

CONTRACTE DEL SERVEI DE DISSENY, MUNTATGE, DESMUNTATGE, MANTENIMENT I SUPERVISIÓ DELS ESTANDS QUE CONFORMEN ELS PAVELLONS DE CATALUNYA A LA FIRA ALIMENTÀRIA 2026, I DEL SERVEI DE REGIDORIA, PRODUCCIÓ I PROGRAMACIÓ DE CUINA EN DIRECTE DE L'ESPAI CATALONIA HUB I INTERCARN

Expedient núm. 02/2026

Informe de valoració de la proposta tècnica de les empreses licitadores

Objecte de l'informe	1
Propostes tècniques	2
Lot 1. Disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els Pavellons de Catalunya en els salons Lands of Spain, Interlact, Intercarn i Catalonia Hub	10
VALORACIÓ TÈCNICA	11
NOE Conceptos Especiales, SL	11
Viajes el Corte Inglés, SA	14
Lot 2. Servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe de l'espai Catalonia HUB i Intercarn	17
VALORACIÓ TÈCNICA	17
GASTRONOMIA DE PROXIMITAT S.L – 37 PUNTS	18
INICIATIVES EVENTS S.L - 22 punts	20
PRODUCCIONS GASTRONÒMIQUES SCP – 45 PUNTS	23
SOLUCIONS COMUNICACIÓ I GASTRONOMIA – 41 PUNTS	26
RESUM DE VALORACIONS TOTALS	29

Objecte de l'informe

El dia 19 de desembre 2025, es va procedir a l'obertura del Sobre B corresponent a la proposta tècnica referent al procediment de contractació del servei de disseny, muntatge, desmuntatge i manteniment i supervisió dels estands que conformen els pavellons de Catalunya a la fira Alimentària 2026, i del servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe de l'Espai Catalonia HUB i Intercarn.

El contracte de referència es va establir en 2 lots:

- Lot 1 - Disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els Pavellons de Catalunya en els salons Lands of Spain, Interlact, Intercarn i Catalonia Hub

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

- Lot 2 - Servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe de l'espai Catalonia HUB i Intercarn

A petició de la Mesa de Contractació, s'emet el present informe de valoració de les propostes de les licitadores.

Propostes tècniques

Lot 1. Disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els Pavellons de Catalunya en els salons Lands of Spain, Interlact, Intercarn i Catalonia Hub

S'hi han presentat tres ofertes corresponents a les licitadores:

- Exhibition Stand Design Decor, SL (Standecor)
- NOE Conceptos Especiales, SL (NOE)
- Viajes el Corte Inglés, SA (VECI)

L'oferta corresponent a la licitadora Exhibition Stand Design Decor SL ha inclòs en el sobre B informació corresponent al sobre C. Per aquest motiu, es proposa a la Mesa l'exclusió d'aquesta licitadora i, per tant, no se'n valora l'oferta.

L'oferta, en la seva pàgina 3 del document "PRODECA ALIMENTARIA TECNICA 02.2026" proporciona explícitament informació de les polzades dels televisors inclosos en els estands de les empreses, fet que dona lloc a l'exclusió de l'oferta, tal com es desprèn de l'apartat **H. Criteris d'adjudicació aplicable**, del PCAP, en el Lot 1, Apartat 2 Criteris de valoració de qüestions subjectives, s'indica el següent:

No es podrà incloure en el sobre B informació susceptible de ser valorada a través dels criteris de valoració automàtica (sobre C), i la inclusió podrà arribar a donar lloc a l'exclusió. En especial, indicar que no podrà incorporar-se com a element a indicar a la proposta tècnica la dimensió de les televisions, si és que se'n proposen.

La clàusula 11.10 (Contingut dels sobres) del PCAP també informa el següent:

"a) Les empreses licitadores han d'incloure en el Sobre B tota la documentació relacionada amb els criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor i en el Sobre C la documentació relativa als criteris quantificables de forma automàtica.

En aquest cas, la inclusió en el Sobre B de l'oferta econòmica, així com de qualsevol informació de l'oferta de caràcter rellevant avaluable de forma automàtica i que, per tant, s'ha d'incloure en el sobre C, comportarà l'exclusió de l'empresa licitadora, quan es vulgui el secret de les ofertes o el deure de no tenir coneixement del contingut de la documentació relativa als criteris de valoració objectiva abans de la relativa als criteris de valoració subjectiva."

Les ofertes tècniques de NOE Conceptos Especiales SL i de Viajes El Corte Inglés compleixen amb els requisits mínims inclosos en els plecs de prescripcions tècniques corresponent a la present licitació.

Lot 2. Servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe de l'espai Catalonia HUB i Intercarn

S'hi han presentat quatre ofertes corresponents a les licitadores:

- Gastronomia de Proximitat, SL
- Iniciatives Events, SL
- PG Produccions Gastronòmiques, SCP
- Solucions Comunicació Gastronomia, SL

El projectes de memòries tècniques presentats per les 4 empreses compleixen amb els requeriments mínims referits al plec de prescripcions tècniques corresponent a la present contractació.

A continuació, es detallen els criteris recollits en el PCAP regulador de la present licitació i que es relacionen a continuació. La valoració es portarà a terme lot a lot.

Lot 1: Disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els Pavellons de Catalunya en els salons Lands of Spain, Interlact, Intercarn i Catalonia Hub

La valoració dels 37 punts que corresponen a la part tècnica d'aquest concurs es realitzarà mitjançant els següents apartats (amb els seus subapartats, si s'escau), la previsió dels quals es justifica a l'informe justificatiu de la necessitat de contractar:

1. Requeriments tècnics dels espais: fins a 35 punts.

El projecte constarà d'una part gràfica (plànols i imatges) i una part escrita, que no només ha de repetir la relació d'elements obligatoris relacionats en el Plec tècnic, sinó que ha de poder explicar i complementar les imatges gràfiques del projecte, aportant detalls per a una millor explicació del conjunt. La memòria escrita es pot presentar inserida en l'apartat gràfic, o bé en un document a part.

En aquest apartat, la valoració es fonamenta en la necessària projecció d'una imatge de marca Catalunya que, alhora, convisqui amb les necessitats de posicionament de marca de les empreses exposidores sota Pavelló de Catalunya.

La distribució del Pavelló es valora tenint en compte aquella que aprofiti millor els diferents espais, amb la inclusió d'almenys els elements inclosos en els plecs de prescripcions tècniques per a cada espai, sigui la zona d'exposició d'empreses, sigui la zona Prodeca i els punts comuns de cafè i aigua.

Es puntuen gradualment segons els detalls específics aportats que puguin explicar clarament cadascun dels espais, mobiliari i elements constructius, amb el màxim número de cotes en planta i alçats.

Pel que fa al grafisme, la valoració es fonamenta en la necessitat d'harmonitzar el grafisme general, la informació necessària perquè els visitants reconeixin i trobin adequadament les empreses exposidores, així com l'impacte de la imatge de marca global i particular de cada expositor, tenint en compte també les dimensions de la imatge de marca de les empreses exposidores.

Imatge i distribució general del pavelló: fins a 6 punts

La imatge general del pavelló ha de representar fidelment la proposta del licitant per a la integració de les diferents zones que formen el Pavelló de Catalunya. Aquest conjunt ha de recollir totes les necessitats descrites, creant un espai harmònic de tal manera que les diferents zones i elements quedin integrats però alhora mantinguin la personalitat pròpia i el caire diferencial que els identifica.

Es valorarà de més a menys la coherència i equilibri de la distribució general, així com la imatge uniforme i de continuïtat del conjunt.

Es puntuarà de més a menys segons que la proposta faci una distribució més clara dels espais demanats, i en què els estands per als expositors tinguin una disposició més adequada i còmoda per a exposar producte i rebre visitants.

Es valorarà de més a menys segons la correcta aplicació de la marca Catalunya que es demana en el plec tècnic, tant en alçada com quant a dimensió i número de vegades que es repeteix sobre cada espai que conforma el pavelló.

Es valorarà de més a menys que la forma, ubicació i orientació del grafisme general permetin més visibilitat de lluny i des dels diferents passadissos i sentits de circulació de la fira.

Es valorarà de més a menys la correcta il·luminació de la marca i si s'apliquen solucions retroil·luminades.

Es valorarà de més a menys que els panells informatius d'ubicació de les empreses se situïn en lloc de fàcil accés i visual, es facin sobre suport rígid i que estiguin ben il·luminats.

Rebrà la màxima puntuació aquella oferta que presenti un projecte coherent i equilibrat entre la imatge de marca Catalunya i les imatges de marca de les exposidores, amb solucions retroil·luminades equilibrades; que presenti una distribució clara i coherent amb diferenciació d'espais que alhora resultin integrats; que permeti una visibilitat del pavelló o espai Catalunya des de diferents punts de circulació sense perdre harmonia de conjunt, amb solucions d'il·luminació i retroil·luminació que permetin harmonia i impacte. La màxima puntuació en la imatge de marca Catalunya tindrà en compte, a més dels logotips, els materials, acabats i la imatge de conjunt.

- Imatge general del Pavelló o Espai Catalunya fins a 3 punts
- Distribució general del Pavelló o Espai Catalunya fins a 3 punts

Zona d'empreses: fins a 17 punts

La valoració en aquest apartat es fonamenta en la necessitat de disposar d'espais d'exposició per a empreses que projectin una imatge de qualitat, que posin el focus en els productes i les

marques que representa cada expositora d'una manera harmònica i amb una idea de conjunt equilibrat, tant pel que fa al grafisme i l'orientació a una convivència amb la gràfica pròpia de cada expositor, com a la il·luminació i mobiliari, que ha de ser funcional, adaptable i orientat al treball durant una jornada llarga.

Rebrà la màxima puntuació aquella oferta que presenti una proposta per als espais d'empreses que projecti maximització i equilibri d'espai, amb més possibilitat d'exposició de producte i emmagatzemage, i amb una visibilització clara dels elements d'informació bàsics: numeració d'estand, nom de l'empresa, logotip i imatge; a més de mobiliari funcional i adequat per a llargues jornades de treball; que inclogui una superfície més gran i equilibrada de la imatge de marca i logotip de les empreses exposidores, i que utilitzi solucions retroil·luminades equilibrades.

- Grau de maximització i equilibri d'espai dels estands d'empreses fins a 3 punts
- Grau de dimensió i visibilitat del grafisme d'empreses fins a 3 punts
- Grau de solucions retroil·luminades del grafisme d'empreses fins a 3 punts
- Grau d'il·luminació dels espais d'exposició de producte fins a 3 punts
- Grau de superfície i dimensió d'espais d'exposició de producte fins a 3 punts
- Grau de funcionalitat del mobiliari fins a 2 punts

Espai Prodeca i punt de cafè i aigua: fins a 4 punts

L'espai Prodeca té un tractament diferenciat respecte de la zona d'empreses, ja que es destina per una banda a serveis comuns i per una altra a representació institucional i atenció de visites tant institucionals com d'altra tipologia, sempre referida als objectius propis de Prodeca. En aquest espai, es considera rellevant la valoració de la distribució de l'espai per a aconseguir que les zones convisquin i no se superposin ni molestin; també es considera rellevant la funcionalitat del mobiliari, que haurà de contribuir a la convivència d'espais. Pel que fa al grafisme, ha de tenir en compte la projecció d'institució organitzadora del Pavelló de Catalunya, i per això es valora aquest apartat de forma separada.

Rebrà la màxima puntuació aquella oferta que presenti una solució d'espai que projecti una imatge de conjunt equilibrada, sense entorpiments en la circulació entre zones comunes i privatives, que presenti solucions de mobiliari funcional i adequat per a atendre visites institucionals, i que projecti adequadament l'equilibri de marca de logotip institucional, que ha de conviure adequadament amb la imatge Catalunya del conjunt del Pavelló.

- Grau d'equilibri entre serveis comuns i privatius fins a 2 punts
- Grau d'harmonia en la imatge i funcionalitat del mobiliari fins a 2 punts

Espai Catalonia HUB: fins a 8 punts

L'espai Catalonia HUB té un tractament diferenciat respecte de la zona d'empreses, ja que té l'objectiu de ser l'espai institucional i promocional, alhora que divulgatiu, de les diferents activitats i projectes que impulsa el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i de la potencialitat del sector agroalimentari català.

El concepte, així com la imatge i el posicionament que haurà de transmetre l'espai, adaptat als usos i formes que permet la marca corporativa de Catalunya, haurà de ressaltar els valors de mediterraneïtat, modernitat, sostenibilitat, diversitat i innovació que fan de Catalunya una gran potència agroalimentària.

Rebrà la màxima puntuació aquella oferta que presenti una solució d'espai que projecti els valors esmentats al plec tècnic, que permeti el desenvolupament de les diferents activitats descrites i que faci una millor diferenciació de les diferents zones.

- Grau de maximització i equilibri de l'espai fins a 2 punts
- Grau de dimensió i visibilitat de l'equipament audiovisual fins a 2 punts
- Grau de solucions retroil·luminades i il·luminació de l'espai fins a 2 punts
- Grau de solucions de l'espai de presentacions i funcionalitat del mobiliari fins a 2 punts

2. Proposta de gestió de l'execució: fins a 2 punts

En aquest apartat, es valora el grau d'agilitat en la gestió d'incidències i les solucions d'interlocució, tenint en compte el termini d'execució i els terminis marcats per cada organització firal.

Rebrà la màxima puntuació aquella oferta que presenti una proposta de gestió de l'execució que plantegi solucions adequades i àgils quant a interlocució amb Prodeca en els diferents estadis de l'execució del servei.

- Grau d'adequació i agilitat de solucions d'interlocució fins a 2 punts

Lot 2. Servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe de l'espai Catalonia HUB i Intercarn

Aquelles licitadores que no assoleixin un mínim del 50% dels punts en aquesta fase quedaran excloses del procés de licitació, atenent al que preveu l'article 146.3 de la Llei de Contractes del Sector Públic, en el qual s'estableix que en el cas que el procediment d'adjudicació s'articuli en diverses fases, s'ha d'indicar igualment en quines s'han d'anar aplicant els diferents criteris, i s'ha d'establir un llindar mínim del 50 per cent de la puntuació en el conjunt dels criteris qualitatius per continuar en el procés selectiu.

Les empreses licitadores hauran de presentar en el sobre B de la licitació del present Lot una memòria tècnica amb el següent format:

- PDF
- Tipus de lletra Arial 11 o similar
- Interlineat: simple
- Marges: normals, Superior 2,5cm; inferior 2,5cm; esquerra 3cm; dreta 3cm

La memòria tècnica haurà de tenir un màxim de 20 pàgines. Si alguna oferta presenta una memòria amb més pàgines, la valoració es portarà a terme únicament sobre la informació continguda en les 20 primeres pàgines. Les pàgines corresponents a portada,

contraportada i índex no computaran als efectes de les 20 pàgines. Les característiques de tipus de lletra, dimensions, interlineat i marges representen la referència per a calcular el nombre de pàgines, fins a 20, avaluables.

La informació avaluable de la memòria tècnica serà aquella que contingui el document en format pdf. No es valorarà la informació emmagatzemada en enllaços que adrecin a internet o a repositoris de continguts establerts en el núvol.

Els diferents elements de valoració del lot que es presenten per part de les empreses licitadores a la memòria tècnica serveixen per a avaluar la capacitat i qualitat dels treballs de les licitadores. S'avaluarà cada element que presenti la totalitat de les tasques requerides. En cas que algun element estigui incomplet, es valorarà amb 0 punts aquell element. La valoració dels 49 punts que corresponen a la part tècnica de la present licitació, es realitzarà mitjançant els següents elements:

Elements que ha d'incloure la memòria tècnica i que depenen d'un judici de valor.	Fins a 49 punts
1. Relació de la trajectòria laboral del personal destinat a l'execució del contracte.	Fins a 24 punts
1.1.1 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Director de projecte. Explicació dels treballs relacionats amb l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la promoció alimentària, gastronòmica i comercial en una fira comercial d'una empresa, institució o grup d'empreses per nombre de treballs, complexitat i proximitat amb l'objecte del contracte.	Fins a 12 punts
1.1.2 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Tècnic especialista. Explicació dels treballs relacionats amb l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la de promoció comercial o gastronòmica d'una empresa, un grup d'empreses o un organisme en el mercat o mercats inclosos en el lot a valorar, per nombre de treballs, complexitat i proximitat amb l'objecte del contracte.	Fins a 12 punts
2. Pla d'organització, planificació i execució del contracte L'empresa licitadora haurà de presentar pla d'organització, planificació i execució del contracte que inclogui: - Identificació de tasques principals i subtasques d'acord amb la planificació prevista en el Plec de Prescripcions Tècniques. - metodologia proposada. - Solucions d'interlocució i resolució de canvis i incidències en el programa de ponències i cuina en directe. - Documents d'exemple per a la producció de l'acte: escaletes tècniques, instruccions a ponents, protocol amb el recinte firal i estructura programa de cuina en directe i ponències.	Fins a 25 punts

Es valorarà d'acord al següent:

1. Trajectòria del personal destinat a l'execució del contracte. La tipologia de servei objecte d'aquest contracte requereix que el personal destinat a l'execució del contracte disposi d'experiència contrastada en l'àmbit de la producció d'esdeveniments de cuina en directe i promoció de la gastronomia i empreses agroalimentàries. Per aquest motiu, addicionalment a la solvència tècnica requerida per a les licitadores, es valorarà la qualificació i l'experiència del professional o professionals assignats en treballs de característiques semblants. Es valoraran els treballs prestats de forma continuada (assistències, contractes similars amb una recurrència de contractació de 3 exercicis o edicions continuades), així com els treballs prestats de forma puntual o esporàdica en funció de la seva transcendència, ambdós relacionats sempre amb l'àmbit del contracte. La relació de la trajectòria laboral del personal destinat a l'execució del contracte ha de reflectir l'experiència en treballs de producció de cuina i organització d'esdeveniments gastronòmics i promocionals de les empreses agroalimentàries i la gastronomia catalana. La puntuació màxima en aquest apartat és de 24 punts que es divideixen en 2 apartats de 12 punts: un per a la valoració dels treballs en que hagi participat en qualitat de director, gestor o tècnic el perfil que es presenti com a director de projecte; un altre per a la valoració dels treballs en què hagi participat en qualitat de director, gestor o tècnic el perfil que es presenti com a tècnic especialista. Es valorarà de més a menys el nombre de treballs i la complexitat dels treballs realitzats i la proximitat dels projecte a l'objecte del contracte	Fins a 24 punts	
1.1.1 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Director de projecte. Explicació dels projectes o treballs relacionats amb l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la promoció alimentària, gastronòmica i comercial en una fira comercial d'una empresa, institució o grup d'empreses per nombre de treballs, complexitat i proximitat amb l'objecte del contracte.	Fins a 12 punts	
o 15 o més treballs per a empreses, grups d'empreses o organismes relacionats amb el sector agroalimentari i gastronòmic en el lot a valorar.	Fins a 12	
o Entre 10 i 14 treballs per a empreses, grups d'empreses o organismes relacionats amb el sector agroalimentari i gastronòmic en el lot a valorar.	Fins a 8	
o Entre 5 i 9 treballs per a empreses, grups d'empreses o organismes relacionats amb el sector agroalimentari i gastronòmic en el lot a valorar.	Fins a 5	
o Entre 1 i 4 treballs per a empreses, grups d'empreses o organismes relacionats amb el sector agroalimentari i gastronòmic en el lot a valorar.	Fins a 3	

1.1.2 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Tècnic especialista. Explicació dels treballs relacionats amb l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la de promoció comercial o gastronòmica d'una empresa, un grup d'empreses o un organisme en el mercat o mercats inclosos en el lot a valorar, per nombre de treballs, complexitat i proximitat amb l'objecte del contracte.	12 punts	
o 15 o més treballs per a empreses, grups d'empreses o organismes relacionats amb el sector agroalimentari i gastronòmic en el lot a valorar	Fins a 12	
o Entre 10 i 14 treballs per a empreses, grups d'empreses o organismes relacionats amb el sector agroalimentari i gastronòmic en el lot a valorar	Fins a 8	
o Entre 5 i 9 treballs per a empreses, grups d'empreses o organismes relacionats amb el sector agroalimentari amb el sector agroalimentari i gastronòmic en el lot a valorar	Fins a 5	
o Entre 1 i 4 treballs per a empreses, grups d'empreses o organismes relacionats amb el sector agroalimentari amb el sector agroalimentari i gastronòmic en el lot a valorar	Fins a 3	
2. Pla d'organització, planificació i execució del contracte L'empresa licitadora haurà de presentar pla d'organització, planificació i execució del contracte que inclogui: - Identificació de tasques principals i subtasques d'acord amb la planificació prevista en el Plec de Prescripcions Tècniques. - Metodologia proposada. - Solucions d'interlocució i resolució de canvis i incidències en el programa de ponències i cuina en directe. - Documents d'exemple per a la producció de l'acte: escaletes tècniques, instruccions a ponents, protocol amb el recinte firal i estructura programa de cuina en directe i ponències Es valorarà d'acord el següent:	Fins a 25 punts	

2.1. Grau de definició del projecte d'organització, planificació i execució del contracte (entregables de l'1 al 3 de l'element 2) Es valorarà de més a menys la proposta de materials i el grau de definició dels mateixos per al correcte desenvolupament de la pre-producció i execució de l'acte.	Fins a 12 punts	
2.2. Grau de definició del material previst per a l'organització dels ponents i relacions amb el recinte firal. (Punt 4 de l'element 2) Es valorarà de més a menys la proposta de materials i el grau de definició dels mateixos per al correcte desenvolupament de la pre-producció i execució de l'acte. (Entregable 4) Documents d'exemple per a la producció de l'acte: escaletes tècniques, instruccions a ponents, protocol amb el recinte firal i estructura programa de cuina en directe i ponències.	Fins a 13 punts	
Total criteris subjectius		49 punts

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

La documentació haurà d'incorporar obligatòriament totes les prescripcions que s'assenyalen al plec de prescripcions tècniques. En el cas que no s'incorporin podrà donar lloc a l'exclusió del licitador.

Es procedeix a realitzar la valoració tècnica:

Lot 1. Disseny, muntatge, desmuntatge, manteniment i supervisió dels estands que conformen els Pavellons de Catalunya en els salons Lands of Spain, Interlact, Intercarn i Catalonia Hub

VALORACIÓ TÈCNICA

	Puntuació màxima	NOE	VECI
Requeriments tècnics dels espais	35	35	27
Imatge i distribució general del pavelló	6	6	4
Zona d'empreses	17	17	13
Espai Prodeca i punt de cafè i aigua	4	4	3,5
Espai Catalonia HUB	8	8	6,5
Proposta de gestió de l'execució	2	2	2
Total	37	37	29

NOE CONCEPTOS ESPECIALES, SL

1. Requeriments tècnics dels espais

35 punts

Imatge i distribució general del pavelló

6 punts

La proposta de la licitadora és clara i precisa pel que fa a les diferents zones que formen el Pavelló de Catalunya, i recull totes les necessitats descrites al plec de prescripcions tècniques.

Es valora positivament la coherència i l'equilibri de la distribució general dels diferents halls, així com la imatge uniforme i de continuïtat del conjunt, que té com a element comú detalls de la porta de la Pedrera, d'Antoni Gaudí.

Es valora positivament la proposta de distribució dels espais, que recull de manera fidedigna les necessitats descrites, i es valora positivament la distribució dels estands de les empreses, adequada i funcional per a la realització de les tasques comercials.

La marca Catalunya es presenta dues vegades sobre cada illa gran del pavelló de Lands of Spain, cobrint perfectament els diferents sentits de circulació, fet que es valora positivament. L'element central de cada aeri és la simbologia de la Pedrera, feta amb fusta troquelada i pintada de color blanc. Es repeteix dues vegades sobre l'illa del Catalonia HUB, en el sentit d'accés de la circulació al hall, fet que es valora positivament, i una vegada sobre la resta d'illes dels diferents halls, i es valora positivament la correcta aplicació. Es valora especialment que la ubicació de l'aeri a la zona d'Intercarn no col·lisiona amb la pantalla de presentacions. Les caixes de llum, retroiluminades i amb focus a la part superior penjades del truss on hi ha

la marca Catalunya, compleixen amb les mides requerides al plec (1,8 m en les illes d'empreses Prodeca i 1,5 m en les illes de construcció lliure), fet que es valora positivament.

Es valora positivament la ubicació, el material utilitzat i la repetició dels panells informatius d'ubicació d'empreses, que se situen a la capçalera de totes les illes, repetint-se fins a 11 vegades al Hall de Lands of Spain, i dues vegades a Interlact, als dos costats de l'illa, i dues vegades a Intercarn, també als dos extrems de la illa.

Es valora positivament el projecte presentat, que presenta una imatge de marca Catalunya, amb la simbologia de la Pedrera, i l'adapta amb solucions elegants als estands de les empreses, permeten a aquestes, potenciar la seva imatge de marca donant una imatge de conjunt.

- | | |
|---|---------|
| - Imatge general del Pavelló o Espai Catalunya | 3 punts |
| - Distribució general del Pavelló o Espai Catalunya | 3 punts |

Zona d'empreses

17 punts

La proposta presenta, per a cada expositor en espai individual, una gràfica per a imatge de marca de 3 x 2,40 m que ocupa tota la paret de fons de l'estand, a més d'una imatge retroil·luminada d'1,40 x 2,40 m en una de les parets laterals, a més de 5 ubicacions per a col·locació del logo i tres ubicacions per al nom de l'empresa. Es valora positivament tant la quantitat d'imatge, com la qualitat i la il·luminació de la mateixa, que permet una visibilitat màxima de la imatge de marca de l'empresa, ocupant pràcticament la totalitat de l'estand.

Pel que fa als estands individuals, la proposta, presenta a més, quatre zones d'exposició de producte degudament il·luminades: en primer lloc, el sobre del mostrador, que és de vidre i permet exposició de producte a més d'estar il·luminada amb led; i en segon lloc, dues lleixes il·luminades amb llums led, a la paret separadora de l'estand, i finalment, dues lleixes més a la paret de fons de l'estand, igualment il·luminades amb llums led. Finalment, el projecte presenta una vitrina de vidre de quatre lleixes. Es valora positivament la superfície plantejada per a l'exposició de producte.

Pel que fa als estands compartits, o Espai Catalunya, la proposta presenta una imatge retroil·luminada de 1x0,81 m, a més de tres ubicacions per a l'exposició de producte: dues lleixes a la paret separadora, amb il·luminació específica amb LED, una vitrina de vidre amb quatre estanteries i la part superior del mostrador, també il·luminat amb led, fet que es valora positivament.

Es valora positivament la qualitat del mobiliari proposat, que és funcional per a llargues jornades de treball.

- | | |
|--|---------|
| - Grau de maximització i equilibri d'espai dels estands d'empreses | 3 punts |
| - Grau de dimensió i visibilitat del grafisme d'empreses | 3 punts |
| - Grau de solucions retroil·luminades del grafisme d'empreses | 3 punts |
| - Grau d'il·luminació dels espais d'exposició de producte | 3 punts |
| - Grau de superfície i dimensió d'espais d'exposició de producte | 3 punts |

- Grau de funcionalitat del mobiliari 2 punts

Espai Prodeca i punt de cafè i aigua 4 punts

El projecte presenta les zones de Prodeca d'acord amb les necessitats descrites al Plec de Prescripcions Tècniques. Pel que fa al Hall de Lands of Spain, proposa dues zones de punt d'aigua, una integrada en una de les illes d'empreses, facilitant així la mobilitat dels expositors quan n'hagin de fer ús, i una altra, a la illa plantejada com a espai Prodeca, a la part del darrere, per no entorpir les reunions o tasca institucional que s'estigui desenvolupant a l'espai, fet que es valora positivament.

Es valora positivament la instal·lació de panells separadors entre les taules a les zones de reunions, fet que aporta privadesa i intimitat.

Es valora positivament l'harmonia en la imatge que presenta l'espai de Prodeca, que repeteix l'element comú de la porta de la Pedrera, i la solució per donar privacitat a l'espai. Així mateix, es valora positivament el mobiliari presentat.

- Grau d'equilibri entre serveis comuns i privatis 2 punts
- Grau d'harmonia en la imatge i funcionalitat del mobiliari 2 punts

Espai Catalonia Hub 8 punts

La proposta presentada recull les necessitats descrites al plec tècnic, i les integra amb la resta d'espais de Catalunya utilitzant la simbologia de la Pedrera i la imatge corporativa. Es valora positivament la distribució de l'espai que aporta equilibri i reparteix els elements de manera harmònica.

Es valora positivament la dimensió i la visibilitat de l'equipament audiovisual presentat, essent el centre de l'estand, la pantalla LED de 7x3 m que es demana al plec tècnic. El mapa interactiu de Catalunya s'emmarca en una estructura de fusta de 2,9 x 2,5 m, donant-li la màxima visibilitat. Els tòtems de les pantalles, són estructures de fusta de 2,5 x 2,5 m. Es valora positivament la solució aportada, amb un detall en fusta buït que fa de jardineria, que permet visualitzar la resta de l'espai, sense donar sensació de tancament.

Es valora positivament que, des de l'estructura del truss superior de 6m, s'hi incorporin focs a tot el perímetre per a la correcta il·luminació de l'espai.

El projecte incorpora, a més, tòtems lluminosos als laterals de l'espai amb diferents claims, donant encara més visibilitat als valors que es volen transmetre, fet que es valora positivament.

Es valora positivament la distribució que es fa dels espais per a estands de les empreses.

Es valora positivament que el moble que ha de servir per fer les presentacions de cuina estigui dividit en dos cossos per a facilitar-ne la mobilitat quan s'hagi de retirar perquè no hi hagi showcookings. Es valora positivament, també, la funcionalitat del mobiliari presentat.

- Grau de maximització i equilibri de l'espai 2 punts
- Grau de dimensió i visibilitat de l'equipament audiovisual 2 punts
- Grau de solucions retroil·luminades i il·luminació de l'espai 2 punts

- Grau de solucions de l'espai de presentacions i funcionalitat del mobiliari 2 punts

2. Proposta de gestió de l'execució

2 punts

L'oferta descriu amb detall el procediment d'execució i muntatge, incloent-hi les fases prèvies de coordinació amb Prodeca, el calendari de treball i el personal adscrit. Es preveu un responsable de projecte amb dedicació exclusiva i la presència d'equip tècnic durant tot el període de muntatge, fira i desmuntatge.

Els protocols de manteniment i neteja durant la fira, així com els mecanismes de seguiment i resolució d'imprevistos, estan correctament descrits i resulten adequats per garantir una execució ordenada i eficient

- Grau d'adequació i agilitat de solucions d'interlocució

2 punts

VIAJES EL CORTE INGLÉS, SA

1. Requeriments tècnics dels espais

27 punts

Imatge i distribució general del pavelló

4 punts

La proposta de la licitadora és clara i precisa pel que fa a les diferents zones que formen el Pavelló de Catalunya, i recull totes les necessitats descrites al plec de prescripcions tècniques.

Es valora positivament la coherència i l'equilibri de la distribució general dels diferents halls, així com la imatge uniforme i de continuïtat del conjunt, que aporta els detalls de la porta del mercat de la Boqueria, tot i que es troba a faltar la repetició de l'element en altres emplaçaments més enllà de l'aeri.

Es valora positivament la proposta de distribució dels espais, que recull de manera fidedigna les necessitats descrites, i es valora positivament la distribució dels estands de les empreses, adequada i còmode, per a la realització de les tasques comercials.

La marca Catalunya es presenta dues vegades sobre cada illa gran del pavelló de Lands of Spain, cobrint perfectament els diferents sentits de circulació, fet que es valora positivament. L'element central de cada aeri és la simbologia de la porta de la Boqueria, feta amb material metàl·lic lacat i il·luminat. Es repeteix tres vegades sobre la illa del Catalonia HUB, en el sentit d'accés de la circulació al hall, fet que es valora positivament. Es valora positivament que es repeteixi dues vegades a la illa d'interlact. L'aeri és present en una ocasió a l'espai d'innovació, i finalment, l'aeri es repeteix dues vegades en la illa d'intercarn: no es pot valorar positivament el fet que la ubicació de l'aeri col·lisió amb la pantalla de presentacions de 6 x 3,5 m.

Les caixes de llum són retroil·luminades, fet que es valora positivament. Les dimensions de les mateixes compleixen amb les mides requerides al plec (1,8 m en les illes d'empreses Prodeca i 1,5 m en les illes de construcció lliure), fet que es valora positivament.

Es considera que el mapa d'ubicació d'empreses està ubicat bon lloc de visibilitat a Lands of Spain i a Interlact, però es troba a faltar més repetició del mateix, fet que no es valora positivament, ja que es troba en tres emplaçaments a Lands of Spain, i en un únic emplaçament en els altres halls on hi ha empreses: a Interlact, en un dels laterals, i a Intercarn, a l'interior del HUB, fet que en dificulta la visibilitat.

Si bé és cert que el projecte presenta una simbologia per unificar i donar coherència a tot l'espai, aquest (l'arc que simbolitza l'entrada del mercat de la Boqueria), només s'observa als aeris, i no en altres ubicacions, fet que donaria més imatge de conjunt i coherència.

- Imatge general del Pavelló o Espai Catalunya 2 punts
- Distribució general del Pavelló o Espai Catalunya 2 punts

Zona d'empreses 13 punts

La proposta presenta, per cada expositor en espai individual, una superfície per a imatge retroil·luminada de 125x125 cm (que inclou nom d'empresa i logo), i 2 ubicacions més per a col·locació del logo. No es pot valorar positivament la taca que fa la marca de l'empresa, perquè es troben a faltar més possibilitats d'inserció d'imatge de l'empresa. L'estand inclou fins a tres elements de la marca Catalunya (al mostrador, a la paret de fons i a la paret separadora), que tot i que el projecte explica que no estan il·luminats per a no donar-los tan de protagonisme, es considera que resten impacte a la imatge de cada empresa, que és la realment important en la zona d'estands d'empreses.

Pel que fa als estands individuals, la proposta presenta tres zones d'exposició de producte: en primer lloc, el sobre del mostrador, que és de vidre i permet exposició de producte a més d'estar il·luminada amb led; i en segon lloc, dues lleixes a la paret separadora de l'estand (la il·luminació de les lleixes de producte està col·locada a la paret superior de la paret separadora, mitjançant una tira LED), i finalment, el projecte presenta una vitrina de vidre de tres lleixes.

Pel que fa als estands compartits, o Espai Catalunya, la proposta no presenta imatge retroil·luminada individual per a les empreses, fet que es valora negativament. La proposta presenta dues ubicacions per a l'exposició de producte: la part superior del mostrador, il·luminat amb led, i una vitrina expositora de vidre de 3 estanteries.

Es valora positivament la distribució que es fa dels espais per a estands de les empreses.

Es valora positivament la qualitat del mobiliari proposat, que és funcional per a llargues jornades de treball.

- Grau de maximització i equilibri d'espai dels estands d'empreses 3 punts
- Grau de dimensió i visibilitat del grafisme d'empreses 1 punts
- Grau de solucions retroil·luminades del grafisme d'empreses 3 punts
- Grau d'il·luminació dels espais d'exposició de producte 2 punts
- Grau de superfície i dimensió d'espais d'exposició de producte 2 punts
- Grau de funcionalitat del mobiliari 2 punts

Espai Prodeca i punt de cafè i aigua 3,5 punts

El projecte presenta les diferents zones de Prodeca que es demanen al Plec de Prescripcions Tècniques. Pel que fa al Hall de Lands of Spain, proposa dues zones de punt d'aigua, una integrada en una de les illes d'empreses, facilitant així la mobilitat dels expositor quan n'hagin

de fer ús, i una altra, a la illa plantejada com a espai Prodeca: es troba a faltar més imatges o descripció de com és l'espai Prodeca al hall de Lands of Spain, on s'hi instal·la el segon punt d'aigua del Hall, ja que no s'especifica on està ubicat ni per on s'accedeix.

A la zona Prodeca, com només hi ha un aeri, no es repeteix l'element comú de la porta de la Boqueria, restant harmonia en la imatge. Així mateix, es valora positivament el mobiliari presentat.

- | | |
|--|-----------|
| - Grau d'equilibri entre serveis comuns i privatis | 2 punts |
| - Grau d'harmonia en la imatge i funcionalitat del mobiliari | 1,5 punts |

Espai Catalonia Hub 6.5 punts

La proposta presentada recull les necessitats descrites al plec tècnic.

Es valora positivament la dimensió i la visibilitat de l'equipament audiovisual presentat, essent el centre de l'estand, la pantalla LED de 7x4 m. El mapa interactiu de Catalunya s'emmarca en una estructura de fusta les dimensions del qual no es poden apreciar bé per manca de qualitat de la imatge adjuntada al projecte, però s'intueix que és de 3 m d'alçada. Passa el mateix amb els tòtems de les pantalles, són estructures de fusta, de les que tampoc es pot deduir la mida, tot i que s'intueix que l'alçada són 3 m. Es troba a faltar una solució en la disposició dels elements que convidi a entrar a l'espai, ja que la disposició dels elements fan que quedi tancat al visitant, que no veurà què està passant a l'interior de l'espai, fet que no es valora positivament.

Es valora positivament la instal·lació de projectors de llum LED per il·luminar específicament les diferents zones, especialment la de presentacions.

Es valora positivament la instal·lació d'una pantalla de 75' a l'entrada de l'espai, per a informar del programa d'activitats previst.

Es troba a faltar proposta per fer més fàcil la mobilitat del mostrador de showcooking quan s'hagi de retirar perquè no hi hagi presentacions.

- | | |
|---|-----------|
| - Grau de maximització i equilibri de l'espai | 1 punts |
| - Grau de dimensió i visibilitat de l'equipament audiovisual | 2 punts |
| - Grau de solucions retroil·luminades i il·luminació de l'espai | 2 punts |
| - Grau de solucions de l'espai de presentacions i funcionalitat del mobiliari | 1,5 punts |

2. Proposta de gestió de l'execució **2 punts**

L'oferta descriu amb detall el procediment d'execució i muntatge, incloent-hi les fases prèvies de coordinació amb Prodeca, el calendari de treball i el personal adscrit. Es preveu un responsable de projecte amb dedicació exclusiva i la presència d'equip tècnic durant tot el període de muntatge, fira i desmuntatge.

Els protocols de manteniment i neteja durant la fira, així com els mecanismes de seguiment i resolució d'imprevistos, estan correctament descrits i resulten adequats per garantir una execució ordenada i eficient

- Grau d'adequació i agilitat de solucions d'interlocució

2 punts

Lot 2. Servei de regidoria, producció i programació de cuina en directe de l'espai Catalonia HUB i Intercarn

VALORACIÓ TÈCNICA

Elements que ha d'incloure la memòria tècnica i que depenen d'un judici de valor	GAST. PROX.	INICIAT. EVENTS	PROD. GAST.	SOLUC. COM. GAST.
1. Relació de la trajectòria laboral del personal destinat a l'execució del contracte. Total: 24 punts				
1.1.1 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Director de projecte. Fins a 12.	8	3	12	8
1.1.2 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Tècnic especialista. Fins a 12.	12	3	12	12
2. Pla d'organització, planificació i execució del contracte. Total 25 punts.				
2.1. Grau de definició del projecte d'organització, planificació i execució del contracte (entregables de l'1 al 3 de l'element 2). Fins a 12 punts.	6	10	10	10
2.2. Grau de definició del material previst per a l'organització dels ponents i relacions amb el recinte firal. (entregable 4 de l'element 2). Fins a 13 punts.	11	6	11	11
PUNTUACIÓ TOTAL	37	22	45	41

GASTRONOMIA DE PROXIMITAT S.L – 37 PUNTS

1. Relació de la trajectòria laboral del personal destinat a l'execució del contracte 20 punts.

1.1.1 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Director de projecte. 8 punts

L'empresa licitadora aporta una relació molt completa de la trajectòria i experiència del cap de projecte que es proposa com a director del servei. La relació de feines s'exposa de forma clara en forma de recull de projectes. El projecte es descriu en un grau de detall que permet demostrar l'abast i naturalesa de les feines dutes a terme pel professional.

S'inclou el nom de la institució, empresa o grup d'empreses que encarreguen el servei, període de contractació i execució, abast de les feines, tasques principals relacionades amb l'element que es puntua com "l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la promoció alimentària, gastronòmica i comercial".

Degut a que l'element de valoració requereix explícitament que els projectes on les actuacions de cuina hagin estat desenvolupades en l'entorn d'una fira comercial, els treballs que es valoren com a projectes d'una complexitat i proximitat similars són: 3 edicions de la Fira Avícola Raça Prat (Ajuntament del Prat de Llobregat), 3 edicions de la Terra i Gust, (Festa de l'Alimentació Sostenible), 2 edicions de GastroGavà (Fira de l'Espàrrec de Gavà), 3 edicions Fira Tapa. Un total d'11 projectes en els quals queda acreditat el component de proximitat i similaritat de les feines amb l'objecte del contracte: la coordinació de d'actuacions de cuina tals com tallers i showcooking en el context d'una fira.

Adicionalment, l'empresa aporta més edicions de diversos esdeveniments que no poden ser valorades ja que s'explicita en els criteris de valoració del plec administratiu d'aquesta licitació que els projectes es valoraran a raó d'una recurrència de contractació de 3 exercicis o edicions continuades. També s'aporten esdeveniments, com les Jornades Gastronòmiques del Pota Blava i la Carxofa Prat (Ajuntament del Prat de Llobregat) que no poden ser puntuats com a experiència per al cap de projecte per ser esdeveniment d'una altra tipologia (ruta gastronòmica) i no estar emmarcats en el context d'una fira comercial.

En conseqüència, l'element de valoració 1.1.1 es puntua amb 8 punts donat que la descripció és àmplia, consistent, permet demostrar la vasta experiència del director de projecte en actuacions similars i inclou els 11 treballs o projectes que es requereixen per obtenir els 8 punts.

1.1.2 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Tècnic especialista 12 punts

Seguint la mateixa metodologia utilitzada en l'apartat anterior, l'empresa licitadora aporta una relació completa de la trajectòria i experiència del tècnic especialista que proposa com a assistent al director del servei. La relació de feines s'exposa de forma clara en forma de recull de projectes. Cada projecte es descriu en un grau de detall que permet demostrar l'abast i naturalesa de les feines dutes a terme pel professional.

S'inclou el nom de la institució, empresa o grup d'empreses que encarreguen el servei, període de contractació i execució, abast de les feines, tasques principals relacionades directament amb allò requerit per l'element que es puntua.

Els projectes que es valoren com a projectes d'una complexitat i proximitat similars són: 3 edicions de la Fira Avícola Raça Prat (Ajuntament del Prat de Llobregat), 3 edicions de la Terra i Gust, (Festa de l'Alimentació Sostenible), 2 edicions de GastroGavà (Fira de l'Espàrrec de Gavà), 3 edicions Fira Tapa Carxofa del Prat, 3 edicions de les Jornades Gastronòmiques del Pota Blava i la Carxofa Prat (Ajuntament del Prat de Llobregat) i 3 edicions Village MWC (Ajuntament de l'Hospitalet de Llobregat) . En tots aquests 17 projectes queda acreditat el component de proximitat i similaritat de les feines amb l'objecte del contracte.

Adicionalment, l'empresa aporta més edicions de diversos esdeveniments que no poden ser valorades ja que s'explicita en els criteris de valoració del plec administratiu d'aquesta licitació que els projectes es valoraran a raó d'una recurrència de contractació de 3 exercicis o edicions continuades.

En conseqüència, l'element de valoració 1.1.1 es puntua amb 12 punts donat que la descripció és àmplia, consistent, permet demostrar la vasta experiència del tècnic especialista de projectes en actuacions similars i supera els treballs o projectes que es requereixen per obtenir la puntuació màxima de l'element de valoració.

2. Pla d'organització, planificació i execució del contracte **17 punts**

2.1. Grau de definició del projecte d'organització, planificació i execució del contracte **6 punts**

La proposta presentada per l'empresa Gastronomia de Proximitat, SL presenta un pla d'organització, planificació i execució estructurat per fases, que permet identificar les principals etapes del servei, des de la fase posterior a l'adjudicació fins al tancament del contracte i el lliurament de la memòria final.

El pla inclou la definició de punts de control, reunions de seguiment amb la institució i una seqüència temporal coherent amb la planificació prevista al Plec de Prescripcions Tècniques, fet que evidencia un coneixement adequat del tipus de servei i del context d'execució.

Tanmateix, tot i que s'identifiquen les tasques principals, el nivell de detall de les subtasques és limitat, especialment pel que fa a la concreció operativa de determinades funcions clau durant la fase de preproducció i durant l'execució de l'esdeveniment. En aquest sentit, el pla es manté en un nivell descriptiu general, sense desenvolupar amb prou profunditat els procediments específics ni els entregables associats a cada fase.

Pel que fa a la metodologia proposada, aquesta descriu de manera correcta alguns aspectes rellevants de la gestió de la cuina en directe i de l'atenció als ponents, destacant la presència d'una responsable gastronòmica i la capacitat de resolució d'incidències relacionades amb ingredients o elaboracions. No obstant això, la metodologia no concreta de manera suficient la coordinació amb la fira, ni els mecanismes de treball conjunt amb altres agents implicats en l'espai, especialment en relació amb la regidoria, els fluxos operatius i la integració amb la producció tècnica general.

Així mateix, no s'identifiquen de manera explícita solucions d'interlocució ni protocols específics per a la gestió de canvis o incidències en el programa de ponències i cuina en directe, més enllà de referències genèriques a la capacitat de reacció de l'equip. Aquesta manca de definició limita la valoració del grau de preparació davant possibles imprevistos propis d'un esdeveniment en viu.

En conjunt, la proposta es considera correcta i alineada amb els objectius del contracte, però presenta un grau de definició mitjà, especialment pel que fa al desenvolupament detallat de tasques i subtasques, a la metodologia aplicada en coordinació amb la fira i a la previsió i gestió d'incidències.

2.2. Grau de definició del material previst per a l'organització dels ponents i relacions amb el recinte firal. 11 punts

L'empresa Gastronomia De Proximitat S.L aporta quatre documents d'exemple que permeten visualitzar de manera concreta la seva capacitat d'organització i execució del programa d'activitats gastronòmiques. Entre aquests documents hi ha emails d'informació als ponents amb informació tècnica i logística, un guió amb informació per al conductor de l'acte, una escaleta de regidoria i una de necessitats tècniques.

Els documents presentats són correctes i útils per entendre la metodologia i la planificació de les sessions. Per a obtenir la puntuació màxima d'aquest element es troba a faltar l'articulació d'un dossier per a ponents on incloure més informació del projecte, ubicació, plànols així com informació de cuina com per exemple vaixela o utensilis disponibles.

Per tant, tot i que l'empresa aporta documents útils i ben estructurats, la manca de referència explícita a aquest dossier limita lleugerament la possibilitat de valorar la seva capacitat d'organització de manera òptima. L'element, per tant, compleix els objectius, però presenta un petit aspecte a millorar per assolir la totalitat del seu potencial demostratiu.

INICIATIVES EVENTS S.L - 22 PUNTS

1. Relació de la trajectòria laboral del personal destinat a l'execució del contracte. 6 punts

1.1.1 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Director de projecte 3 punts

L'empresa licitadora aporta 13 projectes per demostrar l'experiència del cap de projecte que es proposa per Alimentaria HUB i Intercarn. Els projectes s'expliquen de forma resumida però no es descriuen en un grau suficient per a poder demostrar l'abast i naturalesa de les feines dutes a terme pel professional.

La relació de projectes inclou el nom de la institució, empresa o grup d'empreses que encarreguen el servei i l'any però no dona informació sobre el període de contractació i execució, l'abast de les feines, les tasques principals i subtasques relacionades directament amb el que requereix l'element que es puntua com "l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la promoció alimentària, gastronòmica i comercial". El detall de treball no permet a l'ens contractant validar que el cap de projecte tingui una trajectòria laboral contrastada organitzant actuacions de cuina.

S'observa que només 2 dels projectes dels 13 citats, es desenvolupen en el marc d'una fira i podrien aproximar-se a l'objecte del contracte (Fira Espàrrec de Gavà, La Xefla). Els altres projectes corresponen a altres tipologies d'esdeveniments amb necessitats de producció diferents com gales d'entregues de premis (Premis Barcelona Restauració, European Young Chef Award), esdeveniments corporatius (Aniversari Bon Preu, Convenció Interna Bon Preu), actes l'empresa licitadora ha participat com a proveïdor audiovisual o d'il·luminació (Institut de Mercats) o Festes com la del Vi Novell on no s'observa una producció d'actuacions de cuina equivalents en proximitat i complexitat a l'objecte del contracte.

Adicionalment, es menciona al professional com a cap de projecte a l'European Young Chef Award, del qual l'ens contractant és l'impulsor i s'observa que l'experiència no és vàlida ja que el professional no ha actuat en el mateix com a cap de projecte ni va assistir a cap reunió ni a l'esdeveniment.

En conseqüència, per tot l'anterior, l'element de valoració 1.1.1 es valora amb un baix grau de detall i es puntua amb 3 punts.

1.1.2 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Tècnic especialista. 3 punts

Seguint la mateixa metodologia utilitzada en l'apartat anterior, l'empresa licitadora aporta un breu resum de la trajectòria i experiència del tècnic de projecte. La relació de feines es llista però no s'exposa de forma clara en forma de recull de projectes detallats tal com es requeria a l'element de valoració. El resum diu que el professional "ha participat" en esdeveniments, com a tècnic de so i audiovisuals però no esmenta en quines tasques de producció de cuina ha estat implicat. Els projectes no es descriuen en un grau suficient per a poder demostrar l'abast i naturalesa de les feines dutes a terme pel professional en els esdeveniments que s'anomenen.

S'observa que només 2 dels projectes dels 13 citats podrien aproximar-se a l'objecte del contracte (Fira Espàrrec de Gavà, La Xefla). Els altres projectes corresponen a altres tipologies d'esdeveniments com gales d'entregues de premis (Premis Barcelona Restauració, European Young Chef Award), esdeveniments corporatius (Aniversari Bon Preu, Convenció Interna Bon Preu), actes l'empresa licitadora ha participat com a proveïdor audiovisual o d'il·luminació (Institut de Mercats) o Festes com la del Vi Novell on no s'observa una producció d'actuacions de cuina equivalents en proximitat i complexitat a l'objecte del contracte.

Adicionalment, es menciona al professional com a tècnic especialista al projecte de l'European Young Chef Award, del qual l'ens contractant és el client que ho va contractar i el professional no ha estat part del projecte ni ha actuat en el mateix com a tècnic especialista.

En conseqüència, per tot l'anterior, l'element de valoració 1.1.1 es valora amb un baix grau de detall i es puntua amb 3 punts.

2. Pla d'organització, planificació i execució del contracte 16 punts

2.1. Grau de definició del projecte d'organització, planificació i execució del contracte 10 punts

La proposta presentada per l'empresa Iniciatives Events, SL destaca per un alt grau de definició, detall i estructuració del pla d'organització, planificació i execució del contracte, donant resposta de manera exhaustiva als requeriments establerts en el Plec de Prescripcions Tècniques.

Pel que fa a la identificació de tasques principals i subtasques, la proposta presenta una desagregació precisa i operativa de totes les funcions associades al servei, estructurades en blocs diferenciats (programa de cuina, servei a fira, gestió de personal i coordinació gastronòmica). Aquesta definició permet visualitzar amb claredat els fluxos de treball, els rols implicats i els entregables necessaris tant en la fase de reproducció com durant l'execució de l'esdeveniment.

Es valora especialment la concreció de tasques vinculades a la coordinació amb la fira, la gestió logística i operativa, la interlocució amb altres adjudicataris, així com la planificació detallada dels recursos humans, amb indicació de perfils, horaris i funcions específiques. Aquest nivell de detall aporta una elevada garantia de control i qualitat en el desenvolupament del servei.

Quant a la metodologia proposada, aquesta es presenta de manera clara, ordenada i coherent, mitjançant una estructura per fases successives que cobreix tot el cicle del projecte, des de l'inici després de l'adjudicació fins al tancament i avaluació final. La definició temporal de cada fase, les accions associades i els comentaris explicatius faciliten una comprensió global del projecte i evidencien una planificació rigorosa i realista.

Pel que fa a les solucions d'interlocució i resolució de canvis i incidències en el programa de ponències i cuina en directe, la proposta ofereix un model sòlid, complet i estructurat, amb definició clara d'interlocutors, canals de comunicació, equips de suport, protocols d'actuació i temps de resposta. La previsió de recursos humans i tècnics, així com la capacitat de resposta immediata davant imprevistos, demostra una preparació elevada per a la gestió d'un esdeveniment en directe i d'alta complexitat operativa.

En conjunt, la proposta d'Iniciatives Events, SL presenta un grau de definició alt, tant pel que fa a l'organització de les tasques i subtasques com a la metodologia i als mecanismes de gestió d'incidències.

2.2. Grau de definició del material previst per a l'organització dels ponents i relacions amb el recinte firal (element 4). 6 punts

L'empresa Iniciatives Events no aporta documents d'exemple reals o simulats que permetin visualitzar de manera pràctica la seva capacitat d'organització de les activitats. No s'inclouen escaletes tècniques detallades, instruccions concretes a ponents, protocols operatius amb el recinte firal ni una estructura detallada de les sessions de cuina en directe i ponències. En canvi, el material presentat consisteix en una descripció de l'objectiu dels documents i de la metodologia prevista per elaborar-los.

Si bé la descripció és coherent amb la metodologia de treball exposada en l'element anterior, presenta limitacions clares respecte a l'objectiu específic d'aquest apartat, que és demostrar de manera pràctica com l'empresa gestiona el desenvolupament del programa d'activitats. La manca d'exemples operatius impedeix avaluar elements crítics com l'adequació dels timings i de les escaletes tècniques per a cada tipus de sessió, la capacitat de coordinació detallada amb els ponents incloent-hi la logística de materials i ingredients, la distribució i funcionament dels espais, així com la interacció amb l'equip tècnic i els protocols del recinte firal.

Això significa que, tot i que la proposta reflecteix un coneixement teòric sòlid sobre els processos de producció d'activitats gastronòmiques i ponències, no permet constatar de manera concreta amb exemples la capacitat d'execució operativa de l'empresa. La manca de documents tangibles impedeix verificar la consistència, el detall i la viabilitat pràctica del pla, elements essencials per assegurar que el programa es desenvolupi amb fluïdesa i sense incidències durant l'esdeveniment.

Per aquestes raons, l'element presenta mancances rellevants i no compleix completament l'objectiu de mostrar la capacitat organitzativa de l'empresa mitjançant exemples pràctics. La puntuació assignada reconeix que el contingut és correcte des del punt de vista conceptual, però incomplet a nivell operatiu. La puntuació de sis sobre tretze reflecteix un grau de preparació evident però insuficient per garantir la visualització i comprovació de totes les fases operatives del projecte, situant-la dins de la franja de compliment parcial.

PRODUCCIONS GASTRONÒMIQUES SCP – 45 PUNTS

1. Relació de la trajectòria laboral del personal destinat a l'execució del contracte 24 punts

1.1.1 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Director de projecte. 12 punts

L'empresa licitadora aporta una relació molt completa de la trajectòria i experiència del cap de projecte que es proposa com a director del servei. La relació de feines s'exposa de forma clara en forma de recull de projectes. El projecte es descriu en un grau de detall que permet demostrar l'abast i naturalesa de les feines dutes a terme pel professional.

S'inclou el nom de la institució, empresa o grup d'empreses que encarreguen el servei, període de contractació i execució, tipologia d'esdeveniments i públics, escenaris o espais programats i coordinats, abast de les feines, tasques principals i subtasques relacionades directament amb allò requerit per l'element que es puntua com "l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la promoció alimentària, gastronòmica i comercial".

Degut a que l'element de valoració requereix explícitament que els projectes on les actuacions de cuina hagin estat desenvolupades es trobin en l'entorn d'una fira comercial, els projectes que es valoren com a projectes d'una complexitat i proximitat similars són: 3 edicions de la Gastronòmic Fòrum Barcelona, 3 edicions de Fira Origen, 3 edicions de Fòrum de Galícia, 3 edicions Lactium de Vic, 3 edicions Fira Arrels de Menorca, 2 edicions Fira del Torró d'Agramunt, 1 edició de la Fira Gastronòmica Mos de Lleida. En tots aquests 18 projectes queda acreditat el component de proximitat i similaritat de les feines amb l'objecte del

contracte, la coordinació de d'actuacions de cuina tals com tallers i showcookings en el context d'una fira.

Adicionalment, l'empresa aporta més edicions de diversos esdeveniments que no poden ser valorades ja que s'explicita en els criteris de valoració del plec administratiu d'aquesta licitació que els projectes es valoraran a raó d'una recurrència de contractació de 3 exercicis o edicions continuades.

En conseqüència, l'element de valoració 1.1.1 es puntua amb 12 punts donat que la descripció és àmplia, consistent, permet demostrar la vasta experiència del director de projecte en actuacions similars i sobrepassa els 15 treballs o projectes que es requereixen per obtenir els la màxima puntuació.

1.1.2 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Tècnic especialista

12 punts

Seguint la mateixa metodologia utilitzada en l'apartat anterior, l'empresa licitadora aporta una relació completa de la trajectòria i experiència del tècnic especialista que proposa com a assistent al director del servei. La relació de feines s'exposa de forma clara en forma de recull de projectes. Cada projecte es descriu en un grau de detall que permet demostrar l'abast i naturalesa de les feines dutes a terme pel professional.

S'inclou el nom de la institució, empresa o grup d'empreses que encarreguen el servei, període de contractació i execució, abast de les feines, tasques principals i subtasques relacionades directament amb allò requerit per l'element que es puntua.

Els projectes que es valoren com a projectes d'una complexitat i proximitat similars són: 3 edicions de la Gastronòmic Fòrum Barcelona, 3 edicions de Fira Origen, 3 edicions de Fòrum de Galicia, 3 edicions Lactium de Vic, 3 edicions Fira Arrels de Menorca, 2 edicions Fira del Torró d'Agramunt, 1 edició de la Fira Gastronòmica Mos de Lleida. En tots aquests 18 projectes queda acreditat el component de proximitat i similaritat de les feines amb l'objecte del contracte, la coordinació de d'actuacions de cuina tals com tallers i showcookings en el context d'una fira.

Adicionalment, l'empresa aporta més edicions de diversos esdeveniments que no poden ser valorades ja que s'explicita en els criteris de valoració del plec administratiu d'aquesta licitació que els projectes es valoraran a raó d'una recurrència de contractació de 3 exercicis o edicions continuades.

En conseqüència, l'element de valoració 1.1.1 es puntua amb 12 punts donat que la descripció és àmplia, consistent, permet demostrar la vasta experiència del tècnic especialista en actuacions similars i sobrepassa els 15 treballs o projectes que es requereixen per obtenir els la màxima puntuació.

2. Pla d'organització, planificació i execució del contracte **21 PUNTS**

2.1. Grau de definició del projecte d'organització, planificació i execució del contracte

10 punts

La proposta presentada per l'empresa Produccions Gastronòmiques, SCP mostra un alt nivell de definició del pla d'organització, planificació i execució del contracte, amb una descripció detallada de les fases de conceptualització, preparació i execució del programa d'activitats de cuina en directe dels espais Catalonia HUB i Intercarn.

Pel que fa a la identificació de tasques principals i subtasques, la proposta desenvolupa de manera clara i ordenada les accions vinculades a la definició de continguts, la construcció del programa d'activitats, el contacte amb els ponents i la preparació operativa de les activitats. Es valora positivament la seqüenciació dels contactes amb els participants, la concreció de la informació a facilitar en cada fase i la previsió de documents operatius com les escaletes audiovisuals, el programa en format editable i les fitxes de regidoria.

Així mateix, la proposta inclou un nivell de detall rellevant en relació amb la coordinació prèvia amb l'espai firal, la revisió de les infraestructures, els recursos tècnics i la contractació de personal auxiliar, aportant garanties per al correcte desenvolupament de la fase de preproducció. No obstant això, la definició de tasques vinculades a la gestió operativa in situ i a la coordinació amb altres agents durant l'execució de l'esdeveniment es presenta de manera menys estructurada que en altres propostes, amb un enfocament més conceptual que procedimental.

Pel que fa a la metodologia de treball, aquesta es fonamenta en un model clar d'interlocució única a través del Director del Projecte i en l'ús de documents de seguiment i control (calendari de treball, fitxes de regidoria), que contribueixen a una execució ordenada del servei. Tot i això, la metodologia no es presenta estructurada en fases temporals diferenciades ni amb una planificació cronològica explícita, fet que limita parcialment la visió global del projecte en termes de temporització i coordinació transversal.

En relació amb les solucions d'interlocució i resolució de canvis i incidències en el programa de ponències i cuina en directe, la proposta identifica adequadament els agents clau implicats en la presa de decisions i planteja un enfocament basat en la prevenció i l'experiència. Es descriuen escenaris d'incidències abans i durant l'esdeveniment, així com criteris generals d'actuació.

En conjunt, la proposta de Produccions Gastronòmiques, SCP presenta un grau de definició alt, amb una bona descripció de les tasques de preparació i continguts, però amb un menor nivell de concreció en la metodologia global, la coordinació operativa en directe i els procediments específics de gestió d'incidències.

2.2. Grau de definició del material previst per a l'organització dels ponents i relacions amb el recinte firal. 11 punts

L'empresa Produccions Gastronòmiques, SCP aporta cinc documents d'exemple que permeten visualitzar de manera concreta la seva capacitat d'organització i execució del programa d'activitats gastronòmiques. Entre aquests documents hi ha un model d'escaleta audiovisual d'un espai d'activitats d'una jornada gastronòmica amb showcookings i producció audiovisual, que recull de manera gràfica les diferents necessitats tècniques i logístiques i constitueix un bon exemple per preparar les sessions. També s'inclou un exemple de programa maquetat, un model de contacte inicial amb ponents convidats a l'espai Catalonia HUB i un model de graella horària que facilita la planificació i coordinació de les activitats.

Tot i que l'empresa aporta documents útils i ben estructurats, la manca de referència explícita a un dossier o informació de cuina i logístic limita lleugerament la possibilitat de valorar la seva capacitat d'organització de manera òptima. L'element, per tant, compleix els objectius, però presenta un petit aspecte a millorar per assolir la totalitat del seu potencial demostratiu.

SOLUCIONS COMUNICACIÓ I GASTRONOMIA – 41 PUNTS

1. Relació de la trajectòria laboral del personal destinat a l'execució del contracte 20 PUNTS

1.1.1 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Director de projecte. 8 punts

L'empresa licitadora aporta una relació molt completa de la trajectòria i experiència de la cap de projecte que es proposa com a directora del servei. La relació de feines s'exposa de forma clara en forma de recull de projectes. El projecte es descriu en un grau de detall que permet demostrar l'abast i naturalesa de les feines dutes a terme pel professional.

S'inclou el nom de la institució, empresa o grup d'empreses que encarreguen el servei, període de contractació i execució, tipologia d'esdeveniments i públics, escenaris o espais programats i coordinats, abast de les feines, tasques principals i subtasques relacionades directament amb allò requerit per l'element que es puntua com "l'organització d'actuacions de cuina que incloguin la promoció alimentària, gastronòmica i comercial".

Degut a que l'element de valoració requereix explícitament que els projectes on les actuacions de cuina hagin estat desenvolupades es trobin en l'entorn d'una fira comercial, els projectes que es valoren com a projectes d'una complexitat i proximitat similars a l'objecte del contracte són: 3 edicions de Trufforum Vic, 3 edicions de la Fira del Torró d'Agramunt, 1 edició del Mercat del Ram, 1 edició de la Fira de Santa Tecla, 2 edicions de la Fira del Porc i la Cervesa, 1 edició de Viu el Mercat. En tots aquests 11 projectes queda acreditat el component de proximitat i similitud de les feines amb l'objecte del contracte, la coordinació de d'actuacions de cuina tals com tallers i showcookings en el context d'una fira.

Adicionalment, l'empresa aporta més edicions de diversos esdeveniments que no poden ser valorades ja que s'explicita en els criteris de valoració del plec administratiu d'aquesta licitació que els projectes es valoraran a raó d'una recurrència de contractació de 3 exercicis o edicions continuades. També s'aporten alguns treballs gastronòmics que no s'enmarquen en l'actuació d'una fira comercial que no poden ser puntuats, és el cas dels projectes: Dijous Llarder, Premis Innovacat, Pla de la Carn de Caça, Jornades Imforest, Acadèmia del Torró, Tallers Osona Cuina.

En conseqüència, l'element de valoració 1.1.1 es puntua amb 8 punts donat que la descripció és àmplia, consistent, permet demostrar la vasta experiència del director de projecte en actuacions similars i aporta 11 treballs o projectes.

1.1.2 Detall dels treballs que demostrin l'experiència i trajectòria del Tècnic especialista 12 punts

Seguint la mateixa metodologia utilitzada en l'apartat anterior, l'empresa licitadora aporta una relació completa de la trajectòria i experiència del tècnic especialista que proposa com a assistent al director del servei. La relació de feines s'exposa de forma clara en forma de recull de projectes. Cada projecte es descriu en un grau de detall que permet demostrar l'abast i naturalesa de les feines dutes a terme pel professional.

S'inclou el nom de la institució, empresa o grup d'empreses que encarreguen el servei, període de contractació i execució, abast de les feines, tasques principals i subtasques relacionades directament amb allò requerit per l'element que es puntua.

Els 24 projectes que es valoren com a projectes d'una complexitat i proximitat similars són: 2 edicions de les activitats de cuina de l'Aula del Mercat de l'Ajuntament de Manlleu, 1 edició de la Ruta europea del Formatge, 2 edicions de la tartana de les Valls, 1 edició de Barcelona Beer festival, 3 edicions de Trufforum Vic, 2 edicions de la Fira del Torró d'Agramunt. 3 edicions del Mercat del Ram, 2 edicions del pla de Carn de Caça, 3 edicions de la Fira Porc i Cervesa, 1 edició Fira Santa Tecla Berga, 1 edició Viu l'Embotit, 1 edició de Viu el Mercat, 1 edició Jornades finals del projecte IMFOREST i del Showcooking, 1 edició showcooking i tast de l'Acadèmia del Torró.

Adicionalment, l'empresa aporta més edicions de diversos esdeveniments que no poden ser valorades ja que s'explicita en els criteris de valoració del plec administratiu d'aquesta licitació que els projectes es valoraran a raó d'una recurrència de contractació de 3 exercicis o edicions continuades.

En conseqüència, l'element de valoració 1.1.1 es puntua amb 12 punts donat que la descripció és àmplia, consistent, permet demostrar la vasta experiència del tècnic especialista en actuacions similars i sobrepassa els 15 treballs o projectes que es requereixen per obtenir els la màxima puntuació.

2. Pla d'organització, planificació i execució del contracte **21 punts**

2.1. Grau de definició del projecte d'organització, planificació i execució del contracte **10 punts**

La proposta presentada per Solucions de Comunicació i Gastronomia, S.L. mostra un alt grau de definició del pla d'organització, planificació i execució del contracte, amb una estructura clara i detallada de les fases de preproducció, muntatge, execució i tancament. Cada fase inclou tasques principals i subtasques molt ben definides, amb assignació de responsabilitats i accions concretes per garantir el correcte desenvolupament de les activitats de cuina en directe als espais Catalonia HUB i Intercarn.

Pel que fa a la identificació de tasques i subtasques, la proposta detalla la definició del fil conductor de l'aula, la gestió i coordinació de ponents, la validació de receptes i necessitats tècniques, la coordinació amb Prodeca i Fira Barcelona, així com la revisió de materials, equipaments i espais. Aquesta concreció permet preveure amb precisió la logística, els recursos humans i tècnics necessaris per a cada sessió, facilitant un control total sobre la preproducció i el muntatge.

La metodologia proposada és coherent i està basada en l'experiència en esdeveniments gastronòmics d'alta complexitat. La definició de fases clares, amb responsables assignats,

documentació de seguiment i control constant, protocols de comunicació amb Prodeca i mesures de minimització de residus, garanteixen un desenvolupament ordenat i eficient del projecte.

Pel que fa a les solucions d'interlocució i resolució d'incidències, la proposta presenta mecanismes concrets i operatius. L'empresa estableix temps de resposta immediat, equips distribuïts per zones, protocols interns d'escalada i disponibilitat de personal per a substitucions o ajustos de última hora. Aquest enfocament assegura una resposta àgil davant qualsevol imprevist, garantint la qualitat i continuïtat de totes les sessions del programa.

En conjunt, la proposta de Solucions de Comunicació i Gastronomia, S.L. destaca per la seva definició exhaustiva de tasques i subtasques, la metodologia clara i estructurada, i els protocols operatius detallats per a la resolució d'incidències. Aquest nivell de concreció proporciona garanties sòlides per a la correcta execució del contracte i una gestió eficient i professional de l'esdeveniment.

2.2. Grau de definició del material previst per a l'organització dels ponents i relacions amb el recinte firal. 11 punts

L'empresa Solucions de Comunicació i Gastronomia aporta diverses informacions d'exemple que permeten apreciar de manera pràctica la seva capacitat d'organització i gestió de les activitats gastronòmiques i ponències en directe. Entre aquests documents hi ha una escaleta tècnica detallada d'una sessió concreta de showcooking amb tast guiat, que inclou dades del ponent, presentador, horari, descripció de la sessió, material audiovisual, fitxa tècnica de producció, tast i vaixel·la, així com una escaleta cronològica amb responsabilitats assignades per cada acció. També es presenta un model de correu de comunicació prèvia al ponent amb tota la informació operativa i tècnica, una escaleta tècnica model del programa diari per a l'espai Intercarn, i un exemple de protocol operatiu coordinat amb Fira Barcelona, que inclou acreditacions, accés de vehicles, circulació interna, seguretat alimentària, gestió de producte i operativa d'obertura i tancament d'aules.

Els documents aportats són complets i permeten visualitzar de manera clara i estructurada la planificació, els fluxos operatius i la gestió logística i tècnica dels espais, incloent-hi el personal implicat, els equips audiovisuals i de cuina, i els protocols per garantir la seguretat i qualitat de les sessions. A més, l'empresa proporciona models que poden servir de referència directa per a la preparació de les sessions i la coordinació amb els ponents.

Tot i aquest exercici, es detecta la manca d'un document específic que integri tota la informació logística sobre l'estand i els espais on es desenvolupen les activitats, que podria ser enviat als ponents per informar-los de les característiques generals de l'espai, el mapa de l'àrea, la ubicació dels punts clau i altres indicacions pràctiques. Aquesta referència, tot i no invalidar la qualitat dels documents existents, aportaria una visió més global i immediata per als ponents i reforçaria la capacitat demostrativa de l'empresa en termes d'organització integral.

En conclusió, els documents presentats compleixen de manera molt adequada els objectius de l'element a valorar i permeten entendre clarament la metodologia i planificació operativa

de l'empresa, amb una petita àrea de millora en la inclusió d'un dossier amb informació de l'espai firal.

RESUM DE VALORACIONS TOTALS

	Lot 1	Lot 2
NOE CONCEPTOS ESPECIALES	37	
VIAJES EL CORTE INGLÉS	29	
GASTRONOMIA DE PROXIMITAT		37
INICIATIVES EVENTS S.L		22
PRODUCCIONS GASTRONÒMIQUES SCP		45
SOLUCIONS GASTRONOMIA COMUNICACIÓ		41

Maria Camino Serra
 Cap del Sector Fine Food

Gemma Moliner Sánchez
 Cap de l'Àrea de Comunicació

Barcelona, a 2 de gener de 2026