicació i gestió administrativa

- Gestionarà les invitacions, confirmacions i control d'assistència fins al darrer dia de l'acte. Així com també les indicacions protocol·làries.
- Assumirà les despeses de disseny, producció i edició del tríptic del premi. La quantia serà de 30.500 tríptics. La dimensió dels tríptic desplegat ha de ser d'un DIN-A3, i plegat ha de ser de 9,9x21 cm. El paper ha de ser resistent però fi i que permeti el seu doblament sense que es malmeti i amb el gramatge adequat. L'acabat ha de ser brillant. Impressió a les dues cares.
- La Direcció de Comerç, Restauració i Alimentació indicarà a l'adjudicatària els llocs d'entrega dels tríptics, i la quantitat corresponent.
- Assumirà l'encàrrec i cost de la producció de l'objecte definit com a premi per a cadascun dels premiats (entre 5 i 7 guardons). La Direcció de Comerç, Restauració i Alimentació donarà les característiques d'aquests guardons, que seran les mateixes que en les edicions anteriors.

3.4. Serveis tècnics

- El licitador proveirà de les infraestructures i aparells (equips d'àudio, microfonia, vídeo, projecció, il·luminació, filmació...) necessaris pel bon desenvolupament de la proposta artística, escenogràfica i tècnica presentada.
- Proposta i producció gràfica de fotografies i/o vídeos de la presentació dels establiments guanyadors (anuncis de la categoria del Premi, clips de guanyadors i altres que es considerin



necessaris pel correcte desenvolupament de l'acte).

- El licitador haurà de garantir un servei de correcció lingüística i de control de qualitat en la gestió de la informació i les comunicacions.
- Un equip per a la realització en directe.

3.5. Direcció, organització i coordinació

- El contractista designarà un/una responsable/s per coordinar i gestionar tots els serveis i proveïdors que inclogui la proposta, incloent el personal necessari.
- L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona que actuï com a interlocutora amb la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Alimentació, per al bon desenvolupament del projecte.
- L'empresa adjudicatària haurà d'assistir a les reunions de coordinació que es convoquen des de la Direcció de serveis de comerç, restauració i Alimentació.
- L'empresa adjudicatària haurà de preparar informes per a rodes de premsa o notícies per als mitjans de comunicació i xarxes socials que l'Ajuntament de Barcelona determini.

3.6. Muntatge i desmuntatge i lloc de desenvolupament de l'acte

El muntatge de l'acte es realitzarà el dia anterior, per tal de garantir que tot estigui preparat el dia de l'esdeveniment. El desmuntatge es realitzarà l'endemà a l'acte. Es preveurà un assaig general el dia de l'acte, en horari de matí.

L'horari d'inici de l'acte serà a les 20.00 hores. en un espai vinculat al món de la restauració. La data de celebració de l'acte serà indicat per la Direcció de Comerç, Restauració i Alimentació. L'acte s'ha de celebrar durant el darrer trimestre de l'any 2025.

3.7. Equip humà (personal tècnic i artístic)

Per executar l'objecte del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de disposar de personal per a desenvolupar les següents funcions:

Director/a projecte

Creatiu/va encarregat/da de la conceptualització i el disseny de l'acte. I de la seva direcció.

Producció i coordinació de l'acte

- Responsable per coordinar i gestionar tots els serveis i proveïdors que inclogui la proposta, incloent el personal necessari.
- L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona que actuï com a interlocutora amb la Direcció de Serveis de comerç, restauració i alimentació per a tot el desenvolupament del projecte.
- Amb una experiència en tasques de coordinació de com a mínim 3 esdeveniments de característiques similars al de l'objecte del contracte (actes d'entrega de premis, actes culturals, espectacles, organització de jornades) i amb un aforament mínim de 250



espectadors.

Personal tècnic i auxiliars al servei d'escena

Personal tècnic necessari per a la realització de l'acte (de so, llum, audiovisuals, estructures, etc.), complementari als inclosos el dia de l'acte:

- Tècnics/ques de muntatge i desmuntatge
- Personal d'assistència durant l'acte, incloent elements mecànics de càrrega i descàrrega, transport i assistència tècnica durant l'acte.

Personal artístic:

- Conductor/a de l'acte.
- Amb una experiència en tasques de conducció d'actes de com a mínim en 3 esdeveniments de característiques similars al de l'objecte del contracte (actes d'entrega de premis, actes culturals, espectacles, organització de jornades) i amb un aforament mínim de 250 espectadors.

3.7 Càtering

L'acte començarà a les 20.00h de la tarda i finalitzarà abans de les 22.00h. L'acte es vol adreçar a 300 persones, i se'ls hi ha d'oferir en un càtering que es prendrà de peu, on com a mínim hi hagi un servei de begudes (aigües i/o refresc, cerveses i/o vins), de com a mínim 3 consumicions per cada convidat, i un servei de diferents plats tipus tapa, de com a mínim 4 degustacions per cada convidat, representatives de la gastronomia de la ciutat i amb criteris de sostenibilitat.

Barcelona,

Marleny Colmenares González
Coordinadora de projectes estratègics