
PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS D'ORGANITZACIÓ I COORDINACIÓ DEL EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD 2025

0. INTRODUCCIÓ

PRODECA és una empresa pública adscrita al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, que gaudeix de personalitat jurídica pròpia, té com a objecte social la promoció dels productes agroalimentaris i forestals catalans i l'ajuda a l'exportació dels esmentats productes cap als mercats de demanda.

En el marc d'aquesta activitat de promoció de productes catalans, PRODECA considera important apropar i donar a conèixer la qualitat i diversitat d'aquests productes als ciutadans i altres empreses del sector agroalimentari i de serveis.

És per això que Prodeca, en nom del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, el Departament d'Empresa i Treball a través de l'Agència Catalana de Turisme, juntament amb la Fundació Alcía, el BulliFoundation i l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, són els socis impulsors de la candidatura de Catalunya com a *Regió Mundial de la Gastronomia*.

Un dels compromisos i beneficis associats que comporta aquesta distinció és la ser els amfitrions i acollir el concurs i la gala del concurs anomenat European Young Chef Award (en endavant, EYCA), una competició internacional promoguda per l'Institute for Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT) que se celebra anualment, al mes de novembre, sempre en una regió diferent d'Europa.

L'European Young Chef Award (en endavant EYCA) reconeix el millor cuiner jove europeu entre deu participants seleccionats prèviament a través de competicions regionals independents. Aquesta iniciativa posa en valor la gastronomia com a eina per a promocionar productes agroalimentaris de qualitat, destacant l'ús d'ingredients locals i tradicionals combinats amb tècniques culinàries innovadores.

El concurs European Young Chef Award se celebra a l'Escola Universitaria d'Hosteleria i Turisme de Sant Pol de Mar com a seu oficial, ja que aquesta institució actua com a partner estratègic de l'IGCAT (Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism), entitat promotora i propietària del concurs. Sant Pol de Mar ha estat un soci impulsor des dels inicis del certamen, acollint-ne diverses edicions a les seves instal·lacions i contribuint activament al seu desenvolupament. A més, compta amb la propietat intel·lectual de les bases del concurs internacional.

Per aquests motius, i d'acord amb les directrius de l'IGCAT, organisme responsable de la implementació de la distinció Regió Mundial de la Gastronomia, es requereix la celebració del concurs en aquesta seu i no en cap altra, per garantir-ne la coherència, la continuïtat i la qualitat organitzativa.

1. OBJECTE

El present document té per objecte determinar les condicions del contracte dels serveis d'organització i coordinació del concurs European Young Chef Award 2025 i la gala de lliurament de premis, que tindrà lloc a Sant Pol de Mar i a Barcelona respectivament, previsiblement durant els dies 23 a 28 de novembre de 2025.

L'European Young Chef Award és un concurs organitzat i promogut per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Art i Turisme (IGCAT) en col·laboració amb institucions d'arts culinàries de les regions europees de la gastronomia.

L'European Young Chef Award reuneix finalistes de concursos regionals d'arreu d'Europa per presentar i intercanviar coneixements sobre plats tradicionals i productes alimentaris locals de les seves regions i després competir proposant la seva reinterpretació innovadora de receptes tradicionals, jutjats per xefs estrella i experts internacionals.

El Premi té com a objectiu:

- Promoure les innovacions en la cuina tradicional
- Destacar les cultures alimentàries sostenibles
- Crear futurs ambaixadors de xefs per a les regions i els productes alimentaris locals

L'esdeveniment d'enguany, objecte d'aquesta licitació, inclou:

- Una jornada en què els participants elaboren un plat tradicional representatiu de la seva regió.
- Una segona jornada en què desenvolupen una versió innovadora del plat tradicional davant d'un jurat internacional que es compona per sis experts de referència.
- Una gala de lliurament de premis i distincions.
- Una experiència regional, que inclou visites al territori amfitrió per conèixer productors i productores locals, artesans, elaboradors i iniciatives agroturístiques destacades.

Queden exclosos del contracte: (i) el lloguer dels espais de la Gala EYCA 2025; (ii) els serveis de viatge (allotjament, vols i transports per Catalunya); (iii) la coordinació dels actes de Sant Pol de Mar, proveïment d'elements de cuina i producció de demostracions del plat tradicional i del plat innovador a l'Escola Universitària de Turisme i Hosteleria de Sant Pol de Mar (en endavant EUTH).

2. DOCUMENTACIÓ D'OBLIGAT COMPLIMENT PER A L'EMPRESA LICITADORA I L'EMPRESA CONTRACTISTA

Els treballs descrits en aquest Plec de prescripcions tècniques s'ajustarà, en tot moment, a les exigències establertes a la normativa vigent en cada moment, als Documents que s'indiquen a continuació i que a part del present Plec de prescripcions tècniques:

- **Documentació 1.** Presentació European Young Chef Award
- **Documentació 2.** Imatge Regió Mundial de la Gastronomia i European Young Chef
- **Documentació <https://dogc.gencat.cat/ca/document-del-dogc/?documentId=1012577>** 3. Manual Àpats Catalunya (versió reduïda)

3. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DELS SERVEIS

3.1. Calendari del concurs:

Bloc	Jornada	Data	Dia	Fites	Ubicació
A	Jornada 1	24-11-2025	Dilluns	Arribada de les persones participants a Catalunya Benvinguda del concurs i introducció a l'esdeveniment i a els/les participants	Sant Pol de Mar
A	Jornada 2	25-11-2025	Dimarts	Joves xefs cuinen el plat tradicional Experiències de territori	Sant Pol de Mar
A	Jornada 3	26-11-2025	Dimecres	Joves xefs cuinen el plat innovador	Sant Pol de Mar
				Trasllat a Barcelona	Barcelona
B	Jornada 4	27-11-2025	Dijous	Experiències gastronòmiques	Barcelona
C				Gala d'entrega de premis	
C	Jornada 5	28-11-2025	Divendres	Sortides des de Barcelona	Barcelona

Les dates indicades tenen el caràcter de previsions, ja que l'esdeveniment podria estar subjecte a modificacions en funció de circumstàncies alienes a Prodeca i actualment imprevisibles. Amb la presentació de l'oferta, l'empresa licitadora assumeix aquesta circumstància i, en cas de resultar adjudicatària dels serveis, accepta sotmetre's als possibles canvis de dates en la celebració de l'esdeveniment.

L'esdeveniment compta de 3 parts o blocs:

A. El Bloc A el componen els actes de:

- la Jornada 1, amb les arribades i recepció de benvinguda a les persones participants al certamen, els mentors i les mentores i els membres del Jurat, així com el trasllat de les instruccions generals i la recepció dels ingredients de cada comitiva.
- La Jornada 2, on hi ha prevista una demostració culinària d'un plat tradicional de cada persona candidata.
- La Jornada 3, on es produeix el concurs, que serà retransmès per internet. En aquest acte es realitzarà una demostració culinària en la que els diferents cuiners i cuineres cuinen la versió innovadora del seu plat tradicional i en intervals van presentant el seu plat als membres del Jurat.

Totes aquestes activitats compreses en aquest Bloc A es realitzaran a les instal·lacions de cuina i hotel de l'Escola Universitària d'Hosteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT), entre els dies 24 i 26 de novembre de 2025.

B. Forman part del Bloc B la primera part de la Jornada 4, i compren les activitats de celebració de la Gala de lliurament de premis (en endavant, "Gala EYCA25").

La Gala EYCA25 tindrà lloc a Barcelona, a les instal·lacions i recinte Universitat de Barcelona, vestíbul de l'edifici històric de Gran Via o en un espai de similars característiques i rellevància que a tal fi es reservi, el dia 27 de novembre.

- C.** Forman part del **Bloc C** les activitats de la segona part de la Jornada 4, és a dir, les activitats que desenvoluparan l'experiència a Barcelona o al territori per visitar empreses productores i iniciatives de referència del sector alimentari i turístic. Aquestes sortides podran dur-se a terme dins el territori de Catalunya i amb sortida des de Barcelona.

3.2. Definició de les tasques i serveis:

3.2.1. Producció gràfica, sonora i audiovisual

S'inclouen dins aquestes tasques aquelles activitats de:

- el disseny dels elements gràfics i audiovisuals per a totes les activitats dels dos dies de concurs que es desenvolupen a l'Escola Universitària d'Hosteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUTH) i de la Gala EYCA25. S'inclouen en aquest apartat chryons i elements de dinamització audiovisual que enriqueixin el streaming del concurs i de la Gala EYCA25. (Documentació 2 del PPT)

L'empresa contractista haurà d'aplicar la marca corporativa del concurs, i haurà de presentar a Prodeca renders de la posada en escena de la Gala EYCA25 per a la seva acceptació.

- La sonorització, producció audiovisual i realització del concurs al EUTH, que inclourà, a mode enunciatiu i no limitatiu, la sonorització de la sala del concurs ubicada a la EUTH amb altaveus per una audiència màxima de 100 persones; l'aportació de 3 micròfons de mà i 3 de diadema, 2 plasmes per a la retransmissió de continguts, 1 taula de so i tot l'equipament per a la retransmissió en directe a través d'un canal de Youtube; així com el servei de dos tècnics de so, com a mínim.

La retransmissió en streaming tindrà una durada màxima de tres hores.

Es requereix que l'empresa contractista tingui realitzat el muntatge a la Jornada 2, durant la qual es testarà l'equipament audiovisual i es realitzarà un assaig general.

- La sonorització, producció audiovisual i realització de la Gala EYCA25, que inclourà, a mode enunciatiu i no limitatiu, la sonorització de la sala de la Gala EYCA25 a la Universitat de Barcelona, o de l'espai de similars característiques i rellevància que a aquest fi es reservi, per a un auditori de 150 persones, l'aportació de 3 micròfons de mà i 3 de diadema, un faristol sonoritzat, habilitació de 3 pantalles de plasmes, i el material i personal necessari per a la retransmissió de la Gala EYCA25 amb sistema de gravació i realització multicàmera (3) en streaming.

Es requereix que l'empresa contractista tingui realitzat el muntatge a la primera part de la Jornada 4, durant la qual es testarà l'equipament audiovisual i es realitzarà un assaig general.

- Per a la Gala EYCA i entrega de premis, el subministrament, la instal·lació i desinstal·lació d'una pantalla LED Indoor ED2 P2.8 amb dimensions orientatives de

7x3,5 metres (2.464x1.232 píxels), incloent tota l'electrònica necessària, un monitor de confort, dos ordinadors per a l'emissió d'imatges i vides, un mesclador i personal tècnic especialitzat per al muntatge, l'assistència durant l'acte i el desmuntatge i transport. També s'inclouen els bastidors laterals de suport per a les pantalles, el personal tècnic de so i imatge i l'staff necessari i el transport de material.

- Servei de gravació per a retransmissió en directe del concurs i vídeo resum de l'esdeveniment de 90 segons amb imatges globals de les jornades 2,3 i 4.
- Aportar per la Gala EYCA25 música ambiental. L'empresa contractista haurà de fer servir música lliure de drets. En cas contrari, l'empresa contractista restarà obligada a obtenir els drets d'autor i els permisos necessaris, al seu cost i càrrec, per poder realitzar l'acte amb aquesta música, incloent el pagament de la llicència a l'SGAE o AGEDI, si s'escau.
- Aportar una actuació de ball o música catalana tradicional per a la Gala EYCA.

3.2.2. Producció i coordinació de la Gala EYCA25

S'inclouen dins aquestes tasques:

- Cerca d'espai en cas es requereixi.
- Programació, la conceptualització, la coordinació, la producció i les activitats de regidoria de la Gala. L'empresa contractista haurà de dur a terme les tasques de programació, conceptualització, coordinació i producció de la Gala EYCA25, i de tots els aspectes organitzatius de la mateixa.
- L'elaboració del programa general de la Gala EYCA25 en coordinació amb Prodeca i d'IGCAT, i l'elaboració de l'escaleta de regidoria de l'acte de parlaments i de lliuraments de premis, així com la preparació d'un dossier tècnic de l'esdeveniment.
- L'empresa contractista haurà d'aportar els professionals tècnics i, en concret, una persona regidora que s'encarregui de recepcionar tots els materials; coordinar les arribades de les diferents empreses proveïdores pel seu muntatge; dirigir i coordinar l'acte durant la seva realització; coordinar l'equip tècnic audiovisual, les diferents presentacions, els aspectes logístics de les empreses proveïdores, els permisos tècnics pertinents, els documents de riscos laborals, la mesura dels temps, la gestió d'imprevistos tècnics en la coordinació amb Prodeca; la coordinació dels requeriments protocol·laris; la il·luminació dels espais; l'adaptació del mobiliari de l'escenari, la regidoria dels temps de cada intervenció, la coordinació i el resum informatiu de les empreses proveïdores, incloent el càterring, per garantir la coordinació i la gestió integral dels elements de producció de l'acte.
- Així mateix, serà a càrrec de l'empresa contractista l'aportació d'una persona professional que condueixi i presenti el concurs, en les seves dues jornades de preparació del plat tradicional i del plat innovador, així com també de la Gala EYCA25.

Aquest professional serà bilingüe anglès/català. L'empresa contractista aportarà a Prodeca de 3 a 5 propostes de persones professionals per conduir l'acte.

- Aportar tot el mobiliari pel desenvolupament de la Gala EYCA25 i, en concret, de la llista de material següent, que tindrà la consideració de mínims: 200 cadires, taules per a la recepció dels convidats, servei de guarda-roba, incloent el personal, els suports, perxes i tiquets necessaris.
- Produir, coordinar, entregar i transportar quan acabi l'esdeveniment els materials corporatius, escenogràfics i d'impremta següents, que s'indiquen com a previsió de mínims:

50 taules-tenda personalitzades per a la identificació dels plats, jurats i menús.
250 targetes de mida 18 mm x210 mm.
2 plafons decoratius per a faristols
4 tòtems de senyalització d'entrada de 3 cares, fabricats en polipropilè o cartró, amb mides de 40x45x200 cm
Photocall de dimensions 400x200 cm
Backdrop de 800 x 200 cm amb elements escenogràfics complementaris als laterals per integrar la pantalla amb la imatge corporativa de l'esdeveniment.
Marxandatge, compostat de (12.000) bosses, (15) ganivets artesans, (30) davantals de cuina professionals de color negre amb estampació de logotip.
Les bosses hauran de promocionar Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia i respondran a les següents especificacions tècniques: coté 100 % 140 gr, Model Premium. Color blau marí. Certificat EVE Vegan. Format: 380 x 420 mm.
Marcatge: serigrafia 2 cares, base + 2 tintes

- El conjunt de senyalització de l'esdeveniment s'ha de fer amb materials reciclables i, sempre que sigui possible, reutilitzables.

Les peces corporatives d'estàtica exterior i senyalística seran lliurades i instal·lades per l'empresa contractista a les instal·lacions l'EUHT amb 24 hores antelació respecte la Jornada 1.

- Un cop finalitzades les activitats a l'EUHT, les peces escenogràfiques i el material audiovisual es traslladarà al recinte on es celebri la gala EYCA per a la seva instal·lació i complementarà el muntatge de la Gala EYCA25, pel lliurament de premis. Posteriorment a l'esdeveniment, l'empresa contractista desmuntarà i traslladarà els materials allà on Prodeca indiqui. Els llocs que Prodeca indiqui podran ser fins a 3 destinacions diferents.
- Aportar personal auxiliar (8 pax) per a la benvinguda, servei de guardarroba i producció, coordinació de l'esdeveniment Gala EYCA25.
- Coordinar les necessitats de les persones convidades.
Malgrat que no formen part d'aquesta licitació els viatges, les habitacions, els hotels i els trasllats dels membres del Jurat convidat internacional, participants cuiners i

cuineres i les persones mentores de les diferents delegacions, es requereix que l'empresa contractista aporti una persona professional de referència per els convidats i convidades, que donarà suport a la coordinació de les necessitats globals que realitzarà Prodeca. Aquest professional donarà suport en la coordinació de vols, trasllats o qualsevol altra necessitat que Prodeca pugui tenir durant els 4 dies que dura l'esdeveniment.

3.2.3. Producció i coordinació dels àpats

Quadre resum dels àpats i previsió de comensals:

Jornada	Data	Tipus	Àpat	Previsió pax
Jornada 1	24/11/2025	A	Sopar benvinguda format per banquet a EUTH Sant Pol de Mar	60
Jornada 2	25/11/2025	B	Dinar buffet + taules i cadires de seating lliure (aeroport + taules tradicionals)	60
		C	Servei coffee break permanent + fruita + entrepà + dolços tradicionals catalans	60
		D	Experiència + sopar Maresme	60
Jornada 3	26/11/2025	B	Dinar buffet + taules i cadires seating lliure (aeroport + taules tradicionals)	60
		B.1.	Dinar jurat Sant Pol de Mar (format no buffet)	8
		C	Servei coffee break permanent + fruita + entrepà + dolços tradicionals catalans	60
		D	Experiència + sopar Barcelona	60
Jornada 4	27/11/2025	D	Dinar experiència a territori	60
		E	Sopar Gala EYCA25	200
Jornada 5	28/12/2025		No hi ha àpats	

Tipologia d'àpats:

- **Àpats de tipus A:**

Sopar en sala reservada al grup amb aperitiu a peu dret i resta de l'àpat en taules vestides amb estovalles, ornamentació decorativa vegetal. Constarà d'un primer, segon i postre. Servei d'aigua, vi, pa, cafès i infusions. La vaixella no podrà ser d'un sol ús. Duració màxima 150 minuts.

- **Àpats de tipus B:**

Dinar buffet en sala reservada al grup, amb 50% taules altres i tamborets per a àpats ràpids i 50% en taules baixes, ambdues vestides amb estovalles. Constarà d'un primer, segon i postre. Servei d'aigua, vi, pa, cafès i infusions. Duració màxima de 150 minuts. Vaixella de no un sol ús.

- **Àpats de tipus B.1:**

Dinar emplatat del buffet B, en sala reservada. Constarà d'un primer, segon i postre. Servei d'aigua, vi, pa, cafès i infusions. Servei per a 8 persones amb equipament de taules, estovalles i vaixel·la.

- **Àpats de tipus C:**

Servei en format autoservei amb reposició i manteniment permanent de punt de cafè, té i infusions amb llet animals, vegetals i aigua. Entrepans, fruita i elements de pastisseria.

- **Àpats de tipus D:**

Experiència amb taller divulgatiu, showcooking, tast o trobada amb agents gastronòmics en un equipament universitari, de promoció agroalimentària local, turística o gastronòmica amb un sopar en sala reservada al grup en format còctel o banquet. Pot ser un celler, un restaurant o un espai habilitat per fer àpat.

- **Àpats de tipus E:**

Sopar buffet desenvolupat per un càterring o una escola de cuina i servei de sala a la Universitat de Barcelona o l'espai de similars característiques i rellevància que a aquest fi es reservi. Es disposaran diferents estacions on els comensals puguin degustar de forma experiencial d'especialitats de la cuina catalana. S'adaptaran plats tradicionals a un llenguatge culinari contemporani, es mostraran aliments de qualitat certificada.

Característiques comunes a tots els àpats:

El servei de càterring haurà de tenir en compte les consideracions i recomanacions recollides en el Manual Àpats Catalunya (Documentació 3 del PPT) i de garantir els de productes de proximitat, d'acord amb la definició establerta al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, assegurant que els plats estiguin inspirats en la gastronomia catalana.

Els aliments i begudes hauran d'estar adaptats a les fruites i verdures fresques i de temporada, seguint el calendari de productes de temporada del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, prioritzant la inclusió d'aliments provinents de l'agricultura ecològica, com ara sucrosos o fruites.

<https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/actuacions/calendari-productes-temporada-fruïtes-hortalisses-pesca/index.html>

Caldrà oferir menús adaptats a les necessitats alimentàries diverses, incloent-hi opcions per a persones amb intoleràncies o al·lèrgies, i menús vegetarians i vegans.

Així mateix, s'haurà de promoure una alimentació saludable evitant l'excés de proteïna animal, greixos saturats, productes ensucrats i aliments altament processats.

Per garantir la sostenibilitat, serà imprescindible prevenir el malbaratament alimentari i disposar d'una estratègia per gestionar els excedents, ja sigui mitjançant el seu aprofitament intern o la donació a entitats socials. També caldrà minimitzar la generació de residus, assegurant-ne una correcta gestió i promoure l'ús de materials sostenibles, tot mantenint un compromís ferm amb la cura del medi ambient, i garantir que la recollida dels residus generats es realitzi de forma selectiva en fraccions (vidre, paper i cartró, matèria orgànica i envasos lleugers).

En compliment del que disposa l'Acord de Govern d'11 de juny de 2019, de restricció de determinats productes de plàstic d'un sol ús a la Generalitat de Catalunya, l'empresa s'obliga a no subministrar les begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots bastonets o productes de plàstic d'un sol ús. Caldrà preveure l'ús de gerres o ampelles de vidre, preferiblement retornables, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn o l'ús de productes de materials alternatius com el vidre, metall, paper, la fusta o el plàstic compostable i evitar els envasos d'un sol ús

El servei de càterinç inclourà el mobiliari dels seus bufets de menjar i beguda, així com les taules i altres necessaris per recolzament, i el personal necessari per el correcte desenvolupament del servei.

Degustació de vins i escumosos amb una selecció d'ampolles representats de totes les DO catalanes.

3.3. Tasques post-esdeveniment:

Elaborar una memòria i realitzar altres tasques de suport per al tancament de l'esdeveniment, crear un resum gràfic de l'acte, editar i publicar el material fotogràfic a la web de la Gala EYCA25 l'endemà de la seva celebració, això com editar i publicar el vídeo enregistrat durant l'esdeveniment.

4. ÀMBIT TERRITORIAL DEL CONTRACTE

L'empresa contractista haurà de realitzar els serveis en qualsevol indret de Catalunya.

5. MATERIALS I EQUIPS DE TREBALL

Els equips, materials, eines i personal necessaris per a la realització íntegra dels serveis, seran aportats per l'empresa contractista, i al seu únic càrrec. També seran a càrrec de l'empresa contractista l'import que resulti dels trasllats i/o desplaçaments, tant del material, equips, eines i personal, incloent-hi les dietes, muntatges i desmuntatge i els vehicles de transport, així com qualsevol altre despesa que siguin necessària per a cobrir les actuacions i/o realitzacions de les tasques previstes, i/o l'entrega dels materials a Prodeca.

6. ENCARREGAT I PERSONA RESPONSABLE DEL CONTRACTE

L'empresa contractista haurà de nomenar una **persona responsable del contacte**, que s'encarregui de la distribució i supervisió de les tasques dins del seu equip i amb els diferents agents implicats en el procés de comunicació i producció, fins el correcte lliurament dels materials a Prodeca.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'adscriure al contracte una persona executiva de comptes sènior, que actuarà com a **interlocutor/a principal del contracte** amb Prodeca, que s'encarregarà de coordinar amb Prodeca i garantir una execució eficient i alineada amb els seus objectius.

Respecte de la persona interlocutor/a i la persona responsable del contracte, (tant en el cas que sigui la mateixa persona como persones diferent) hauran de tenir una experiència mínima de cinc anys com a gestor/a de comptes, i acreditar la gestió d'almenys de tres projectes o clients, amb més d'un any de recorregut, dins el sector agroalimentari, gastronòmic o turístic.

La persona responsable del contracte i la persona interlocutora poden ser la mateixa persona.

7. METODOLOGIA DE TREBALL

- 7.1.** Les comandes es realitzaran des de l'Àrea de Comunicació corporativa de Prodeca, per escrit, qui també farà el seguiment i validació final de la realització dels serveis contractats.

Ocasionalment i de forma coordinada amb l'Àrea de Comunicació corporativa de Prodeca, es podran realitzar també comandes des d'altres àrees de servei de Prodeca. No obstant, inclòs en aquests casos, hauran de ser sempre validades, per escrit, per l'Àrea de Comunicació corporativa.

La persona encarregada designada per l'empresa contractista serà la responsable de rebre els encàrrecs i organitzar l'equip necessari per a garantir que totes les necessitats del servei quedin cobertes en el temps i forma requerit en aquest Plec de prescripcions tècniques.

- 7.2.** Els temps de resposta i d'entrega establerts en aquest Plec tenen la consideració de condició essencial del contracte.

El temps de resolució d'incidències, mesurat en hores hàbils i horari de 9:00 a 18:00 hores, és el temps que transcorre des que Prodeca comunica a l'empresa contractista la necessitat dins que l'empresa la resol. El temps màxim permès dependrà del nivell de prioritat de la sol·licitud.

En la producció prèvia de l'acte, el nivell de prioritat de les incidències la marcarà, en primera instància, la persona responsable del contracte de Prodeca, qui haurà de comunicar-ho a l'empresa contractista. En la taula següent es mostren els temps màxims permesos per a la resolució, en funció del nivell de prioritat:

Nivell de prioritat	Temps màxim permès (en hores)
Urgent	5 hores
Normal	12 hores

Baix	24 hores
------	----------

- 7.3.** Els serveis seran prestats per l'empresa contractista a les seves oficines, i quan per motiu del servei es requereixi la mobilitat, serà en territori de Catalunya.

No obstant, aquest suport i assessorament serà tant de forma presencial com per via telefònica i/o telemàtica, i disponible de forma permanent a tenor de les demandes d'activitats i actes relacionats amb els projectes. Per tant, no es podrà establir una franja horària, de manera que també es podrà desenvolupar als vespres i/o caps de setmana.

- 7.4.** La persona responsable i l'interlocutor designats per l'empresa contractista es reunirà amb la persona encarregada del contracte de Prodeca, com a mínim, amb una periodicitat quinzenal per tal de supervisar, controlar i tractar qualsevol aspecte vinculat amb el desenvolupament del contracte, i a fi d'assegurar que el mateix s'està executant segons l'establert en els Plecs. Aquestes reunions es duran de forma telemàtica, encara que, si fos necessari, es podrà requerir la presència física a les oficines de Prodeca. A partir del mes d'octubre, dos mesos abans de l'esdeveniment, les reunions seran setmanals.

- 7.5.** Prodeca es reserva la facultat d'exigir de l'empresa contractista la substitució d'aquell personal laboral afecte al contracte que, durant la prestació del servei, no compleixi amb els requisits professionals o no desenvolupin correctament les funcions que se'ls han encomanat, inclòs quan s'hagi detectat l'incompliment de qualsevol document o normativa interna o legal aplicable, incompliment reiterat dels terminis de lliurament, el decrement de la qualitat dels treballs, la manca de resposta o la ineficiència en la gestió de temes urgents, o la impossibilitat de coordinació i seguiment adequat de les tasques, incloent-ho les de caràcter executiva i de facturació.

En aquest cas, l'empresa contractista haurà de proposar a Prodeca una persona que substituta que compleixi amb els requisits establerts en els Plecs. En aquesta comunicació, que haurà d'enviar-se amb una anticipació mínima de 10 dies hàbils a fer efectiva la substitució, haurà de constar: el perfil professional, l'experiència de la persona candidata, i l'acreditació del compliment de la resta de requisits que es demanin en els Plecs.

Prodeca es reserva el dret de validar la persona substituta i de, en el seu cas, rebutjar la substitució si considera que la persona candidata proposada no compleix amb els requisits necessaris per garantir una adequada execució del contracte.

En tot cas, l'empresa contractista serà la responsable de garantir la continuïtat en la prestació dels serveis, evitant i rescabulant a Prodeca de qualsevol impacte negatiu en el desenvolupament de l'execució del contracte.

- 7.6.** L'empresa contractista haurà de garantir l'execució correcta, en temps i forma, de tots els materials i serveis que li siguin encomanats; haurà de fer servir un to i un llenguatge adequats al públic i al canal al qual es dirigeix el servei de comunicació; i haurà de garantir la correcció ortotipogràfica, gramatical i estilística de totes les peces, amb independència de l'idioma en el que s'hagin de lliurar.

8. CONFIDENCIALITAT I PROPIETAT INTEL·LECTUAL

8.1. CONFIDENCIALITAT

8.1.1. Tota la informació i/o documentació coneguda per les Parts en virtut de la planificació, desenvolupament o execució del contracte, tindrà la consideració d'informació confidencial, obligant-se cada Part a adoptar les mesures oportunes per a assegurar el seu correcte tractament.

Aquestes mesures no seran menors que les aplicades per cada Part respecte de la seva pròpia informació confidencial, i consistiran en:

- a) Limitar l'ús de la informació confidencial a l'estrictament necessari per al compliment de l'objecte del Contracte.
- b) Permetre l'accés a la informació confidencial únicament a aquelles persones físiques i/o jurídiques que, prestant els seus serveis per a les Parts, necessitin aquesta informació per al desenvolupament de les tasques per a les quals l'ús d'aquesta informació sigui estrictament necessari. A aquest efecte, cada Part advertirà a aquestes persones físiques o jurídiques de les seves obligacions respecte a la confidencialitat acordada per les parts, i vetllant pel compliment d'aquestes.
- c) Cada Part es compromet a prendre les mesures necessàries, tant respecte als seus empleats com a tercers, que poguessin tenir alguna relació amb el contracte, per a assegurar el compliment dels acords d'aquesta clàusula.
- d) Comunicar a l'altre Part tota filtració d'informació confidencial de la què es tingui coneixement. Aquesta comunicació no eximirà a les Parts de les seves respectives responsabilitats.
- e) Respectar les obligacions contingudes en aquesta clàusula durant tota la vigència del contracte i encara 20 anys després de la seva finalització per qualsevol causa.

8.1.2. Sens perjudici de les obligacions assumides per les Parts, no seran aplicables a la informació respecte d'aquella informació de la qual una Part pugui demostrar:

- a) que ja era de domini públic en el moment de procedir a la seva revelació.
- b) Que abans d'accedir a ella, en virtut d'aquest contracte, ja estava en possessió de la mateixa per mitjans lícits.
- c) Que tenia el consentiment previ i escrit de l'altre Part per a revelar-la.
- d) Que ho ha estat sol·licitada per una autoritat administrativa i/o judicial. En aquest cas, la Part requerida haurà de comunicar a l'altre aquesta circumstància abans de donar compliment al requeriment.

8.1.3. L'incompliment de les obligacions en matèria de confidencialitat per alguna de les Parts portarà com a causa, el dret a sol·licitar el rescabament dels danys i perjudicis ocasionats com a conseqüència de la violació del secret empresarial, regulat a la Llei 1/2019, de 20 de febrer, o la norma que la substitueixi. A més, l'incompliment podrà donar dret a la resolució del contracte.

8.2. PROPIETAT INTEL·LECTUAL

- 8.2.1. Els drets de propietat intel·lectual i industrial comprenen tots els aspectes tècnics i comercials, *know-how*, drets de propietat industrial (en particular, però no limitat a, patents, models d'utilitat, dissenys, marques comercials i de serveis, incloent logotips i noms de domini), així com totes les obres susceptibles d'estar protegides per drets d'autor. L'empresa contractista reconeix a Prodeca com a titular de tots els drets d'explotació de la Propietat Industrial i Intel·lectual relativa a l'objecte del contracte i tot allò que ha desenvolupat Prodeca abans del present Contracte.
- 8.2.2. L'empresa licitadora i, en el seu cas, l'empresa contractista, no adquireix cap dret sobre qualsevol document, text, imatge, gràfic, fotografia, vídeo, so o software (en endavant, "els Materials de Prodeca") que Prodeca pugui facilitar i/o mostrar a l'empresa licitadora per a la correcta execució del Contracte. Només, es podrà entendre que l'empresa licitadora i, en el seu cas, l'empresa contractista, adquireix un simple dret d'ús sobre els Materials de Prodeca però limitat a les funcions que estrictament té atribuïdes i són necessàries per a la correcta execució del Contracte.
- 8.2.3. Prodeca no cedeix a l'empresa licitadora ni, en el seu cas, a l'empresa contractista cap dret d'explotació ni cap llicència sobre els Materials de Prodeca necessaris per al desenvolupament d'aquest contracte. La propietat i la totalitat dels drets d'explotació (que compren els drets de comunicació pública, reproducció, distribució i transformació en totes les seves modalitats d'explotació existents) sobre qualsevol Material de Prodeca corresponen en exclusiva a Prodeca per l'àmbit territorial universal i pel màxim termini de protecció previst al Reial Decret Legislatiu 1/1996, de 12 d'abril, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei de Propietat Intel·lectual, o norma que els substitueixi.
- 8.2.4. En el cas d'ús d'imatges, l'empresa contractista serà la responsable de vetllar pel respecte i la protecció dels drets d'autors de les mateixes, així com dels drets d'imatge de les persones que hi apareguin i de la gestió de la protecció de les seves dades.

9. PERSPECTIVA DE GÈNERE I ACCESSIBILITAT UNIVERSAL

El disseny dels productes comunicatius hauran de tenir en consideració els criteris d'accessibilitat universal i de disseny per a tots. Concretament, tots els materials dissenyats i produïts han de complir les normes de la Directiva europea (UE) 2016/21012, de 26 d'octubre de 2016, i del Reial Decret 1112/2018, de 7 de setembre, sobre accessibilitat en tots els materials que han de ser publicats en webs i aplicacions. Els requisits i recomanacions que s'han de tenir en compte són al web d'Atenció Ciutadana/Accessibilitat:

<http://atenciociutadana.gencat.cat/ca/serveis/webs/acesibilitat/>

D'altra banda, s'haurà de tenir present la perspectiva de gènere i les possibles interseccionalitats, per tal de garantir la inclusió de la perspectiva de gènere.