

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT, EN RÈGIM DE LLOGUER, DE MATERIAL DE CUINA I SALA, AMB ELS SERVEIS COMPLEMENTARIS DE NETEJA, MANTENIMENT I REPOSICIÓ D'AQUEST MATERIAL, PER A LA MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA FIRA DEL GALL DE VILAFRANCA DEL PENEDÈS

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present Plec de Prescripcions Tècniques és establir les condicions tècniques que han de regir l'execució del contracte mixt de subministrament i serveis destinat al correcte desenvolupament de la Mostra Gastronòmica de la Fira del Gall de Vilafranca del Penedès.

El contracte comprèn, de manera inseparable i coordinada:

- el subministrament, en règim de lloguer, del material de cuina, sala i equipament auxiliar necessari;
- el transport fins al lloc de celebració de l'esdeveniment;
- la descàrrega, muntatge i instal·lació del material;
- la comprovació del correcte funcionament dels equips;
- el manteniment permanent dels equips durant la celebració de la Fira;
- la prestació del servei de suport operatiu als espais gastronòmics;
- la retirada continuada del material brut;
- el rentat, higienització i reposició del material;
- la resolució immediata de qualsevol incidència tècnica;
- el desmuntatge, recollida i retirada final de tots els elements instal·lats.

Les prestacions objecte del contracte constitueixen una única unitat funcional, essent imprescindibles per garantir el correcte funcionament de la Mostra Gastronòmica.

2. ÀMBIT D'EXECUCIÓ

Les prestacions es desenvoluparan a la carpa de la Mostra Gastronòmica de la Fira del Gall, situada al Parc de Sant Julià de Vilafranca del Penedès.

Els espais objecte del contracte seran, com a mínim:

- Cuina dels restauradors.
- Zona de neteja.
- Espai de servei del brou.
- Sala de degustació.
- Zona de suport logístic.

L'Ajuntament facilitarà els plànols de distribució de cada edició de la Fira.

L'adjudicatari haurà d'adaptar la disposició del material a les necessitats organitzatives que estableixi la direcció tècnica de l'esdeveniment.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



3. FINALITAT DEL SERVEI

- La finalitat del contracte és garantir que tots els restauradors participants disposin en tot moment dels mitjans materials necessaris per elaborar i servir les degustacions als visitants en les condicions òptimes de qualitat, higiene i seguretat.
- Així mateix, el servei haurà d'assegurar:
 - la continuïtat del servei gastronòmic durant tota la celebració de la Fira;
 - la disponibilitat permanent de vaixel·la i coberts nets;
 - el correcte funcionament dels equips de cuina;
 - la reposició immediata del material;
 - la rapidesa en la resolució d'incidències;
 - el manteniment de les condicions higièniques dels espais de treball.

L'execució del contracte haurà de permetre que l'activitat gastronòmica es desenvolupi sense interrupcions imputables al subministrament o als serveis objecte del contracte.

4. ABAST DE LES PRESTACIONS

L'adjudicatari assumirà íntegrament totes les actuacions necessàries per garantir el correcte funcionament de la Mostra Gastronòmica.

Les prestacions inclouen el material i les actuacions descrites en aquest Plec i en els seus annexos, sens perjudici dels elements auxiliars necessaris per a la seva correcta instal·lació, funcionament i prestació del servei.

4.1 Subministrament

- Material de cuina.
- Material de sala.
- Equipament per al servei del brou.
- Mobiliari auxiliar.
- Equips de manteniment en calent.
- Estris de cuina.
- Bombones de gas.
- Piques i equips de neteja.
- Carros de servei.

Tot el material serà aportat per l'empresa adjudicatària.

No s'admetrà material en mal estat, deteriorat o amb defectes estètics que puguin afectar la imatge de l'esdeveniment.

4.2 Transport

L'empresa assumirà:

- càrrega;

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



- transport;
- descàrrega;
- distribució del material als diferents espais;
- retirada final.

El transport haurà de realitzar-se amb els mitjans adequats per evitar deterioraments del material.

4.3 Instal·lació

L'Ajuntament posarà a disposició de l'empresa els punts de subministrament elèctric, aigua i desguàs existents en els espais de la Mostra que resultin necessaris per a les prestacions objecte del contracte.

Correspondrà a l'adjudicatari aportar els elements auxiliars, connexions i adaptacions necessaris des dels punts de subministrament habilitats fins als equips aportats, sempre que no impliquin la modificació de les instal·lacions generals de la Fira.

L'empresa haurà de facilitar, abans del muntatge, les característiques tècniques dels equips que puguin afectar les necessitats de potència elèctrica, aigua, desguàs o altres instal·lacions.

4.4 Servei durant la Fira

Durant tota la celebració de la Mostra Gastronòmica l'adjudicatari garantirà:

- el funcionament continu de tots els equips;
- el rentat permanent del material;
- la reposició constant de plats, bols, coberts i estris;
- la retirada periòdica del material brut;
- la neteja dels espais destinats al rentat;
- l'atenció immediata de les avaries i la seva reparació o, quan aquesta no sigui possible, la substitució de l'equip afectat en un termini màxim de 30 minuts des de la comunicació de la incidència;
- el suport operatiu als restauradors en les actuacions directament relacionades amb la distribució, retirada, reposició i funcionament del material objecte del contracte.
- En cap moment es podrà interrompre el servei per manca de material net.

4.5 Desmuntatge

Finalitzada la Mostra Gastronòmica, l'empresa adjudicatària assumirà:

- la neteja final del material;
- el desmuntatge dels equips;
- la retirada del material;
- la càrrega;
- el transport.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



L'espai haurà de quedar completament lliure de materials i en condicions adequades.

5. CARACTERÍSTIQUES GENERALS DEL MATERIAL

Tot el material aportat haurà de complir les característiques següents:

Estat de conservació

Tot el material haurà de trobar-se:

- en perfecte estat de funcionament;
- sense oxidacions;
- sense deformacions;
- sense desperfectes;
- completament net;
- higienitzat abans del seu lliurament.
- No s'admetrà material amb signes d'un ús excessiu.

Homologació

Tots els equips hauran de complir la normativa vigent en matèria de:

- seguretat industrial;
- seguretat alimentària;
- prevenció de riscos laborals;
- marcatge CE, quan sigui exigible.

Vaixella i coberts

La vaixella haurà de presentar una imatge homogènia.

No s'acceptaran:

- peces esquerdades;
- peces escantonades;
- coberts deformats;
- peces amb taques permanents.

Maquinària

La maquinària haurà d'estar revisada abans del seu lliurament.

L'empresa adjudicatària serà responsable del seu correcte funcionament durant tota la Fira.

En cas d'avaria, l'empresa haurà d'iniciar immediatament les actuacions necessàries per a la seva resolució. Quan l'equip no pugui ser reparat, haurà de ser substituït per un altre de prestacions equivalents o superiors dins del termini màxim de 30 minuts des de la comunicació de la incidència.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



Material de reserva

L'adjudicatari haurà de disposar, durant tota la celebració de la Fira, d'un estoc de reserva adequat a les característiques i quantitats del material objecte del contracte que permeti substituir els elements deteriorats, trencats o avariats i garantir la continuïtat del servei.

6. RELACIÓ MÍNIMA DEL MATERIAL A SUBMINISTRAR

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar el material següent, en les quantitats mínimes indicades i en perfecte estat de conservació, funcionament i neteja.

6.1 Material de cuina

Unitats	Material
3u	ARMARI CALENT 180X60 DE 20 SAFATES
4u	ARMARI CALENT DE 8 SAFATES
5u	MICROONES BLANC 19L.
1u	PAELLER D.43CM (ENCENADOR)
4u	PAELLER D.50CM (ENCENADOR)
7u	BOMBONA DE PROPÀ
1u	FORN ELECTRIC 65X53
8u	TAULA RECT.140X80 FÒRMICA AMB XAPA
6u	TAULA RECT.200X90 MOD.VIVALDI M.R
2u	PICA D'AIGUA AMB DOS COSSOS

Les referències a models, denominacions comercials o tipologies concretes contingudes en les relacions de material s'entendran efectuades únicament a efectes descriptius de les característiques requerides i admetran sempre material equivalent que compleixi les mateixes prestacions funcionals, dimensions i característiques tècniques.

6.2 Material per al servei del brou

Unitats	Material
2u	OLLA ALUMINI GRAN D.55CM
1u	PAELLER AMB POTES
1u	PAELLER D.70 CM (ENCENADOR)
2u	CULLEROT CUINA GRAN
4u	LLETERA INOX 100CL
2u	BOMBONA DE PROPÀ

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



Les bombones de propà incloses en la relació de material es lliuraran amb la càrrega necessària per al seu ús. L'adjudicatari serà responsable de la seva reposició durant la celebració de la Fira quan sigui necessària per garantir el funcionament continu dels equips objecte del contracte.

6.3 Material de sala

Unitats Material

14u	TAULA 60X60 PLEGABLE DE FUSTA (SALA I RESTAURADORS CAIXA REGISTRADORA)
14u	ESTOVALLES BLANQUES, QUADRANT 200X200
1500u	PLAT MALLORCA PLA D.25CM
2000u	FORQUILLA INOX LLIS TAULA
2000u	GANIVET INOX LLIS TAULA
2u	CARRO INOX DE SERVEI 3 PRESTATGES
1500u	BOL CONSOME MOD.TOLEDO O EQUIVALENT 250cl

6.4 Material per al guarda-roba

Unitats Material

	PENJADOR DE ROBA INOX 160X55X170
6u	(40P)
300u	PENJADOR DE ROBA DE FUSTA

6.5 Material de reserva

L'empresa adjudicatària haurà de disposar durant tota la celebració de la Fira d'un estoc de reserva adequat a les característiques i quantitats del material objecte del contracte que permeti substituir els elements que presentin desperfectes i garantir la continuïtat del servei.

Aquest material de reserva no generarà cap cost addicional per a l'Ajuntament.

La responsable del contracte podrà requerir la utilització d'aquest material de reserva quan sigui necessari per substituir material deteriorat, trencat o avariats o per garantir les quantitats mínimes establertes en aquest Plec.

7. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària assumirà íntegrament l'organització logística de les prestacions objecte del contracte.

Les actuacions mínimes seran les següents:

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



7.1 Abans de la Fira

L'Ajuntament comunicarà amb antelació suficient els dies i horaris definitius de muntatge, funcionament i desmuntatge de cada edició de la Fira, així com les condicions d'accés als espais.

Amb caràcter general, els treballs es desenvoluparan:

- lliurament del material: divendres previ a la Fira;
- instal·lació dels equips que requereixin connexions específiques: durant els dies previs, segons les indicacions de l'organització.

7.2 Durant la Fira

L'empresa garantirà la cobertura permanent del servei durant tot l'horari d'obertura de la Mostra Gastronòmica que l'Ajuntament comuniqui per a cada edició.

Entre d'altres, efectuarà:

- distribució inicial del material;
- reposició permanent;
- retirada del material brut;
- rentat i higienització;
- classificació del material net;
- redistribució als restauradors;
- manteniment dels equips;
- resolució d'incidències;
- suport operatiu a l'organització en les actuacions directament vinculades a les prestacions objecte del contracte.

La reposició haurà de ser contínua, evitant en tot moment que algun restaurador interrompi el servei per manca de material.

7.3 Finalització

En finalitzar la Fira l'adjudicatari efectuarà:

- retirada de tot el material;
- desmuntatge dels equips;
- neteja dels espais utilitzats;
- classificació del material;
- càrrega;
- transport.

Els espais hauran de quedar lliures de qualsevol element aportat pel contractista.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



8. MITJANS HUMANS MÍNIMS

L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure al contracte els recursos humans suficients per garantir l'execució correcta de totes les prestacions.

Com a mínim haurà de disposar de:

Responsable del servei

L'empresa designarà un únic responsable o coordinador del servei que actuarà com a interlocutor amb l'Ajuntament.

Aquest responsable haurà de:

- estar localitzable durant tota la prestació;
- tenir capacitat de decisió;
- coordinar els equips;
- resoldre incidències;
- donar resposta immediata als requeriments de l'organització.

Personal operatiu

L'empresa haurà de disposar del personal suficient per desenvolupar simultàniament:

- rentat del material;
- reposició;
- manteniment dels equips;
- transport intern;
- resolució d'incidències.

El dimensionament del personal serà responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari.

En cap cas la manca de personal justificarà una disminució de la qualitat del servei.

Substitucions

Les absències del personal hauran de ser cobertes de manera immediata.

No s'admetran reduccions del servei derivades de baixes, vacances o incidències laborals.

9. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'adjudicatari assumirà íntegrament les obligacions derivades de l'execució del contracte.

En particular haurà de:

- aportar tots els mitjans materials necessaris;

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



- aportar els recursos humans suficients;
- garantir la puntualitat en totes les operacions;
- mantenir el material en perfecte estat;
- assegurar la disponibilitat permanent dels equips;
- substituir immediatament qualsevol material defectuós;
- complir les instruccions tècniques dictades per la responsable del contracte en relació amb l'execució de les prestacions definides en aquest Plec;
- mantenir un tracte correcte amb restauradors, proveïdors i personal municipal;
- respectar la distribució dels espais establerta per l'organització.

No podrà retirar material abans de la finalització de la Mostra sense autorització expressa de la responsable del contracte.

Temps de resposta

Qualsevol incidència que afecti el desenvolupament del servei haurà de ser atesa immediatament. L'avaria haurà de ser reparada o, quan això no sigui possible, l'equip afectat haurà de ser substituït per un altre de prestacions equivalents o superiors en un termini màxim de 30 minuts des de la comunicació de la incidència.

10. CONDICIONS D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

Durant tota la prestació del contracte s'hauran de respectar les condicions següents:

Higiene

Tot el material haurà de mantenir-se permanentment net i higienitzat.

Els processos de rentat hauran de garantir el compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.

Seguretat alimentària

L'empresa serà responsable que tots els equips, estris i superfícies en contacte amb aliments compleixin la normativa sanitària vigent.

No podran utilitzar-se materials deteriorats o que puguin comportar riscos per als consumidors.

Prevenició de riscos laborals

L'adjudicatari haurà de complir totes les obligacions establertes per la normativa de prevenició de riscos laborals.

El personal haurà d'utilitzar els equips de protecció individual necessaris per al desenvolupament de les seves funcions.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



Sostenibilitat

L'empresa haurà d'organitzar el servei minimitzant l'impacte ambiental de la prestació.

Sempre que sigui possible es prioritzarà:

- la reutilització del material;
- l'optimització dels transports;
- l'ús eficient dels recursos energètics;
- la correcta separació dels residus generats.

Coordinació amb l'Ajuntament

L'empresa actuarà sempre sota la coordinació de la responsable del contracte.

Qualsevol modificació de la distribució del material que afecti la configuració dels espais establerta per l'Ajuntament requerirà l'autorització prèvia de la responsable del contracte.

11. CONTROL DE QUALITAT I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

11.1 Supervisió del servei

L'Ajuntament, mitjançant la persona responsable del contracte o la persona en qui delegui, supervisarà l'execució de totes les prestacions objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària facilitarà en tot moment aquesta tasca de supervisió i atendrà les instruccions que li siguin comunicades per garantir el correcte desenvolupament de la Mostra Gastronòmica.

La supervisió municipal no eximeix l'empresa adjudicatària de les seves responsabilitats derivades de l'execució del contracte.

11.2 Inspeccions

L'Ajuntament podrà efectuar, en qualsevol moment:

- inspeccions del material subministrat;
- comprovacions del correcte funcionament dels equips;
- verificacions de les condicions higièniques;
- comprovacions del nivell de reposició del material;
- verificacions del compliment dels horaris;
- inspeccions dels espais de rentat i neteja.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar l'accés als espais objecte del contracte i aportar la informació que li sigui requerida.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



11.3 Nivell mínim de qualitat

Durant tota la celebració de la Mostra Gastronòmica s'hauran de garantir, com a mínim, les condicions següents:

- disponibilitat permanent del material necessari;
- absència d'interrupcions del servei imputables al contractista;
- reposició continuada del material net;
- correcte estat de neteja dels espais de treball;
- funcionament continu dels equips instal·lats;
- resposta immediata davant incidències.

L'Ajuntament podrà requerir les actuacions correctores que consideri necessàries per restablir la qualitat del servei.

12. GESTIÓ D'INCIDÈNCIES

12.1 Comunicació

Qualsevol incidència detectada per l'Ajuntament o pels restauradors participants serà comunicada al responsable designat per l'empresa adjudicatària.

Aquest haurà d'iniciar immediatament les actuacions necessàries per a la seva resolució.

12.2 Temps de resposta

Les incidències que afectin el desenvolupament normal de la Mostra Gastronòmica hauran de ser ateses immediatament.

Quan la incidència afecti un equip necessari per a la continuïtat del servei, aquest haurà de ser reparat o substituït per un altre de prestacions equivalents o superiors en un termini màxim de 30 minuts des de la comunicació de la incidència.

12.3 Tipologia d'incidències

Es consideraran incidències, entre d'altres:

- avaries dels equips;
- manca de material net;
- manca de reposició;
- deteriorament del material;
- interrupció del servei de rentat;
- incidències en el subministrament de gas;
- qualsevol altra circumstància que pugui afectar el normal desenvolupament de la Mostra Gastronòmica.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



12.4 Registre d'incidències

Quan així ho requereixi la responsable del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de portar un registre de les incidències produïdes durant l'esdeveniment, indicant:

- hora de detecció;
- descripció;
- actuació realitzada;
- hora de resolució.

Aquest registre podrà formar part de la documentació justificativa de la correcta execució del contracte.

13. OBLIGACIONS EN MATÈRIA DE SEGURETAT, MEDI AMBIENT I COORDINACIÓ

13.1 Prevenció de riscos laborals

L'empresa adjudicatària serà responsable del compliment íntegre de la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals.

El personal haurà de disposar dels equips de protecció individual adequats a les tasques que desenvolupi.

L'Ajuntament podrà impedir l'accés als espais objecte del contracte al personal que no compleixi les mesures mínimes de seguretat.

13.2 Coordinació d'activitats empresarials

L'empresa adjudicatària haurà de complir totes les obligacions derivades de la normativa sobre coordinació d'activitats empresarials.

Abans de l'inici dels treballs haurà d'aportar la documentació que li sigui requerida per l'Ajuntament.

13.3 Seguretat alimentària

Tot el material destinat al contacte amb aliments haurà de complir la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.

Els processos de rentat i higienització hauran de garantir que el material reutilitzat sigui apte per a un nou ús alimentari.

13.4 Gestió ambiental

L'empresa adjudicatària procurarà reduir al màxim l'impacte ambiental derivat de l'execució del contracte.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN
10/2026/1428

Codi validació document:
16336357434226417332



En particular haurà de:

- minimitzar els desplaçaments innecessaris;
- optimitzar les càrregues dels vehicles;
- evitar el malbaratament d'aigua;
- racionalitzar el consum energètic;
- separar correctament els residus generats;
- mantenir nets els espais de treball.

13.5 Imatge del servei

El personal destinat a la prestació del servei haurà de mantenir en tot moment una imatge acurada i una actitud respectuosa envers els restauradors, els visitants i el personal municipal.

No es permetran conductes que puguin perjudicar la imatge institucional de la Fira del Gall.

14. RECEPCIÓ DEL SERVEI I FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE

14.1 Comprovació prèvia a l'obertura

Abans de l'inici de la Fira, la responsable del contracte o en qui delegui de l'equip de Turisme comprovarà que:

- el material subministrat coincideix amb el previst al contracte;
- els equips funcionen correctament;
- les instal·lacions s'han executat adequadament;
- els espais es troben en condicions d'ús.

Si es detecten deficiències, l'empresa adjudicatària haurà d'esmenar-les abans de l'obertura al públic.

14.2 Finalització del servei

Una vegada finalitzada la Mostra Gastronòmica, l'empresa adjudicatària procedirà a:

- retirar tot el material;
- desmuntar els equips;
- netejar els espais utilitzats directament per l'empresa com a conseqüència de les prestacions objecte del contracte;
- retirar els residus derivats de la seva activitat;
- deixar els espais en condicions adequades.

14.3 Acta de conformitat

Finalitzades totes les prestacions, la responsable del contracte verificarà que aquestes s'han executat correctament.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
16336357434226417332



En cas de conformitat, es donarà per finalitzada l'execució del contracte corresponent a aquella edició de la Fira.

Si s'observen defectes en l'execució de les prestacions que siguin susceptibles d'esmena, es requerirà a l'empresa adjudicatària perquè els corregeixi en el termini que estableixi l'Ajuntament, sens perjudici de les actuacions que corresponguin d'acord amb el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

14.4 Instruccions tècniques

La responsable del contracte podrà donar les instruccions tècniques necessàries per a la correcta execució de les prestacions previstes en aquest Plec i resoldre els dubtes de caràcter tècnic que es produeixin durant la seva execució, sense que aquestes instruccions puguin modificar l'objecte, l'abast o les condicions contractuals.

ANNEXOS

1. Annex I: Inventari del material. Unitats i característiques del material de cuina i sala

2. Annex II: Plànol de distribució Mostra gastronòmica

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

**Codi validació document:
16336357434226417332**

