



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

QUE HAURÀ DE REGIR LA CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT ABREUJAT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA, DEL SERVEI DE PLANIFICACIÓ, COORDINACIÓ I EXECUCIÓ DE L'ESDEVENIMENT "TAST DE LA TERRA: NIT DE SABORS I TRADICIÓ" (EXP.AOE/AGI/Contractació/2026/29 – 9/2026/CSERV)

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'Àrea d'Ocupació i Empreses, en el marc de les seves polítiques de promoció econòmica, desenvolupament local i valorització del producte agroalimentari de proximitat, impulsa l'esdeveniment "Tast de la Terra: Nit de Sabors i Tradició", com una actuació destinada a posar en valor la producció agrícola local, fomentar el consum de quilòmetre zero i reforçar la identitat agroalimentària del municipi.

L'acte es concep com un espai relacional, de caràcter institucional i comunitari, adreçat principalment a persones productores, pagesia i altres agents del sector agroalimentari del territori, amb l'objectiu d'afavorir l'intercanvi, el reconeixement de la seva tasca i la projecció pública dels valors associats a l'agricultura local.

L'objecte del present contracte és la prestació integral del servei de planificació, coordinació i execució de l'esdeveniment "Tast de la Terra: Nit de Sabors i Tradició", incloent totes aquelles actuacions necessàries per garantir el correcte desenvolupament de l'acte, la seva viabilitat tècnica, la qualitat del servei, la coherència amb els valors institucionals municipals i el compliment dels criteris de sostenibilitat i seguretat aplicables.

El contracte té caràcter plurianual i preveu la realització d'una edició anual de l'esdeveniment durant la seva vigència, en les condicions i terminis establerts en el present Plec. La prestació integral comprèn, entre d'altres, la disponibilitat i adequació de l'espai, el servei gastronòmic, la coordinació operativa, els mitjans tècnics i materials necessaris, així com el muntatge, desmuntatge i recollida final, d'acord amb el detall del punt 2 – DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS.

Atesa la insuficiència i la falta d'adequació dels mitjans personals i materials amb que compta l'Ajuntament de Viladecans per cobrir les necessitats que es tracta de satisfer amb el contracte, com a conseqüència de la impossibilitat de destinar total o parcialment el personal que actualment presta serveis a la corporació, així com la impossibilitat de contractar nou personal a la plantilla municipal per limitacions pressupostàries.

2.- DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei d'organització integral de l'esdeveniment "TAST DE LA TERRA: NIT DE SABORS I TRADICIÓ", de caràcter social i comunitari i adreçat principalment a la comunitat agrícola i agents vinculats al sector agroalimentari del territori,



amb una assistència prevista d'aproximadament **200 persones**. En cada anualitat, l'acte es celebrarà en una data que determinarà l'Ajuntament, i en tot cas no més tard de tres (3) setmanes després de la celebració de la Fira de Sant Isidre, esdeveniment municipal que habitualment té lloc durant el mes de maig.

La prestació inclourà la planificació prèvia, la coordinació tècnica i logística, el subministrament dels mitjans materials i humans necessaris i l'execució completa de l'acte fins al seu desmuntatge i recollida final.

2.1 Espai i adequació de l'acte

El servei inclourà la reserva i adequació d'un espai situat dins l'àmbit territorial del municipi de Viladecans, amb capacitat mínima per a 200 persones i que reuneixi condicions adequades d'accessibilitat, confort i seguretat. L'espai haurà de permetre una distribució funcional de taules, preferentment en format rodó per a 8 a 10 persones, i disposar dels elements necessaris per al correcte desenvolupament dels parlaments i moments institucionals.

Com a mínim, s'haurà de garantir la disponibilitat i el correcte funcionament d'un escenari o tarima, faristol, microfonia i pantalla/es o sistema de projecció per a continguts audiovisuals, així com la infraestructura tècnica associada.

La disponibilitat de l'espai i, si escau, el seu lloguer, s'entenen inclosos en el preu ofertat, sense que es pugui repercutir cap import addicional a l'Ajuntament per aquest concepte.

L'espai proposat haurà de complir, com a mínim, els requisits següents: aforament suficient per a 200 persones assegudes, accessibilitat per a persones amb mobilitat reduïda, serveis higiènics adequats, condicions de ventilació i seguretat, i possibilitat de muntatge del dispositiu tècnic i de la distribució de taules prevista.

Atès el caràcter plurianual del contracte, l'espai de celebració podrà ser diferent en cada anualitat, sempre dins del municipi de Viladecans i sempre que compleixi els requisits mínims establerts en aquest Plec. Per a la primera anualitat, el licitador haurà d'indicar en la seva oferta l'espai proposat i aportar documentació que n'acrediti la disponibilitat (pre-reserva, autorització del titular o document equivalent), així com una fitxa descriptiva amb l'aforament i les condicions exigides. Per a les anualitats successives, l'empresa adjudicatària haurà de comunicar i acreditar l'espai proposat amb una antelació mínima de 30 dies naturals respecte la data de celebració, per a la seva verificació per part de l'Ajuntament.

La manca de disponibilitat d'un espai dins del municipi de Viladecans no eximeix l'empresa adjudicatària del compliment d'aquesta prescripció, essent una condició essencial de l'execució del contracte.

2.2. Servei gastronòmic

La prestació inclourà un còctel de benvinguda i un sopar amb menú tancat, així com el personal de cuina i sala necessari per garantir la qualitat i simultaneïtat del servei. El còctel de benvinguda inclourà, com a mínim, una copa de cava per adult assistent.



El menú de sopar dels adults serà tancat i estarà format per un tast de, com a mínim, 5 aperitius, un únic plat principal de carn o peix i una única opció de postres, a més de pa i begudes, d'acord amb el que estableix aquest Plec. Addicionalment, l'empresa adjudicatària haurà de preveure un menú infantil, compostat per un plat principal (plat combinat) i un únic postre. La proposta d'aperitius haurà d'estar basada en productes frescos i de proximitat (quilòmetre zero), posant en valor la identitat agrícola i gastronòmica local.

La proposta de menú s'haurà de concretar amb l'empresa adjudicatària i serà validada per l'Ajuntament amb caràcter previ a l'acte, garantint en tot cas el compliment dels requisits establerts en aquest Plec (estructura del menú, producte de proximitat i adaptacions alimentàries). L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un tast previ per a un màxim de 10 persones, en data a acordar entre les parts, amb una antelació mínima de 15 dies naturals respecte la celebració de l'esdeveniment. El tast inclourà, com a mínim: 5 tipus d'aperitius, el plat principal proposat (carn o peix) i la postra proposada, així com el menú infantil (plat combinat i postres).

A efectes orientatius, s'estima en 50€ el preu del menú d'adult i en 30€ el preu del menú infantil (IVA inclòs).

L'empresa haurà de preveure i servir, quan correspongui, menús adaptats a intoleràncies, al·lèrgies i requeriments alimentaris específics, prèvia comunicació per part de l'organització.

2.3. Parament, begudes i materials de servei

El servei haurà d'incloure el parament complet de taula (estovalles, towallons, vaixel·la, cristalleria i coberts) i la dotació de begudes necessària per al correcte desenvolupament de l'àpat. El parament no podrà ser d'un sol ús, i haurà de ser adequat a un acte institucional d'aquestes característiques. Com a ornament, s'haurà de col·locar 1 planta natural com a centre de taula per a cada taula.

L'empresa haurà de garantir que hi hagi beguda suficient per a totes les persones assistents i reposició quan sigui necessari durant l'acte, així com el servei de pa i altres elements de taula que s'acordin en la definició del menú.

A efectes de garantia de dotació mínima, per a cada taula de comensals s'haurà de preveure, com a mínim, 4 ampolles d'aigua de 1,5 L i 2 ampolles de vi de 0,75 L, sense perjudici de la reposició que sigui necessària durant el servei. En el marc del còctel de benvinguda, s'haurà de garantir, com a mínim, una copa de cava per persona assistent.

2.4. Ambientació, il·luminació, so i conducció

L'empresa adjudicatària assumirà el disseny i execució de l'ambientació temàtica de l'espai, amb una proposta decorativa coherent amb el caràcter agrícola i tradicional de l'esdeveniment. També haurà de garantir la il·luminació adequada, la sonorització completa i música ambiental durant la vetllada.



2.5. Dinamització, coordinació operativa, material i logística

La prestació comprendrà la coordinació general de l'acte abans i durant la seva celebració, incloent la definició i seguiment del guió operatiu i la coordinació amb l'Ajuntament i amb el recinte per garantir el correcte desenvolupament protocol·lari i tècnic de l'esdeveniment, especialment en els moments institucionals i, si escau, en el lliurament de reconeixements.

Així mateix, el contracte inclourà el subministrament, transport, muntatge i desmuntatge de tots els elements necessaris per a l'execució de l'acte, incloent, com a mínim, el mobiliari (taules i cadires), escenari o tarima, faristol, microfonia, equipament audiovisual i elements decoratius, així com qualsevol altra infraestructura imprescindible perquè el servei es presti en condicions adequades.

2.6. Gestió d'assistents

L'empresa haurà d'assumir la confecció i organització del llistat de participants segons indicacions municipals, la distribució de taules i assignació de comensals.

L'Ajuntament facilitarà una previsió inicial d'assistents i comunicarà a l'empresa adjudicatària el nombre definitiu de comensals i els requeriments alimentaris especials (al·lèrgies, intoleràncies, etc.) amb una antelació mínima de 10 dies naturals respecte la data de celebració de l'esdeveniment, a l'efecte d'ajustar la producció del servei, la distribució de taules i els materials associats.

2.7. Condicions d'execució, horaris i neteja final

La data de celebració de l'esdeveniment en cada anualitat serà determinada per l'Ajuntament. En tot cas, l'acte s'haurà de celebrar com a màxim dins les 3 setmanes següents a la celebració de la Fira de Sant Isidre de Viladecans, la qual té lloc al voltant del 15 de maig. Amb caràcter orientatiu, el còctel de benvinguda s'iniciarà a les 19:30 h i el servei de sopar es desenvoluparà posteriorment, amb finalització prevista al voltant de les 00:00 h, sense perjudici que l'Ajuntament pugui concretar o ajustar els horaris per necessitats organitzatives. L'Ajuntament comunicarà la data definitiva amb una antelació mínima de 60 dies.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el correcte desenvolupament de l'esdeveniment en l'horari que determini l'Ajuntament, assegurant l'inici del servei a l'hora prevista i el seu desenvolupament sense interrupcions.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de garantir el muntatge previ i el desmuntatge posterior de tots els elements necessaris dins dels marges acordats amb l'organització i amb l'espai on es desenvolupi l'acte, incloent el personal i mitjans necessaris perquè aquests treballs es realitzin en temps i forma.

2.8. Qualitat, personal i compliment normatiu

L'empresa serà responsable de la bona marxa del servei i de la resolució de qualsevol incidència que es pugui produir durant l'acte en relació amb l'organització, el servei o l'àpat. El personal adscrit haurà d'anar degudament uniformat i l'empresa haurà de garantir que disposa de la formació i els procediments interns necessaris en matèria d'higiene i seguretat



alimentària, així com el compliment de la normativa aplicable (seguretat alimentària, prevenció de riscos, assegurances i qualsevol altra exigible).

2.9 Personal mínim adscrit al servei

L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure al servei el personal necessari per garantir l'adequada prestació en termes de qualitat, seguretat i simultaneïtat del servei. En tot cas, com a mínim, haurà de disposar-se del següent dispositiu:

- Personal de sala: un mínim d'1 cambrer/a per cada 20 comensals, o ràtio equivalent que garanteixi el servei a taula sense demores.
- Responsable de sala (màitre o cap de sala): com a mínim 1, encarregat/da de la coordinació i supervisió del servei de sala.
- Responsable de cuina (xef o cap de cuina): com a mínim 1, responsable de l'organització i control del servei de cuina i del compliment dels requisits higienicosanitaris.
- Responsable de coordinació de l'acte: com a mínim 1, com a interlocutor únic amb l'Ajuntament durant el muntatge, desenvolupament i desmuntatge de l'esdeveniment.

El personal adscrit al servei haurà d'anar degudament uniformat, amb un vestuari adequat i homogeni, i l'empresa haurà d'acreditar que el personal de manipulació i servei d'aliments disposa de la formació requerida en matèria d'higiene i seguretat alimentària, d'acord amb la normativa vigent.

Totes les prestacions descrites en aquest Plec s'entenen incloses en el preu ofertat, sense que es puguin repercutir imports addicionals a l'Ajuntament per conceptes de sala, mitjans tècnics, muntatge/desmuntatge, personal, neteja o similars.

4.- OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a executar el contracte amb plena subjecció al present Plec i a les instruccions que, en el seu cas, dicti l'Ajuntament de Viladecans, garantint la qualitat del servei i el correcte desenvolupament de l'esdeveniment.

En particular, l'empresa adjudicatària haurà de:

- Aportar i posar a disposició l'espai** on es desenvolupi l'acte, situat dins del municipi de Viladecans, i garantir-ne l'adequació a les condicions d'accessibilitat, confort i seguretat exigides.
- Garantir la prestació íntegra del servei**, incloent la planificació prèvia, coordinació operativa, subministrament de materials i equips, i execució de l'esdeveniment fins al desmuntatge, recollida i neteja final, dins els horaris i terminis acordats.
- Aportar el personal mínim** establert al punt 2.9 i, en general, el personal suficient per assegurar la simultaneïtat del servei, amb vestuari adequat i homogeni.



d) **Assegurar el compliment de la normativa** aplicable, especialment en matèria de seguretat alimentària, higiene, prevenció de riscos laborals i qualsevol altra exigible per la naturalesa del servei i del recinte, incloent la disponibilitat dels procediments i formació necessaris del personal manipulador.

e) **Garantir la qualitat i seguretat del servei gastronòmic**, incloent l'atenció a intoleràncies, al·lèrgies i requeriments alimentaris que li siguin comunicats, i la realització de la prova de menú en els termes previstos. L'empresa adjudicatària haurà de garantir que la proposta gastronòmica es basa en productes frescos i de proximitat (quilòmetre zero), i que s'ajusta a l'estructura del menú definida al punt 2.2, posant en valor la identitat agroalimentària local.

f) **Garantir el correcte funcionament dels mitjans tècnics** (microfonia, projecció i resta d'infraestructura associada), així com la il·luminació i sonorització necessàries durant l'acte.

g) **Coordinar-se amb l'Ajuntament** i designar un/a responsable únic/a del servei com a interlocutor/a durant la preparació, muntatge, celebració i desmuntatge de l'esdeveniment, gestionant i resolent amb diligència les incidències que es puguin produir.

h) **Assumir la producció dels materials** vinculats a la gestió d'assistents (llistat, targetes nominatives i menús) i, si escau, l'obsequi i els suports de reconeixement/premis en els termes definits al punt 2.6.

i) **Respectar la confidencialitat** de les dades personals a què tingui accés amb motiu del contracte, i tractar-les únicament per a la finalitat del servei, d'acord amb la normativa de protecció de dades i les instruccions municipals.

5.- OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

L'Ajuntament de Viladecans designarà un equip tècnic municipal responsable del seguiment i coordinació de l'esdeveniment, que actuarà com a interlocutor amb l'empresa adjudicatària.

En particular, l'Ajuntament:

a) **Facilitarà** a l'empresa adjudicatària la **informació necessària per a la correcta execució del servei** (guió institucional, continguts i textos a incorporar als materials gràfics, i, si escau, informació relativa a reconeixements o premis).

b) **Comunicarà**, amb una antelació mínima de 10 dies naturals respecte de la data de celebració de l'esdeveniment, el **llistat d'assistents i les necessitats especials comunicades** (al·lèrgies, intoleràncies o altres requeriments), per tal que l'empresa pugui preveure les adaptacions del servei gastronòmic.



c) **Indicarà els criteris generals de protocol i distribució de taules**, i validarà la proposta final de disposició presentada per l'empresa adjudicatària.

d) **Validarà**, amb caràcter previ, **la proposta de menú definitiva i la proposta d'obsequi**, així com, si escau, el format dels suports de reconeixement, a l'efecte de verificar l'adequació als requisits establerts en el present Plec (estructura del menú, producte de proximitat, materials i presentació).

e) **Vetllarà per la bona marxa de l'acte** des del punt de vista organitzatiu municipal i adoptarà les decisions finals en cas d'incidències que afectin el desenvolupament institucional o protocol·lari de l'esdeveniment.

Viladecans, en la data de signatura electrònica