



INFORME PREVI CONTRACTES MENORS AMB PUBLICITAT

1. IDENTIFICACIÓ DE L'EXPEDIENT.

Núm. d'expedient e-pac.: 2026/16480 **Contr.:** CULTURA-SERV-MEN/2026001246

Unitat gestora: Cultura, Joventut i Festes

2.OBJECTE Contractació del servei integral de disseny, producció, muntatge, gestió i dinamització de l'espai gastronòmic i cultural dels Jardins del Castell durant la Festa Major d'Estiu de Castelldefels 2026.

Tipus de contracte: Serveis

Durada del contracte: 14 al 16 d'agost 2026

CPV:

55410000	Serveis de gestió de bars
79952100	Serveis d'organització d'esdeveniments culturals
79956000	Serveis d'organització de fires i exposicions
55300000	Serveis de restaurant i de subministrament de menjars

Descripció del servei:

L'empresa adjudicatària assumirà la producció integral de l'espai gastronòmic situat als Jardins del Castell, convertint-lo en una zona de restauració, lleure i ambientació musical integrada dins la programació oficial de la Festa Major.

El servei comprendrà, com a mínim, les actuacions següents:

- Disseny conceptual i producció integral de l'espai.
- Instal·lació i gestió operativa d'una barra principal de begudes com a part del servei integral objecte del contracte.
- Instal·lació i coordinació d'una oferta gastronòmica formada per diferents punts de restauració, integrada dins del servei de dinamització de l'espai.
- Contractació, coordinació i producció de la programació musical en directe durant els tres dies de l'activitat.
- Disseny i execució de la decoració integral de l'espai, incloent il·luminació ornamental, senyalització i elements ambientals.
- Instal·lació del mobiliari necessari per al públic (taules, cadires, zones de descans i altres elements auxiliars).
- Muntatge i desmuntatge de totes les instal·lacions.
- Neteja permanent de l'espai durant l'activitat i retirada selectiva dels residus.
- Coordinació de tots els recursos humans i tècnics necessaris per al correcte funcionament de l'espai.

L'Ajuntament facilitarà l'espai, els punts de connexió d'aigua i electricitat disponibles i la coordinació general amb la resta de la Festa Major.



L'empresa adjudicatària aportarà la totalitat dels mitjans humans, tècnics, materials i organitzatius necessaris per executar el servei.

Com a mínim, la proposta haurà d'incloure:

- una barra principal de servei de begudes;
- una oferta gastronòmica variada i de qualitat;
- una proposta decorativa coherent amb la imatge de la Festa Major;
- La proposta haurà d'incloure com a mínim una actuació o activitat musical diferenciada per cada jornada d'activitat.
- una zona d'estada confortable per al públic.
- L'empresa serà responsable de totes les autoritzacions sectorials necessàries, de la seguretat alimentària, del compliment de la normativa sanitària i laboral, així com de la correcta gestió de l'activitat.

La totalitat dels beneficis nets obtinguts de l'explotació comercial de la barra i de la zona gastronòmica hauran de ser destinats a una o diverses fundacions o entitats sense ànim de lucre amb finalitats socials, culturals, educatives, assistencials o d'interès general.

L'empresa adjudicatària haurà d'identificar en la seva proposta les entitats beneficiàries i presentar, en el termini màxim de trenta dies naturals des de la finalització de l'activitat, una memòria econòmica justificativa dels ingressos i despeses, així com l'acreditació documental de la transferència dels beneficis efectuats.

3. MOTIVACIÓ O EXPOSICIÓ DE LA NECESSITAT DEL CONTRACTE

Castelldefels té un cicle festiu de llarga tradició, format per una vintena de festes populars i activitats culturals, entre les quals destaca la Festa Major d'Estiu 2026, un dels principals esdeveniments ciutadans del municipi per la seva capacitat de convocatòria i participació.

En el marc de la programació de la Festa Major d'Estiu 2026, l'Ajuntament de Castelldefels preveu la realització d'activitats als Jardins del Castell, amb l'objectiu de generar un espai de trobada ciutadana que combini l'activitat cultural, musical i gastronòmica.

Per garantir el correcte desenvolupament de l'activitat, resulta necessari disposar d'un servei professional que assumeixi la creació, gestió i dinamització d'un espai gastronòmic i cultural, incloent la instal·lació de barres de begudes, una oferta gastronòmica adequada, una proposta decorativa integrada amb l'entorn i una programació musical complementària.

L'Ajuntament no disposa dels mitjans humans, tècnics ni materials especialitzats necessaris per assumir directament la producció i gestió integral d'aquest espai, atès que requereix coneixements específics en restauració, producció d'esdeveniments, coordinació d'artistes, muntatge d'infraestructures temporals i gestió operativa durant el desenvolupament de l'activitat.



Per aquest motiu, es considera necessari contractar una empresa especialitzada que aporti els recursos i l'experiència necessaris per garantir un servei de qualitat, segur i adaptat a les necessitats de l'esdeveniment.

La creació d'aquest espai gastronòmic i cultural contribuirà a millorar l'experiència dels assistents a la Festa Major, afavorint la dinamització dels espais municipals, la participació ciutadana i l'oferta cultural complementària del municipi.

Així mateix, l'activitat incorpora una finalitat social, ja que els beneficis nets derivats de l'explotació gastronòmica seran destinats a fundacions o entitats sense ànim de lucre, d'acord amb la proposta presentada per l'empresa adjudicatària.

Per tot l'exposat, es considera justificada la necessitat de la contractació del servei, així com la insuficiència de mitjans municipals per a la seva execució directa.

4. DADES ECONÒMIQUES

Valor estimat del contracte: 14.999 € + IVA

El preu del contracte correspon exclusivament a la prestació del servei integral de disseny, producció, muntatge, coordinació i dinamització de l'espai, sense que inclogui cap dret de l'empresa adjudicatària sobre els beneficis econòmics derivats de l'activitat gastronòmica.

5.- CRITERIS DE VALORACIÓ:

Es tindran en compte, els següents criteris de valoració (màxim 100 punts):

A. Oferta econòmica (fins a 10 punts)

Es valorarà l'import econòmic ofert per l'execució del servei objecte del contracte.

- Fórmula: Puntuació = (Oferta més baixa presentada / Oferta presentada per l'empresa) x 10

La puntuació s'atorgarà proporcionalment en funció de les ofertes econòmiques presentades.

B. Proposta tècnica i qualitat del projecte gastronòmic i cultural (fins a 40 punts)

Es valorarà la qualitat, coherència i viabilitat del projecte global presentat per l'empresa, d'acord amb els següents apartats:

b.1) Disseny, decoració i ambientació de l'espai (fins a 20 punts)

Es valorarà la capacitat de l'empresa per transformar l'espai dels Jardins del Castell en una zona gastronòmica i cultural atractiva, integrada amb l'entorn patrimonial i coherent amb la imatge de la Festa Major.

Subcriteri	Descripció	Puntuació
Projecte global d'ambientació	Proposta conceptual de decoració de l'espai, integració paisatgística, distribució visual i coherència	Fins a 8 punts



Subcriteri	Descripció	Puntuació
	estètica del conjunt	
Il·luminació ornamental i ambiental	Incorporació d'elements d'il·luminació decorativa, càlida i adaptada a un espai patrimonial nocturn	Fins a 4 punts
Elements decoratius i mobiliari	Incorporació d'elements ornamentals, zones d'estada, vegetació decorativa, materials naturals, elements de confort o altres recursos que millorin l'experiència del públic	Fins a 5 punts
Imatge gràfica i senyalització	Cartelleria, identificació dels espais, informació gastronòmica i elements visuals coherents amb l'activitat	Fins a 3 punts

b.2) Proposta gastronòmica i qualitat del servei (fins a 15 punts)

Es valorarà la qualitat i varietat de l'oferta gastronòmica proposada.

Subcriteri	Descripció	Puntuació
Varietat gastronòmica	Diversitat de propostes, alternatives alimentàries i adequació als diferents perfils de públic	Fins a 5 punts
Qualitat dels productes i proveïdors	Ús de productes de qualitat, proximitat, sostenibles o amb criteris responsables	Fins a 5 punts
Organització del servei	Capacitat de resposta, gestió de cues, temps d'espera i atenció al públic	Fins a 5 punts

b.3) Experiència i solvència tècnica (fins a 10 punts)

Es valorarà l'experiència acreditada en la gestió d'espais gastronòmics, festivals, concerts o esdeveniments similars.

Subcriteri	Descripció	Puntuació
Experiència en esdeveniments similars	Experiència acreditada en gestió d'espais gastronòmics, festivals o activitats amb afluència de públic	Fins a 4 punts
Experiència en producció musical i cultural	Capacitat acreditada per programar i gestionar actuacions musicals o espectacles en directe	Fins a 4 punts



Subcriteri	Descripció	Puntuació
Equip humà assignat al projecte	Experiència i estructura del personal responsable de l'execució	Fins a 2 punts

C. Proposta de dinamització cultural i musical (fins a 15 punts)

Es valorarà la proposta d'animació musical prevista durant els dies 14, 15 i 16 d'agost de 2026 als Jardins del Castell. Es valorarà especialment l'adequació de la proposta artística a l'espai dels Jardins del Castell, la qualitat dels artistes proposats, la coherència amb l'ambientació general de l'activitat i la correcta planificació horària.

Subcriteri	Descripció	Puntuació
Concerts de soul, jazz, blues o formats acústics similars	Actuacions musicals en directe adaptades a l'entorn dels Jardins del Castell. Durada mínima: 60 minuts	Fins a 6 punts
Espectacles musicals, cabaret, formats teatralitzats o d'estètica vintage	Propostes escèniques amb component musical i performatiu adaptades a un espai patrimonial	Fins a 6 punts
Sessions DJ ambientals o chill	Sessions musicals orientades a generar ambientació nocturna i complementària a l'espai gastronòmic	Fins a 3 punts

Per obtenir la màxima puntuació, les propostes hauran d'estar descrites detalladament, indicant artistes proposats, durada, horaris previstos i necessitats tècniques.

D. Responsabilitat ambiental (fins a 5 punts)

Es valoraran:

- Ús de gots compostables o materials reutilitzables: fins a 2 punts.
- Utilització de materials auxiliars reciclables o de baix impacte ambiental: fins a 2 punts.
- Mesures de reducció de residus i separació selectiva: fins a 1 punt.

E. Destinació social dels beneficis (fins a 30 punts)

Es valorarà la qualitat, transparència i impacte social de la proposta de destinació dels beneficis nets derivats de l'explotació comercial de l'espai gastronòmic, que obligatòriament hauran de ser destinats íntegrament a fundacions o entitats sense ànim de lucre.

Es tindrà en compte:

Subcriteri	Descripció	Puntuació
Identificació de les entitats	Naturalesa, trajectòria, finalitat i	Fins a 8 punts



Subcriteri	Descripció	Puntuació
beneficiàries	adequació de les fundacions o entitats proposades.	
Impacte social de la destinació dels beneficis	Valoració del projecte o finalitat a la qual es destinaran els recursos econòmics generats	Fins a 10 punts
Sistema de transparència i justificació	Metodologia prevista per acreditar els ingressos, despeses i transferència final dels beneficis	Fins a 6 punts
Accions complementàries de sensibilització i retorn social	Propostes complementàries vinculades a la participació ciutadana, visibilització del projecte beneficiari o altres accions de retorn a la comunitat	Fins a 6 punts

6.- OBSERVACIONS:

- L'Ajuntament es reserva el dret de modificar la distribució dels espais destinats a la zona gastronòmica, barra, mobiliari i elements auxiliars per necessitats organitzatives, de seguretat o funcionament de la Festa Major.
- Totes les despeses derivades del muntatge, desmuntatge, transport, personal, infraestructures, equipaments, materials, permisos, assegurances i qualsevol altre element necessari per al correcte desenvolupament de l'activitat es consideraran incloses en l'oferta presentada.
- L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de tota la normativa aplicable en matèria sanitària, seguretat alimentària, consum, prevenció de riscos laborals, protecció contra incendis i gestió de residus.
- La proposta presentada per l'empresa adjudicatària, incloent les millores valorades en els criteris d'adjudicació, tindrà caràcter contractual i serà d'obligat compliment durant el desenvolupament de l'activitat.
- L'empresa adjudicatària haurà de coordinar-se amb els serveis municipals responsables de la Festa Major i amb la resta d'empreses contractades per l'Ajuntament per garantir la correcta integració de l'espai dins del programa general.
- L'import corresponent al preu del contracte constitueix la contraprestació pels serveis prestats per l'empresa adjudicatària. Addicionalment, qualsevol resultat econòmic positiu derivat de l'explotació comercial de l'espai gastronòmic, una vegada descomptades les despeses associades a l'activitat degudament justificades, haurà de ser transferit íntegrament a les entitats beneficiàries indicades en la proposta adjudicatària.
- La destinació dels beneficis nets derivats de l'explotació gastronòmica haurà de justificar-se documentalment en el termini màxim de trenta dies naturals des de la finalització de l'activitat, mitjançant memòria econòmica i acreditació de la transferència efectuada a les entitats beneficiàries.
- L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar la distribució dels espais, els recursos humans i els mitjans tècnics necessaris a l'aforament autoritzat, garantint en tot moment les condicions de seguretat, accessibilitat i evacuació establertes per la normativa vigent.



- Les activitats musicals i els equips sonors instal·lats hauran d'ajustar-se als horaris autoritzats i als límits acústics establerts per la normativa aplicable i les indicacions dels serveis municipals competents.

7. TERMINI DE PRESENTACIÓ OFERTES:

El termini de presentació d'ofertes serà de cinc dies hàbils comptats des de l'endemà de la publicació de l'anunci corresponent.

8.- UNITAT/PERSONA DE CONTACTE:

Tècnic de Cultura i Festes

Alejandro Ortega

alejandro.ortega@castelldefels.org

El Tècnic responsable,

