

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE SERVEIS
DE LA GESTIÓ DE LA FIRA 'MERCAT DE L'OLI NOU' A CELEBRAR ELS DIES 21, 22 I 23
DE NOVEMBRE DE 2025 A BARCELONA**

Expedient núm. 18/2025

ÍNDEx

- 1. Antecedents**
- 2. Objecte**
- 3. Descripció general**
- 4. Abast dels serveis**
- 5. Obligacions de l'adjudicatari**
- 6. Obligacions de PRODECA**
- 7. Recursos Humans**
- 8. Seguiment dels treballs**
- 9. Terminis d'entrega**
- 10. Presentació de l'oferta**
- 11. Propietat intel·lectual, seguretat i confidencialitat**
- 12. Memòria de la fira**
- 13. Drets d'imatge**

1. Antecedents

La Promotora d'Exportacions Catalanes SA (d'ara en endavant PRODECA) és una empresa pública participada majoritàriament per la Generalitat de Catalunya i adscrita al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (d'ara en endavant, DARPA) que té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans al mercat nacional i internacional.

Ofereix serveis de suport al comerç exterior i d'acompanyament en el procés d'internacionalització a les empreses agroalimentàries catalanes; facilita la seva participació a les principals fires agroalimentàries internacionals, desplega programes d'iniciació a l'exportació, diversificació de mercats, promoció comercial i consolidació de la presència a països tercers. Organitza trobades de negoci entre empreses catalanes i operadors de mercats nacionals i internacionals, així com relacions comercials i de cooperació amb països tercers en l'àmbit agroalimentari.

En general, PRODECA desplega programes i accions orientades a incrementar la presència i el reconeixement del producte agroalimentari català, fomentant el consum de proximitat, la projecció del territori i la competitivitat del sector productor. En aquest marc, la promoció dels productes locals amb caràcter estacional també resulta clau i estratègica.

Malgrat la importància del sector oleícola català, actualment les principals fires d'oli se celebren fora de l'àrea metropolitana de Barcelona, la qual cosa dificulta l'accés del públic urbà. La creació d'un mercat especialitzat a la ciutat permetria cobrir aquest buit i oferir als productors un espai emblemàtic i de gran afluència per connectar amb nous públics, potenciar la venda directa i reforçar el posicionament del producte en un entorn altament competitiu.

En aquesta línia, amb l'objectiu d'apropar l'oli al consumidor final de l'àrea de Barcelona, DARPA i PRODECA impulsen la creació del Mercat de l'oli nou, un esdeveniment de ciutat que se celebrarà a Barcelona el 21, 22 i 23 de novembre de 2025. Aquesta fira permetrà donar visibilitat a la qualitat i diversitat de l'oli produït a Catalunya, afavorir el contacte directe entre productors i públic i vincular el producte a la cultura alimentària en el marc del distintiu Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Per dur a terme aquesta actuació, PRODECA necessita contractar un servei integral d'organització, producció i dinamització de l'esdeveniment, mitjançant els procediments de contractació pública establerts a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic. Atès que PRODECA no disposa dels recursos tècnics, humans ni logístics propis per garantir l'organització d'un esdeveniment d'aquestes característiques, resulta necessari licitar aquest servei a una empresa especialitzada i amb experiència en el desenvolupament de fires i esdeveniments del sector agroalimentari.

2. Objecte

És objecte del present contracte la conceptualització, el disseny, la producció tècnica i la gestió de la fira Mercat de l'oli nou 2025.

L'edició 2025 de la fira es celebrarà els dies 21, 22 i el 23 de novembre de conformitat amb les clàusules contingudes en aquest plec tècnic. No obstant això, les dates fixades poden arribar a patir alguna modificació per causa de força major i/o per circumstàncies diverses, com per exemple disponibilitat de l'espai on realitzarà, entre altres.

El servei haurà de comptar amb la construcció, el muntatge i desmuntatge de les estructures dels estands per als productors, així com de la resta d'espais que es descriuen en el present plec tècnic. La fira haurà d'incloure una proposta de programació d'activitats paral·leles dirigides a diferents perfils de visitants, així com una oferta gastronòmica de menjar i begudes amb propostes locals, saludables i amb opcions alimentàries especificades també a aquest plec tècnic.

La localització prevista és la plaça de Catalunya de Barcelona. No obstant això, PRODECA podrà modificar-la per raons d'interès general o per causes de difícil previsió.

En cas d'haver de posposar aquest esdeveniment i/o haver de canviar la ubicació prevista, es notificarà a les licitadores o a l'adjudicatària, que haurà de complir amb les obligacions del present plec de prescripcions i del contracte en el seu cas, i traslladar les execucions del servei a les noves dates que es designin per part de PRODECA i/o a la nova ubicació. En tot cas les dates podran ser posteriors a les previstes, mai anteriors.

3. Descripció general i objectius

El Mercat de l'oli nou neix amb el propòsit general de vendre oli d'oliva verge extra (OOVE) català directament al públic final. El mercat vol esdevenir una cita de referència de la venda de proximitat i ser un espai obert, inclusiu i dirigit a tot tipus de públics, on es pugui trobar entreteniment i divulgació gastronòmica.

La fira, que té previst agrupar 50 productors d'oli, pretén posar en valor el producte del territori a l'entorn urbà per guanyar notorietat i confiança entre els consumidors. Serà d'accés gratuït per als visitants.

Contempla els següents objectius:

- Donar suport als productors catalans d'OOVE.
- Transmetre a la ciutadania els valors de l'oli com a producte de qualitat, sostenible i de proximitat, vinculat a l'alimentació saludable i a la dieta mediterrània.
- Promoure la gastronomia catalana fomentant la cultura de l'oli a través de demostracions de cuina.
- Acostar la gent jove a l'OOVE.

La convocatòria i les inscripcions dels expositors es gestionaran a través de PRODECA.

Descripció dels espais

El dimensionament de la fira, els espais, els serveis, la seguretat, etc. s'hauran de calcular i proveir per part de l'adjudicatari d'acord amb una estimació d'assistents amb l'espai previst.

L'horari previst serà el següent :

- Divendres 21/11 de 15 a 20 hores
- Dissabte 22/11 de 10 a 20 hores
- Diumenge 23/11 de 10 a 20 hores

El muntatge de l'espai està previst que es realitzi seguint el següent calendari.

- Inici del muntatge: dimecres anterior (dia 19) a les 8 h. El divendres, dia d'inici de la fira, a les 10 h hauran d'estar tots els espais muntats.
- El desmuntatge es farà el diumenge, dia final de la fira, a partir de les 20 h havent d'estar tot recollit el dia 26 a les 15 h com a màxim.

L'espai firal ha d'incloure les següents àrees amb l'equipament que es descriuen a continuació:

ZONA EXPOSITIVA

- 50 estands, un per expositor, de 3x2*
 - Coberts per protegir del sol i de la pluja i amb tarima
 - Construcció de fusta natural amb una estanteria, un taulell-mostrador, fris, 2 tamborets i una pissarra per als preus dels olis
 - Senyalística de l'empresa expositora al mostrador i al fris
 - No s'acceptaran carpes plegables

*Serà responsabilitat de cada expositor procurar-se el seu servei i sistema de

cobrament per la venda de tastos i producte. Es recomana que els expositors disposin de servei d'enviament de comandes.

ZONA DE RESTAURACIÓ

- Un mínim de 8 foodtrucks o furgonetes de menjar.
 - Es prioritzaran les que ofereixin cuina catalana o cuina internacional elaborada a partir d'ingredients de temporada de productors de proximitat. Totes identificaran els productors de la seva oferta a través dels elements gràfics que la comuniquin.
- Barra de vins catalans*
 - Construcció coberta equipada amb taulells i neveres
 - Personal per a servir
 - Copes de vidre
- Espai de descans apte per a menjar equipat amb taules i bancs o cadires.
- Senyalística adient
- Papereres per segmentar els residus

*No queda inclòs a l'objecte d'aquest contracte el subministrament de vi per la barra ni el servei ni el sistema de cobrament.

ZONA DE DIVULGACIÓ

Un espai de cuina cobert que acollirà demostracions gastronòmiques. Es plantegen 3 sessions el primer dia i 6 durant el segon i 6 més durant el tercer. Les sessions s'hauran de conceptualitzar amb l'OOVE català com a fil conductor. Totes les sessions inclouran tastets.

L'espai haurà de tenir una dimensió mínima de 75m² i acollir un mínim de 30 persones per sessió.

Per a la sala:

- Tarima de 6*2m
- Mostrador
- Taulell disposat en forma de "U" i tamborets
- Pantalla de mínim 65 polsades
- Altaveus i microfonia
- Personal tècnic audiovisual
- Senyalística exterior indicant el programa, l'aforament màxim permès i altres consideracions si s'escau

Per a la cuina:

- Equipament tècnic:
 - 1 Placa d'inducció amb 4 focs
 - 5 gastrònoms diferents de mida mitjana
 - 1 microones
 - Carros passa plats
 - 2 kits de cassoles, paelles i cassons de diverses mides (mínim 4 a cada kit)
 - 4 kits de petit utilatge incloent:

- 2 jocs de ganivets de cuina per a diferents usos
 - 4 fustes de tallar
 - 4 espàtules
 - 4 cullerots
 - 4 escumadores
 - 12 rotllos paper de cuina
 - 1 caixa de guants de vinil talla M
 - 1 kit de material bàsic per emplatjar: vaixel·la de porcellana blanca bàsica de diferents diàmetres i formes
 - Platets de material biodegradable per servir degustacions
 - Vasets de tast de material biodegradable
 - Copes de vidre
 - Glassoneres amb gel
 - Cubells d'escombraries aptes per a segmentar residus
 - 1 kit d'elements decoratius
 - 1 kit de neteja: fregalls, baietes, 1 ampolla d'un litre de desengreixador, 1 ampolla d'un litre de sabó rentavaixel·les, 2 gels hidroalcohòlics
- Equipament back-office:
- 4 taules plàstic 1,80 x 0,70 m
 - 2 prestatgeries per posar-hi cassoles, paelles, paper de cuina, etc.
 - 1 pica
 - 1 nevera
 - 1 guants de vinil, paper cuina, kit neteja...
 - 400 aigües de cortesia per als ponents
 - 1 cafetera tipus Nespresso i bullidor d'aigua
 - Càpsules de cafè, bosses de té i altres infusions, llet i sucre
 - Estris de cuina per la cafetera: gots, tasses, culleretes, plats, tovallons, coberts, etc. biodegradables.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de proveir l'equipament bàsic per a l'elaboració dels plats (sal, oli, pebre, etc.) i les matèries primeres per l'elaboració de degustacions.

ESPAIS AUXILIARS

- Un magatzem compartit de mínim 50m² per als expositors, amb claus i prestatgeries (modular perimetral amb doble porta)
- Un punt d'informació de la fira (12m²)
- Un punt d'aigua per als expositors
- WC mòbils
- Un espai reservat com a zona d'emergències mèdiques amb una ambulància
- Un estand reservat i amb clau per a l'equip de neteja (d'uns 6m²)
- Un estand reservat i amb clau per al personal de seguretat (d'uns 6m²)

En general, es requereix:

- Senyalística: per als accessos i els serveis (incloent el punt d'informació), l'aula de cuina, la zona de restauració, la zona de descans. També es senyalitzaran els espais reservats per a l'ambulància i per als WC.
- Decoració dels espais per crear una ambientació agradable i adequada a la temàtica.
- 6 torretes: 2 amb la informació de la fira, 2 amb un llistat dels expositors i 2 amb l'oferta

gastronòmica.

- Instal·lació elèctrica, punts de llum i grups electrògens, tenint en compte la il·luminació de nit i la capacitat i potència per al conjunt
- Aigua i punt d'aigua per a la cuina
- Equipament audiovisual necessari
- Totes les zones hauran d'estar cobertes per possibles inclemències meteorològiques
- Es obligatori instal·lar un tancament perimetral al recinte durant les nits que duri l'esdeveniment.

L'adjudicatari haurà de complir de manera estricta i obligatòria amb el *Protocol de protecció del paviment de la plaça Catalunya*, elaborat pel Departament d'Obres i Manteniment del Districte de l'Eixample. Aquest protocol estableix els criteris tècnics i les mesures de protecció que s'han d'aplicar durant les fases de muntatge, actuació i desmuntatge de qualsevol element que entri en contacte amb el paviment de la plaça, incloent-hi vehicles, escenaris, tarimes, maquinària i altres estructures.

4. Abast dels serveis

L'adjudicatari haurà d'encarregar-se de les tasques descrites en els següents punts d'aquest apartat, seguint en tot moment les indicacions de PRODECA:

- 4.1. Conceptualització i disseny
- 4.2 Coordinació de participants
- 4.3 Gestió de la producció tècnica i de RRHH

4.1. Conceptualització i disseny

L'empresa adjudicatària realitzarà la conceptualització del Mercat de l'oli nou a Barcelona, creant un espai atractiu pels ciutadans orientat a la venda directa en una zona cèntrica i d'alta concurrència. En base als objectius i els espais indicats i, tenint en compte la diversitat de públics que es poden atraure, l'adjudicatari plantejarà un fil conductor que definirà conceptualment la fira i que es podrà desenvolupar en els diferents nivells de comunicació, imatge i gestió.

La creació de la imatge gràfica queda, però, exclosa d'aquest contracte. De tota manera, l'adjudicatari sí que serà responsable de la retolació i identificació gràfica de tots els espais i materials, tenint en compte equipaments, senyalització i decoració. PRODECA donarà instruccions d'aplicació de la imatge gràfica, tant de la fira en general com dels expositors.

L'adjudicatari haurà d'aportar una proposta de distribució dels espais descrits que serà valorada d'acord amb els criteris explicitats en el Plec de Clàusules Administratives. Per a l'execució del contracte estarà obligat a presentar les propostes tècniques necessàries davant les autoritats corresponents.

Tots els espais hauran d'estar 100% adaptats per a persones amb mobilitat reduïda.

Per a la zona de restauració, es demana que:

- Els aliments principals de l'assortit de propostes gastronòmiques siguin preferiblement procedents de circuit curt.
- La senyalística faci èmfasi en la presència rigorosa dels productes locals i de

temporada i que es comuniqui, en la mesura del possible, els productors catalans de les matèries primeres de les propostes gastronòmiques dels operadors.

Per a la zona de divulgació, es demana que:

- Es compti amb els espais adients i equipats per als ponents i per al públic i s'organitzin en base a un calendari i un horari que permeti el correcte desenvolupament de les activitats.
- Es compti amb sistema de microfonia i altaveus adequat a l'entorn.
- Les sessions de cuina es conceptualitzin tenint en compte les 4 dimensions que promou l'Estratègia Alimentària de Catalunya (annex 1) i posant en valor la distinció de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia.

Programa de la fira: l'empresa adjudicatària haurà de conceptualitzar i dissenyar el programa d'activitats del mercat per cada dia, incloent els ponents o participants i els continguts dels espais.

Les activitats han de girar al voltant de la cultura de l'oli i dels productors catalans, posant en valor la qualitat i diversitat de la nostra producció: bé sigui comptant amb les cinc DOP d'oli catalanes, amb els productors, les cooperatives o bé amb restauradors o altres perfils de professionals com autors, fotògrafs... que puguin fer xerrades divulgatives.

És requisit indispensable que a la proposta de ponents estigui garantit l'equilibri territorial, el balanç de gènere i d'edat. Cal comptar amb conductors experts per a les diverses àrees.

Es demanarà a l'adjudicatària que creï un mapa del recinte i un llistat d'expositors per comunicar a les torretes i a altres suports si s'escau.

4.2. Coordinació de participants

L'adjudicatari serà el responsable de coordinar tots els participants abans, durant i després de la fira, així com de la gestió global de l'esdeveniment, amb el suport i la supervisió de PRODECA. Això fa referència tant als productors, restauradors, ponents i tots els agents que hi participin.

La convocatòria d'expositors la realitzarà PRODECA, posant en contacte els productors -una vegada inscrits- amb l'equip de la gestió firal per tal que canalitzi les seves necessitats.

L'adjudicatari serà el responsable de la selecció de l'oferta de foodtrucks. La prestació d'aquest servei implica seleccionar l'oferta gastronòmica necessària per a oferir uns àpats adients per a menjar dempeus o a la zona de descans. Es demana que es compti amb un servei àgil i amb una oferta gastronòmica variada, saludable, equilibrada i que tingui en compte opcions per a vegetarians i vegans, així com aptes per a intoleràncies alimentàries (celiaquia, lactosa, etc.). És requisit imprescindible que les foodtrucks estiguin en òptim estat tan a nivell estètic com a nivell d'higiene i que identifiquin l'oferta en català. En la mesura del possible caldrà identificar l'origen de les matèries primeres destacant-ne els productors i elaboradors catalans.

PRODECA es reserva el dret de poder decidir conjuntament amb l'adjudicatari quines foodtrucks participaran a la fira.

4.3. Gestió i coordinació de la producció tècnica i de RRHH

L'adjudicatari serà el responsable de la coordinació de tota la logística prèvia i durant els dies

de la fira, així com de la coordinació total de l'esdeveniment, amb el suport de PRODECA.

Les accions de producció tècnica de la seva responsabilitat seran:

- La construcció d'estands, espais i en general, de totes les infraestructures.
- La contractació de personal necessari per al correcte desenvolupament del mercat.
- La coordinació dels diferents proveïdors durant el muntatge, desmuntatge i durant la fira.
- La gestió i coordinació del muntatge i desmuntatge de les estructures firals.
- La instal·lació de l'enllumenat i els punts d'electricitat suficients per al correcte desenvolupament de la fira.
- Assistència als expositors abans i durant la fira.
- La cerca, selecció i contractació de les foodtrucks. Coordinació de la seva instal·lació amb seguiment durant la fira i durant el desmuntatge.
- La programació de les sessions cuina incloent la planificació, la cerca, la contractació dels diferents conductors i ponents i la compra de producte.
- La gestió de la convocatòria d'assistents a l'aula de cuina.
- L'elaboració d'un calendari o pla de treball exhaustiu de la logística i processos de les diferents fases per al desenvolupament del projecte que garanteixi el compliment de les dates de muntatge i desmuntatge i l'horari previst d'obertura al públic.
- Elaborar el Pla ambiental de la fira, incloent la identificació dels aspectes ambientals associats tant a la fira com a les activitats de muntatge i desmuntatge, així com de la mobilitat generada pels visitants, i les mesures per prevenir-los, minimitzar-los i gestionar-los. El pla contindrà també la política de gestió i tractament dels residus amb criteris d'utilització de materials reciclats i d'origen sostenible, l'eliminació d'envasos d'un sol ús, la reducció de deixalles i la separació selectiva de les mateixes. Caldrà especificar quin és el model d'ús d'envasos reciclables i/o retornables durant la fira.
- Gestionar la seguretat i les emergències: coordinar i garantir el compliment de les normatives de seguretat, especialment en relació amb la seguretat en el muntatge i desmuntatge, així com la seguretat dels visitants i participants durant l'esdeveniment. Caldrà disposar d'un pla d'emergències i un sistema d'evacuació. Hi haurà d'haver servei de seguretat les 24h amb un mínim de 4 persones per torn.
- Gestionar el flux de visitants: especialment durant les hores punta, per evitar aglomeracions i garantir una experiència fluida per als assistents.
- Control d'accessos i acreditacions (tant per a públic com per a operadors), incloent les acreditacions necessàries per als participants, personal i visitants de la fira.
- Vetllar pel manteniment i la neteja durant tot l'esdeveniment.
- Compliment normativa en prevenció de riscos de la fira (zones de pas, etc.)
- Atenció al públic i serveis d'informació.
- Ubicar la cartelleria i senyalització clara per facilitar l'orientació de visitants i expositors.
- Avaluació i informe post-esdeveniment.

Respecte les tasques de Comunicació i RRPP de la seva responsabilitat, es demana que:

- L'empresa adjudicatària apliqui la imatge gràfica de l'esdeveniment que aporti PRODECA a tot el material gràfic necessari per cadascuna de les activitats i espais de la fira, seguint les directrius d'imatge determinades per PRODECA i en col·laboració amb els professionals que s'acordi. Caldrà tenir en compte el compliment de la normativa de comunicació de la Generalitat.
- L'adjudicatari plantegi una proposta original de presentació de la fira als mitjans tant analògics com digitals i col·labori en la gestió del gabinet de premsa que serà liderada per PRODECA, en: convocatòries a mitjans, rodes de premsa, redacció de dossiers i notes, contactes i seguiment proactiu de mitjans de comunicació, contactes internacionals si s'escau, promogui entrevistes a participants destacats o de renom a la fira.
- L'empresa adjudicatària s'encarregui de l'adaptació i la producció de les peces comunicació online i offline per donar difusió a la fira.
- Defineixi, juntament amb PRODECA, una estratègia digital amb accions prèvies, durant i post fira, tenint en compte els canals socials actius de PRODECA/DARPA.
- S'encarregui de l'organització i gestió del Protocol de la fira, tant pel que fa a la gestió d'invitacions o trobades com de la inauguració o atenció a personalitats, en coordinació amb PRODECA.
- S'encarregui de vetllar per la difusió prèvia, durant i post del mercat.
- Planifiqui la cobertura audiovisual de foto i vídeo durant la fira i entregui un vídeo post i fotos de tots els dies que reflecteixin el desenvolupament del mercat.
- Elabori el Pla de Comunicació del Mercat de l'oli nou que inclourà:
 - Objectius i estratègia
 - Campanya gràfica:
 - Aplicació de la campanya gràfica
 - Llistat de peces on s'aplicarà la imatge gràfica
 - Plantejament de la campanya de publicitat a diversos suports de la ciutat
 - Campanya de mitjans:
 - Accions amb mitjans
 - Accions de Relacions Públiques (inclou protocol)
 - Accions digitals implicant els expositors i els visitants
 - Calendari de publicacions digitals durant 15 dies abans i fins a 15 dies després de la fira per als canals actius de PRODECA i DARPA
 - Un calendari de treball amb la planificació setmanal de les tasques de comunicació des d'un mes abans fins a 15 dies més tard
 - Establiment de KPI's i detall de les eines i la metodologia per fer-ne seguiment

L'Àrea de Comunicació de PRODECA podrà demanar la modificació de les propostes per tal d'adequar-les millor als objectius si ho considera necessari.

5. Obligacions de l'adjudicatari

- La supervisió general de la fira i les activitats durant la seva celebració, incloent un manteniment correcte de les instal·lacions i solucionant les possibles contingències que puguin sorgir.
- La gestió, d'acord amb PRODECA, de tots els permisos, serveis i assegurances necessàries per la realització de les activitats i específicament la Llicència per a espectacles públics i activitats recreatives de caràcter extraordinari a la via pública que cal presentar al Districte municipal que correspongui.
- La coordinació amb els diversos serveis municipals implicats: Districte, Guàrdia Urbana, Protecció Civil-Bombers, via pública, informàtica i medi ambient (aigua, llum, neteja, parcs i jardins,...).
- Designar un responsable i referent únic de l'empresa per tots els temes de muntatge i desmuntatge, i per qualsevol aspecte relacionat amb la producció de l'esdeveniment i de qualsevol activitat inclosa al programa. Serà necessari disposar d'una persona responsable durant tot el desenvolupament de la fira per poder donar resposta a possibles incidències.
- L'adjudicatari està obligat a vetllar pel compliment de les normatives vigents per a esdeveniments a la via pública, en especial, les de seguretat de les persones, els materials, les instal·lacions i l'accessibilitat.
- L'adjudicatari haurà d'assumir la neteja dels elements d'infraestructura i es compromet a emmagatzemar les deixalles generades als punts de recollida designats per l'Ajuntament de Barcelona.
- Caldrà proveir la fira de contenidors adients per tal de facilitar el procés de recollida selectiva de deixalles.
- Al desmuntar s'hauran de segregar el residu en les fraccions corresponents i es gestionaran de manera adequada.
- L'adjudicatari col·locarà en lloc visible i accessible les llistes de tots els productes venuts al mercat (les pissarres) amb el seu P.V.P (IVA inclòs). També vetllarà per la comunicació clara i directa dels productes oferts per les foodtrucks.
- L'adjudicatari es farà responsable en tot moment de la custòdia dels béns (materials, fons metàl·lics, etc.) que dipositi als espais, de les instal·lacions i punts de venda des de l'inici de la seva activitat als espais, fins a la seva retirada, durant els dies de l'activitat, muntatge i desmuntatge inclosos.
- Vetllar per a què als espais dels operadors gastronòmics i a la barra de vins s'utilitzi copes de vidre i vaixel·la (plats i coberts) de material reciclable i reutilitzable. Estarà prohibit en tota la fira el servei de coberts, vaixel·la i/o gots de plàstics d'un sol ús.
- Garantir la inclusió i accessibilitat, tant en termes d'espais com de serveis.
- Garantir que les foodtrucks compleixen els requeriments legals:
 - Compliment normatiu: han de complir amb totes les obligacions tributàries i de la Seguretat Social, així com obtenir les autoritzacions específiques que corresponguin. PRODECA podrà sol·licitar justificants d'aquest compliment.
 - Seguretat i salut: les foodtrucks amb aparells de cocció han de disposar d'un

extintor adequat (21A-113B).

- Han de presentar una declaració responsable en matèria de seguretat alimentària.
- Han de poder acreditar la formació en seguretat alimentària del personal.
- No poden utilitzar envasos de llautó o vidres. Només podran servir begudes en gots reciclables i/o retornables.
- En cas que PRODECA ho requereixi, l'adjudicatari hauria d'aportar la següent documentació de les foodtrucks:
 - Foto de la instal·lació
 - Autorització sanitària de funcionament
 - Alta a la Seguretat Social
 - Documentació tècnica del vehicle
 - Registre d'Instal·lacions Tècniques de Seguretat Industrial de Catalunya
 - Certificat d'instal·lació elèctrica de baixa tensió
 - Certificat de revisió de la instal·lació de gas
 - Assegurança de responsabilitat civil

PRODECA es reserva el dret de sol·licitar la retirada d'una foodtruck si no compleix amb aquests requisits.

5.1. Política ambiental

- Els espais i les infraestructures, així com el mobiliari, hauran de tenir en compte criteris ambientals, en els seus materials (fusta, cartró, metall), origen dels materials (reutilitzat, materials reciclats, fusta amb garantia d'origen sostenible) i facilitat de desmuntatge per la seva reutilització, així com la minimització de residus durant el seu muntatge i desmuntatge. Quant als materials utilitzats per als estands es requereix que el terra, sobre tarima, sigui d'un material que es pugui netejar. Es prohibeix expressament la moqueta.
 - Les infraestructures hauran de prioritzar els materials reciclats, lliures de PVC, mecanismes d'estalvi d'aigua, etiqueta ecològica en els productes de neteja, utilització de llum LED, paper higiènic i eixugamans 100% reciclat, senyalització amb materials reutilitzats, reciclats, d'origen sostenible, lliures de PVC.
 - En cas que alguns elements de la vaixella no puguin ser de material reutilitzable i reciclable, es podrà substituir per material compostable que haurà de dipositar-se al contenidor marró (no al contenidor groc).
 - L'adjudicatari es compromet a no lliurar cap envàs per endur fora del recinte. S'abocaran els continguts de les begudes dins de gots reutilitzables. L'adjudicatari es quedarà l'envàs i en farà la correcta separació i gestió de residus.
 - En compliment de la Llei 7/2022, de 8 de abril, de residus i sòls contaminats, caldrà oferir als consumidors, clients o usuaris dels seus serveis la possibilitat de consum d'aigua no envasada de manera gratuïta i complementària a l'oferta de l'establiment.

- A més, cada producte de plàstic d'un sol ús que s'entregui al consumidor s'haurà de cobrar i el preu ha de sortir reflectit al tiquet de compra. Molts envasos són reciclables però poques vegades reciclats. Per tant, es comprometen a oferir alternatives més sostenibles, com canyetes de bambú, metall, comestibles o compostables, servir a granel, etc.

6. Obligacions de PRODECA

PRODECA es compromet a:

- Donar suport a la coordinació dels productors participants a la fira.
- Incentivar la coordinació i aprofitament de les estructures i canals de comunicació municipals: gabinet de premsa i protocol, direcció de comunicació i màrqueting, web municipal i xarxes socials, etc. per amplificar la difusió del mercat.

7. Recursos Humans

L'empresa adjudicatària haurà de respondre aportant els següents perfils professionals, sigui amb personal propi o subcontractat, amb l'experiència i les competències adequades per assumir les funcions corresponents:

Perfil professional	Funcions principals
Direcció de fira	Coordinació general del projecte i interlocució amb PRODECA
Coordinador/a de producció tècnica	Gestió logística, muntatge i desmuntatge, infraestructures i serveis tècnics
Responsable de coordinació amb expositors	Relació amb productors, operadors de foodtrucks i participants (abans i durant la fira)
Tècnic/a de programació d'activitats i regidor/a	Coordinació i seguiment del programa de cuina
Responsable de zona gastronòmica	Gestió de foodtrucks, oferta gastronòmica, horaris i adequació als criteris de fira
Gestor/a ambiental	Seguiment del Pla Ambiental i mesures de sostenibilitat
Responsable d'atenció al públic i incidències	Supervisió de punt d'informació i gestió d'incidències in situ
Coordinador/a de seguretat i serveis auxiliars	Relació amb seguretat privada, ambulància, neteja, WC, tanques
Tècnic/a d'equipaments i energia	Muntatge i manteniment de la xarxa elèctrica, grups electrògens, punts de llum
Auxiliars de muntatge i suport	Suport a tasques diverses durant muntatge, esdeveniment i desmuntatge
Personal d'atenció al punt d'informació	Recepció de visitants, repartiment de materials, indicacions
Responsable de comunicació i RRPP	Implementació de la imatge gràfica i suport a la difusió (seguint l'estratègia marcada per PRODECA). Protocol i recepció de representants institucionals
Equip de fotografia vídeo	Producció de fotos i vídeos i edició

Tots els membres de l'equip hauran de dominar, com a mínim, el català i el castellà i portar identificació visible.

Perfils professionals mínims requerits:

1. Director/a de fira

- a) *Titulació:* Grau universitari. En cas de no disposar-ne, s'admetrà postgrau o màster específic relacionat amb l'àmbit de l'esdeveniment.
- b) *Experiència:* Mínim 15 anys en coordinació d'equips i gestió d'esdeveniments gastronòmics o culturals similars.
- c) *Documentació:* Títols acadèmics, currículum i/o declaració responsable signada.

2. Coordinador/a de producció tècnica

- a) *Titulació:* Grau universitari en producció d'esdeveniments, enginyeria tècnica o similar.
- b) *Experiència:* Mínim 10 anys en coordinació tècnica de fires o esdeveniments a l'espai públic. Experiència acreditada en gestió de muntatge, infraestructures, permisos i seguretat.
- c) *Documentació:* Títols i experiència acreditada mitjançant currículum vitae o declaració responsable signada.

3. Responsable de coordinació amb expositors

- a) *Titulació:* Grau universitari o Cicle Formatiu de Grau Superior (CFGS) en gestió d'esdeveniments, comerç o comunicació.
- b) *Experiència:* Mínim 5 anys en coordinació d'empreses o participants en fires, mercats o esdeveniments agroalimentaris. Habilitats d'interlocució i resolució d'incidències.
- c) *Documentació:* Currículum i certificats d'experiència laboral.

4. Tècnica/a de programació d'activitats

- a) *Titulació:* Grau universitari en gestió cultural, comunicació, humanitats o similar.
- b) *Experiència:* Mínim 5 anys en disseny i coordinació d'activitats culturals o divulgatives en esdeveniments públics. Coneixement de l'àmbit agroalimentari i/o gastronòmic.
- c) *Documentació:* Currículum i relació d'activitats programades en esdeveniments anteriors.

5. Responsable de zona gastronòmica

- a) *Titulació:* Grau universitari o CFGS en hostaleria, gestió d'esdeveniments o similar.
- b) *Experiència:* Mínim 7 anys en coordinació d'oferta gastronòmica en fires o festivals. Coneixement de criteris de cuina saludable, sostenible i inclusiva (apta per intoleràncies, etc.).
- c) *Documentació:* Currículum i declaració d'experiència en esdeveniments similars.

6. Responsable de Comunicació i Relacions Públiques (RRPP)

- a) *Titulació:* Grau universitari en comunicació, publicitat, relacions públiques o similar.
- b) *Experiència:* Mínim 7 anys en implementació de plans de comunicació per a esdeveniments institucionals o culturals. Coneixement de les directrius de comunicació de la Generalitat i experiència en protocol.
- c) *Documentació:* Currículum, portafoli de projectes i declaració signada.

No es permet que una mateixa persona acrediti més d'un dels perfils professionals requerits en els punts 1 a 6 descrits anteriorment.

L'equip proposat haurà d'estar disponible durant tota l'execució del contracte i podrà ser requerit per reunions de coordinació amb PRODECA.

8. Seguiment dels treballs

Tots els treballs es desenvoluparan d'acord amb l'orientació i criteris marcats per PRODECA, que assistirà a l'adjudicatari en la correcta realització de l'objecte d'aquesta licitació.

Ambdues parts es comprometen a crear una comissió de seguiment, que el licitant proposarà en la seva oferta, amb un calendari de treball periòdic establert. L'incompliment d'aquest calendari pot suposar una penalització econòmica per a l'adjudicatari d'acord amb el Plec de Clàusules Administratives.

Aquest calendari ha de contemplar com a dates imprescindibles (entre d'altres):

- Calendari de treball i reunions previstes entre l'adjudicatari i PRODECA
- Tancament del programa de d'activitats i ponències 1 mes abans de la celebració de l'activitat.
- Tancament de l'oferta gastronòmica 1 mes abans de la celebració del mercat.

9. Presentació de l'oferta

L'oferta tècnica del licitador ha de contenir tots els requeriments exposats en aquest plec de prescripcions tècniques. Aquesta s'haurà de presentar electrònicament a través de la plataforma de contractació pública, d'acord amb les instruccions estipulades al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

L'oferta tècnica ha de seguir l'estructura següent:

1) Conceptualització i disseny del Mercat de l'oli nou

- Descripció conceptual de la idea principal i del fil conductor de la fira
- Plànols de distribució dels espais, serveis i circulació de visitants
- Descripció d'infraestructures i serveis generals
- Programa d'activitats divulgatives i showcookings

2) Gestió de la producció tècnica

- Calendari/Pla de treball de les diferents fases de l'encàrrec
- Organigrama de l'equip proposat per a la gestió del mercat
- Plantejament de la zona de restauració amb detall de les foodtrucks

3) Pla de Comunicació

- Objectius i estratègia
- Campanya gràfica:
 - Aplicació de la campanya gràfica a 3 peces
 - Llistat de peces on s'aplicarà la imatge gràfica
 - Plantejament de la campanya de publicitat a diversos suports de la ciutat
- Campanya de mitjans:
 - Accions amb mitjans
 - Accions de Relacions Públiques (inclou protocol)
 - Accions digitals implicant els expositors i els visitants
- Calendari de publicacions digitals durant 15 dies abans i fins a 15 dies després de la fira per als canals actius de PRODECA i DARPA
- Un calendari de treball amb la planificació setmanal de les tasques de comunicació des d'un mes abans fins a 15 dies més tard
- Establiment de KPI's i detall de les eines i la metodologia per fer-ne seguiment

4) Pla Ambiental

La proposta econòmica (Sobre C), es presentarà segons el model establert al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

10. Terminis d'entrega

Document	Data límit d'entrega	Format	Observacions
Plànol general de l'espai amb ubicació de totes les zones constructives	1 mes abans de la fira	PDF / DWG	Inclou dimensions i distribució dels espais.
Planta dels estands i dels seus elements gràfics amb mides	3 setmanes abans de la fira	PDF / DWG	Especificar ubicacions i connexions.
Visual de la zona de restauració, zona divulgativa, entreteniment i espais auxiliars	2 setmanes abans de la fira	PDF / DWG	Especificar mides, ubicacions, senyalística i connexions.
Plànols tècnics detallats (instal·lacions, electricitat, etc.) i cronograma de muntatge	15 de novembre de 2025, 12:00h	PDF / DWG	Especificar ubicacions i connexions.
Gestió de residus i neteja general	20 de novembre de 2025, 12:00h	PDF	Inclou pla de segregació i gestió de residus i neteja general de l'espai.
Acta de recepció dels treballs de muntatge	21 de novembre de 2025, 10:00h	PDF	És la data màxima d'entrega final de la fira. Inclou observacions de defectes i desperfectes si fos el cas.

11. Propietat intel·lectual, seguretat i confidencialitat

L'adjudicatari està obligat a guardar secret respecte de les dades o informació que no essent públics estiguin relacionats amb l'objecte del contracte.

Tota la documentació que es generi al llarg del servei és propietat exclusiva de PRODECA. El licitador no el podrà fer servir per altres finalitats llevat del consentiment exprés del client, això sense perjudici del dret a aparèixer identificat com a organitzador del mercat.

12. Memòria de la fira

L'adjudicatari lliurarà una memòria gràfica on s'explicitarà amb detall l'activitat realitzada i es detallaran les dades d'assistència, l'impacte en els mitjans de comunicació i xarxes socials, i les conclusions.

També es detallaran les incidències resoltes si n'hi ha hagut i les recomanacions del contractista per a la millora en possibles edicions següents.

El termini màxim de presentació serà de 15 dies després de la celebració de la fira.

Doctor Roux, 80
08017 Barcelona
Tel.: +34 93 552 48 20
prodeca@gencat.cat
www.prodeca.cat

En aquesta memòria també es recollirà el seguiment del Pla ambiental, amb les actuacions preventives realitzades i el resultat dels principals indicadors ambientals relacionats amb la celebració del mercat.

13. Drets d'imatge

La representació externa, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, persones, etc., públiques i privades, com amb els mitjans de comunicació correspon a PRODECA. L'incompliment d'aquest punt donarà lloc a les corresponents sancions, independentment dels aspectes penals, en el cas que l'adjudicatari s'atribueixi funcions que no li són pròpies.

La titularitat de la documentació escrita derivada de la relació amb els usuaris, o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut, adreçada a qualsevol destinatari individual o col·lectiu, públic o privat i que l'adjudicatari elabori en qualsevol fase del desenvolupament del projecte i es derivi de la seva gestió tècnica a partir del contracte de prestació de serveis, correspon a PRODECA.

Aquesta titularitat constarà a tota la documentació amb l'estructura, contingut i imatge gràfica que PRODECA estipulin. Igualment s'especificarà que l'adjudicatari realitza la gestió tècnica del projecte.

S'entén que el mateix plantejament respecte a la titularitat de la documentació s'aplicarà quan aquesta s'elabori per qualsevol altre mitjà, com per exemple, audiovisual, etc.

Laura Martí
Cap del sector Competitivitat Local de PRODECA

Barcelona, 5 de juny de 2025