

PLEC TÈCNIC PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS D'ORGANITZACIÓ DE LA FESTA DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE TERRA I GUST 2025, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ SOSTENIBLE

1.- INTRODUCCIÓ

2.- OBJECTE DEL CONTRACTE

3.- DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS A REALITZAR

1.- INTRODUCCIÓ

Barcelona treballa, des de fa anys en l'impuls de polítiques Alimentàries Urbanes que permetin avançar cap a un model d'Alimentació Sostenible.

Aquest impuls ha estat possible gràcies a que la ciutat va signar l'any 2015 el Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà ([Pacte Milà](#)), comproment-se a desenvolupar sistemes agroalimentaris sostenibles, inclusivament, resilents, segurs i diversos.

A partir de llavors, la ciutat de Barcelona ha:

- L'any 2016 va elaborar la primera Estratègia d'Impuls de la Política Alimentària 2016-2019 ([Estratègia EIPA](#)), recollint experiències del procés Llaurent Barcelona [Llaurent Barcelona](#)
- També va participar en el procés d'elaboració de la Carta Alimentària de la Regió Metropolitana ([CARM](#)) que va establir el marc per facilitar espais de participació, acció i estratègia pel desenvolupament de polítiques alimentàries en clau de regió metropolitana.
- L'any 2018 Barcelona impulsa el Pla Clima 2018-2030, on es recullen els compromisos internacionals signats per l'Ajuntament en mitigació, adaptació i resiliència, justícia climàtica i impuls a l'acció ciutadana, essent l'alimentació un dels elements clau.
- L'any 2019 es publica l'Estratègia d'Agricultura Urbana a la Ciutat de Barcelona 2019-2030 [EAUBCN](#)
- En els Objectius pel Desenvolupament Sostenible (ODS) 2030 l'alimentació també esdevé protagonista en alguns objectius específics i Barcelona elabora al gener del 2020 l'Estratègia d'impuls de l'Agenda 2030 a la ciutat [Estratègia Agenda 2030 BCN](#)
- L'alimentació sostenible i l'agroecologia també esdevenen elements clau transversals en l'Estratègia de l'ESS a Barcelona 2030 ([Estratègia ESS BCN](#))
- L'any 2020 l'Ajuntament aprova la Mesura de Govern Per una Alimentació Sostenible 2020-2021 [Mesura Govern 2030 AS](#) que aglutina els projectes i iniciatives que s'han impulsat fins al 2021.
- I a l'any 2021, Barcelona ha estat la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible (CMAS21) i seu del 7è Fòrum Global de Ciutats del Pacte de Milà. [Fòrum Global Pacte Milà](#)
- Informe: L'Alimentació Sostenible: Manual de ciutats [Manual Alimentació Sostenible](#) publicat al 2020, proposa de manera transversal, accions concretes per a transformar el sistema alimentari a la ciutat i per fer-ho, planteja que

s'emprenquin accions relacionades amb 9 dimensions que configuren el que hauria de ser un model alimentari sostenible.

- L'informe [Les Polítiques Alimentàries de l'Ajuntament de Barcelonar](#) recull les actuacions realitzades fins el 2021 per l'Ajuntament de Barcelona.

Finalment, s'elaborà l'[Estratègia d'Alimentació Saludable i Sostenible Barcelona 2030](#),

actual full de ruta que defineix la visió, els objectius i les grans propostes i projectes que han de guiar un full de ruta transformador del sistema alimentari de la ciutat, i transversal, ja que posa en comú les experiències i posicionaments dels diversos agents que conformen el sistema alimentari: organitzacions, empreses, ciutadania, món educatiu, universitari i de la recerca, l'àmbit de la comunicació.

Té els següents objectius estratègics:



L'educació i sensibilització a la ciutadania són eixos clau, per a generar un canvi cultural que contribueixi a ser palanca de canvi del sistema, com també és imprescindible, dins de l'eix de la producció i distribució sostenible, generar oportunitats econòmiques i canals per a la petita i mitjana pagesia i pel petit comerç i la restauració sostenible.

Malgrat la manca de competències dels Ajuntaments urbans en l'àmbit del sistema alimentari, és a les ciutats on es consumeix gran part dels aliments produïts al món, i són els principals centres de consum i comercialització, així com els agents clau en la generació de discurs i canvi cultural.

En aquest sentit la visió de l'Ajuntament, en l'àmbit de l'alimentació sostenible va en la direcció d'avançar cap a una Barcelona que vol alimentar-se de manera sostenible, saludable i justa, i que sigui bona, tant per a les persones, com pel territori, com pel planeta.

Antecedents de Terra i Gust

En el marc de la CMAS21, amb l'objectiu de fer arribar al a ciutadania la reflexió i els valors entorn a la necessitat d'un canvi de sistema alimentari cap a models més sostenibles, s'organitzà la Setmana de l'Alimentació Sostenible amb més de 150 activitats diverses. Es tractava d'un esdeveniment que pretenia empoderar el gruix de la ciutadania mitjançant el coneixement, i d'aquesta manera plantar una llavor per transformar els hàbits envers una alimentació més sostenible i un consum responsable. També pretenia oferir eines i coneixement per a posar consciència en la forma en que consumim, com a estratègia per a millorar els hàbits alimentaris de la societat i impulsar un consum responsable i sostenible, donant a conèixer agents, col·lectius i iniciatives locals que treballen en la temàtica.

En el marc d'aquesta setmana, es va celebrar la Fira Gastronòmica Terra i Gust (a les Rambles): la primera fira de gastronomia sostenible celebrada a Barcelona, que aplegava a productors/es i restauradors/es.

La proposta va tenir tant bona acollida que es va repetir el 2022 i el 2023 i a més, es va incorporar dins la programació de les festes de la Mercè, cosa que li va donar una forta embranzida comunicativa i de rellevància. En aquest context, l'ICUB hi va realitzar una programació musical a l'escenari associat a Terra i Gust (cada vespre i els migdies de dissabte i diumenge). Les edicions realitzades, amb gran èxit de participació, han tingut una durada d'1 vespres i 2 dies, coincidint amb cap de setmana.

L'edició del 2022 es va realitzar a la llosa de Ronda Sant Antoni, amb una oferta gastronòmica de 14 restauradors, 5 productors i diversos espai de begudes, i s'hi van realitzar més de 20 activitats, des de tastos, xerrades, tallers familiars, showcookings fins a espectacles de més gran format com un improshow o un contacontes.

L'edició del 2023 es va realitzar al Parc de la Ciutadella i s'ha comptat amb 14 parades a l'espai de restauració sostenible, 6 parades de productores locals i de proximitat i 8 parades de begudes sostenibles. Es van servir 18.584 platets i 25.364 begudes. Es van realitzar un total de 31 activitats, amb 2.906 participants.

La Festa és un espai per a la ciutadania on l'objectiu és mostrar els diferents actors de la cadena de valor del producte local i de la sostenibilitat, ressaltant la importància del petit productor i de la petita productora artesanal, del manteniment de la tradició i de les tècniques productives respectuoses amb el medi ambient, i alhora posant en valor la unió necessària amb la gastronomia, un dels millors altaveus per arribar al tercer protagonista del cercle virtuós sostenible: el consumidor i la consumidora. El pas complementari que posa en valor és l'acostament de la bretxa entre el camp i la ciutat.

La valoració de la Festa és molt positiva tant per part de la restauració com de la producció. Tots els actors coincideixen en la importància de poder donar continuïtat a aquest tipus de Festes, tant per la repercussió que tenen en la ciutadania, l'oportunitat econòmica que suposen per persones productores i restauradores, com pel fet que són un espai de trobada que genera molta xarxa i sinergies entre el món de la restauració i la producció sostenibles.

Amb la voluntat, doncs, de donar continuïtat a aquesta experiència, i extraient els aprenentatges que s'han després, tant a nivell tècnic com a conceptual, proposem continuar consolidar aquest esdeveniment de restauració sostenible com a una fita anual referent a la ciutat.

2.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és l'organització de la Festa de l'alimentació sostenible Terra i Gust per l'any 2025, previsiblement en el marc de les Festes de la Mercè de Barcelona, amb els objectius d'apropar la gastronomia i l'alimentació sostenible als ciutadans i ciutadanes de Barcelona, donar visibilitat als restaurants que aposten per ella i a petits productors/es sostenibles, així com a entitats del territori que treballen amb aquesta finalitat.

Els serveis a prestar són els següents:

- Conceptualització de la Festa (selecció de productores i restauració, entitats i configuració de l'espai)
- Conceptualització d'activitats lúdiques de divulgació vinculades a la temàtica de l'alimentació sostenible i suport a la proposta de visibilització i participació de les entitats del sector agroecològic de la ciutat.
- Organització i gestió de la Festa i les activitats associades (de programació pròpia i les incorporades per altres agents), inclosa tots els materials i logística necessària.
- Producció (inclosa la regidoria de tots els espais inclosos en la Festa) i execució de l'esdeveniment: fira i activitats
- Coordinació amb els agents implicats
- Pla de comunicació i participació activa en la comunicació de la Festa incloent canals propis dels agents participants: restauradors/es, productors/es, entitat.
- Pla de sostenibilitat de la Festa.
- Avaluació.

La data prevista per a la realització de la Festa TiG 2025 serà el cap de setmana immediatament anterior o posterior al dia festiu oficial de les Festes de la Mercè (24 de setembre). No obstant, es podrien produir canvis en la ubicació i dates.

3.- DESCRIPCIÓ DEL SERVEIS A REALITZAR

Es tracta d'un esdeveniment que agrupa, per una banda, parades de gastronomia sostenible i parades de productors i productores locals i sostenibles, i per l'altra, un espai d'activitats lúdiques i culturals i espai de visibilització d'entitats del sector agroecològic. Aquesta combinació permet sensibilitzar i posar en valor els principis de l'alimentació sostenible (respectuosa per al planeta, les persones i el producte, tal com s'expressa en el "manual de Ciutats: l'alimentació sostenible"¹) i els principals agents de la cadena que s'hi dediquen, especialment persones productores i restauradores.

La Festa persegueix els següents objectius:

¹ <https://www.alimentaciosostenible.barcelona/sites/default/files/2021-02/Resum%20executiu%20Manual%20Alimentaci%C3%B3%20Sostenible.pdf>

1. Posar en valor l'alimentació sostenible i potenciar el consum de productes de proximitat, ecològics i de temporada, així com la producció sostenible local.
2. Apropar els restaurants compromesos amb la gastronomia sostenible a la ciutadania.
3. Donar a conèixer la xarxa de productes i productors locals i sostenibles a la ciutadania.
4. Donar a conèixer les entitats de la ciutat que treballen i fomenten l'alimentació sostenible, especialment les vinculades a l'Espai Participatiu Agròpolis.

La Festa estarà emmarcada en els actes de La Mercè, no obstant l'emplaçament definitiu està pendent de determinar, i conviurà amb un dels espais de programació cultural i artística de la mateixa, que anirà a càrrec de l'ICUB (Institut de Cultura de Barcelona), amb la qual caldrà establir una coordinació estreta.

La previsió d'horaris (susceptible a variacions) és en l'horari estimatiu següent:

- Divendres: inici després del pregó de La Mercè i fins les 23h
- Dissabte: de 12h a 23h
- Diumenge: De 12h a 23h

Es dirigirà al públic en general, a la ciutadania de Barcelona. Un públic més familiar en horari de matí i un de més jove i adult en horari de tarda vespre.

La Festa estarà composta per almenys els següents espais i parades:

- Espai de restauració sostenible: mínim 14 parades
- Espai de productores locals: mínim 3 parades
- Espai de begudes: mínim 5 parades
- Espai d'activitats vinculades a la temàtica de l'alimentació sostenible i l'agroecologia i de les entitats del sector agroecològic de la ciutat:
 - Espai Showcooking
 - Espai Tallers
 - Espai de Jocs i punts informatius
- Terrassa: espai amb taules i seients per a la ingesta dels productes venuts a la Festa.
- Altres: atenció al públic, venda de tiquets, serveis, magatzem (tancat) per a materials diversos, etc.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de conceptualitzar la Festa de restauració sostenible (productores, restauració, entitats), així com les activitats lúdiques de divulgació vinculades a la temàtica de la restauració sostenible i l'alimentació sostenible, incloent les activitats i mostra d'entitats que es proposin, també, des d'Espai Consum Responsable² (equipament municipal especialitzat en el foment del consum responsable, que té l'objectiu d'estendre una cultura del consum més conscient i compromesa per incidir de manera positiva en les persones i el medi ambient).

² https://ajuntament-barcelona-cat.translate.google.com/economia-social-solidaria/ca/consum-responsable/espai-consum-responsable? x_tr_sl=es& x_tr_tl=ca& x_tr_hl=ca& x_tr_pto=sc

També serà l'encarregada de seleccionar i interlocutar amb totes les paradistes (restauració sostenible, productores locals i de begudes sostenibles), així com realitzar les tasques necessàries per a fer efectiva la seva participació a la Festa: selecció (d'acord als criteris de sostenibilitat establerts en el present Plec), contacte, coordinació, organització, atenció a les seves necessitats, resolució d'incidències, seguiment i avaluació. En aquest sentit, els restauradors/es seleccionats, per tal de garantir que compleixen amb els requisits de promoure l'alimentació sostenible, caldrà que estiguin adherits a alguna guia, certificació o xarxa que promogui la mateixa, com ara: la guia slow food Barcelona (<https://slowfood.barcelona/index.php/bcn-slow-food-guide>), el Menú de les Estacions (https://www.barcelona.cat/infobarcelona/ca/menu-de-les-estacions-per-menjar-de-temporada-fomentar-leconomia-local-i-cuidar-el-planeta_1050700.html), xarxes com Barcelona Restaurants Sostenibles (<https://www.restaurantessostenibles.com/>), certificacions de l'àmbit de la restauració sostenible com Biosphère (<https://www.biospheresustainable.com/es>) o Segell ecolocal (<https://xamec.cat/projete-certificacio-ecolocal/>), o qualsevol altre d'equivalent a les esmentades.

També caldrà incorporar la perspectiva del territori (barris i Districtes) proper a l'esdeveniment en la crida i selecció de restauradores i proveïdores.

-Tots els espais i paradistes hauran de complir amb requisits de sostenibilitat global: tant els productes alimentaris (proximitat, temporalitat, ecològic), com els materials i infraestructura (carpes, electrodomèstics, gots i vaixelles, senyalètica, sanitaris, etc.) i la seva gestió (gestió dels residus, prevenció del malbaratament, etc.).

-Pel que fa a l'espai de restauració, les parades mostraran i oferiran la seva cuina sostenible, amb elaboracions que inclouen productes locals, ecològics i de temporada i els posaran a la venda del públic, que els podrà degustar en l'espai acondicionat per a fer-ho. Caldrà que es garanteixi la presència d'una oferta gastronòmica diversa, tant de producte salat, com dolç, així com apte per a celíacs i altres al·lèrgies. També caldrà garantir també la presència de plats aptes i atractius per a públic infantil. Es preveu que cada iniciativa de restauració ofereixi 2 platets diferents.

-L'espai de begudes fomentarà productes sans i sostenibles com la Kombutxa, infusions, sucs, refrescos ecològics, aigua filtrada, etc., aptes per a tots els públics. Pel que fa a les begudes alcohòliques, caldrà que s'ajusti a la normativa específica de La Mercè sobre les limitacions en la seva promoció, si n'és el cas.

-Per tal de visibilitzar la importància de la pagesia i productores, a la Festa també hi haurà un espai de Productors/es locals amb productes de temporada i, en gran majoria, ecològics. Aquest espai es dissenyarà tenint en compte com potenciar el tast dels productes, que seran frescos i/o d'elaboració pròpia, complint els criteris de seguretat alimentària i d'alimentació sostenible. La proposta s'ha de plantejar de manera que l'oferta sigui atractiva i adequada per a que les persones visitants els adquireixin en el context d'un esdeveniment lúdic i festiu.

L'empresa adjudicatària promourà que, en la major mesura possible, les restauradores incloguin en la seva oferta de productes elaborats, aquells dels productors/es que participin a la Festa. Aquesta relació haurà de visibilitzar-se per a que les persones visitants ho coneguin.

En quant a les activitats de divulgació, l'empresa adjudicatària:

- Haurà de realitzar un mínim de 4 activitats lúdico-festives per reforçar i posar en valor el relat de l'alimentació sostenible (tant pel que fa a visibilitzar la importància del model agroalimentari, la producció local i ecològica, com el per què és necessari promoure el consum de productes alimentaris de proximitat, ecològics, locals, de temporada, i de forma especial, visibilitzar el món de la restauració sostenible al nostre entorn). Les activitats s'hauran de desenvolupar concretant: la conceptualització, el disseny, la producció i execució, així com el llistat d'agents col·laboradors del sector amb qui es comptarà, les temàtiques que abordarà i els formats de les activitats, havent d'adreçar-se a un públic familiar i a la ciutadania en general.
- Haurà d'habilitar i acondicionar un mínim de tres espais coberts per a la celebració de les activitats, fent-se càrrec també de la infraestructura i regidoria dels mateixos. Aquests espais han d'estar ben situats dins del recinte per a garantir la seva visibilitat i èxit de participació:
 - Espai Showcooking: aquest haurà de contenir tota la infraestructura necessària per al desenvolupament dels tallers de Showcooking, incloent pantalles que permetin la visualització de materials audiovisuals i presentacions vinculades amb la temàtica.
 - Espai Tallers: espai amb taules i cadires i un punt d'aigua i llum per a tallers de caràcter manual, en format passavolant preferentment.
 - Espai Informatiu i de Jocs: espai on les entitats i altres agents podran mostrar la seva activitat a través de jocs i dinàmiques lúdiques.

L'empresa adjudicatària pot fer propostes de variacions en la distribució de les activitats i espais si responen a una millor garantia d'èxit, proposta que ha de ser aprovada i consensuada amb la Direcció de Serveis.

Caldrà, també, incorporar la perspectiva territorial dins la programació d'activitats, fomentant que entitats del territori proper hi tinguin cabuda.

Orientativament, les franges horàries pel desenvolupament de les activitats és el següent: de 12 a 14.30h per un públic familiar, i de 17 a 20h per un perfil més ciutadà i especialment jove. No obstant, donat que hi pot haver canvis de darrera hora a nivell d'ubicacions, dates o horaris, en el moment de la planificació es realitzaran les adaptacions necessàries d'acord a les instruccions de la Secció de Polítiques Alimentàries Urbanes. En tot cas, caldrà que aquestes activitats es programin en complementació amb els horaris de les activitats programades per l'ICUB en el marc de La Mercè.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els espais i materials que hi hagi quedin degudament protegits, especialment durant la franja en la que no hi hagi activitats.

Per altra banda, l'empresa adjudicatària haurà d'integrar a la seva proposta (realitzada a l'oferta) les activitats i entitats participants als punts informatius que proposi Espai Consum Responsable. Les entitats amb les que es treballarà més directament són les vinculades a l'Espai Participat Agropolis (o altres espais de participació i governança vinculades amb la temàtica) i del territori proper on s'ubiqui l'esdeveniment, i provinent d'altres sinergies si s'escau.

-L'espai de terrassa serà la zona (o les zones) amb taules i seients per a la ingesta dels productes alimentaris venuts a la Festa. Caldrà protegir parcialment aquests

espais per a garantir-ne el seu ús davant possibles pluges o la insolació durant el dia, amb la deguda il·luminació corresponent. L'espai terrassa haurà d'estar connectat amb l'espai d'activitats perquè ambdós quedin integrats i generin sinergies.

- El servei de seguretat i el perimetratge dels espais serà realitzat per l'ICUB. L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec dels elements complementaris de protecció que es considerin, com poden ser valles altes, tancaments, etc.

-L'empresa adjudicatària també caldrà que desenvolupi un pla de comunicació i difusió per donar a conèixer l'esdeveniment, i un informe d'avaluació que reculli els principals resultats, grau de compliment dels objectius i identificació de punts de millora i aspectes clau d'èxit.

En relació a altres espais i criteris de la festa:

-Sistema de venda de platets i begudes: l'empresa adjudicatària realitzarà una proposta de sistema de venda dels platets i begudes, a través de tiquets, moneda específica o amb d'altres propostes que generin un sistema de venda específic per a la Festa. Aquest sistema haurà de proporcionar una experiència d'usuari de fàcil comprensió i aplicació. L'empresa adjudicatària haurà de planificar-ne la logística amb tots els agents i facilitar-ne les infraestructures i recursos humans necessaris. Es garantirà que les persones usuàries puguin retornar les consumicions comprades però no consumides, si n'és el cas.

S'estableix un preu màxim per a la venda de platets dels productes per tal de fer accessible l'esdeveniment al màxim de ciutadania possible: màxim 6 euros per platet. L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per a que l'oferta de platets mantingui uns estàndards de qualitat i de quantitat acord amb el preu establert (i amb la visió que la Festa sigui accessible econòmicament per a ciutadania amb rendes baixes). En el cas de les begudes, s'estableix un preu estàndard de 2,5 euros per tal s'assegurar que siguin accessibles econòmicament. Aquests preus podran incorporar excepcions i modificacions de manera justificada i sempre sota l'aprovació de la Direcció de Serveis.

Així doncs, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de tota la **producció i regidoria** de l'esdeveniment, inclosos els espais d'activitats i logística, per a garantir el bon funcionament i imatge de l'esdeveniment. També desplegarà els recursos humans i materials necessaris per a fer-ho possible, i gestionarà i tramitarà els permisos pertinents. Concretament, caldrà que posi a disposició tots els serveis necessaris per a la producció i execució. Estimativament es preveu:

- Infraestructura i mobiliari (casetes, mobiliari, neveres, material de cuina, cuines, microones, planxes, etc...), tant per les paradistes i els espais d'activitats com per les zones d'ús de la organització de la Festa (magatzem, etc.)
- Elements de bona imatge i jardineria, de manera homogènia i integradora a tot l'esdeveniment.
- Accés i instal·lació d'electricitat amb els seus punts d'abastiment, garantint la connexió a totes les parades i espais d'activitats.
- Planimetria i projecte tècnic de l'espai segons normativa municipal i certificació de tota la instal·lació: electricitat, aigua, casetes....
- La infraestructura sonora
- Instal·lació de punts d'accés a l'aigua, especialment per a les cuines i zona de neteja dels paradistes i espai tallers.
- Serveis d'emergència.
- Senyalètica i comunicació

- Transports
- Els serveis bàsics de neteja, gestió de residus i instal·lació de sanitaris mòbils corre a càrrec de l'Ajuntament. L'empresa adjudicatària haurà de reforçar i complementar en allò que sigui necessari a nivell més específic.
- Altres

També s'haurà de donar compliment als requisits d'accessibilitat, referits a la mobilitat i accés al recinte i als serveis, a la comprensió de la senyalètica i cartelleria, etc), d'acord l a [Llei 13/2014, de 30 d'octubre, d'accessibilitat](#).

En qualsevol cas, l'Ajuntament de Barcelona és el responsable de validar les propostes realitzades per part de l'empresa adjudicatària en tots els àmbits de La Festa, i es reserva el dret d'aportar-ne les que consideri adients.

Comunicació:

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una proposta de pla de comunicació de les accions necessàries per tal d'acordar-la, coordinar-la i validar-la amb l'Ajuntament de Barcelona. Aquest pla de comunicació haurà d'incloure tant les propostes gastronòmiques de restauració i producció, la programació d'activitats de tota la festa sigui quina sigui l'entitat col·laboradora així com els elements necessaris off i online per a fer efectiva la Festa.

L'Ajuntament és el responsable d'establir el to de tota la comunicació, així com de validar-ne tots els continguts i materials elaborats. L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar que les propostes que realitzi estiguin en coherència amb les indicacions de l'Ajuntament de Barcelona, en tots els elements comunicatius i les accions que es portin a terme.

En tot cas, les accions a desenvolupar per l'empresa adjudicatària seran les que s'especifiquen a continuació i sempre d'acord amb l'Ajuntament:

- **Confecció i execució d'un pla de difusió i promoció de l'esdeveniment** a través de diferents canals i suports (off i on line).
- **Adaptació de la imatge gràfica i de comunicació de l'esdeveniment** als elements necessaris per a la comunicació de la Festa, a partir de la creativitat i la imatge gràfica elaborada per l'Ajuntament de Barcelona, i sempre d'acord a la normativa gràfica municipal.
- **Redacció dels continguts** comunicatius per a tots els canals de comunicació propis de l'empresa adjudicatària i els seus col·laboradors en el marc de la Festa: web, xarxes socials, notes de premsa, etc.
- **Disseny i producció dels elements de comunicació off i online, així com la senyalètica pròpia dins de la Festa** (cartells, tòtems informatius, etc.).
- **Accions comunicatives amb mitjans. Com a mínim s'ha de comptar** amb un programa de ràdio d'emissió en directe des de la Festa amb falques prèvies i durant l'esdeveniment.
- **Generar aliances** i comptar amb una xarxa d'agents col·laboradors/es, reconeguts en l'àmbit de l'alimentació sostenible, que puguin contribuir a que l'esdeveniment tingui un valor afegit de cara a la ciutadania. En aquest sentit l'empresa adjudicatària haurà de comptar, com a mínim amb la col·laboració de 4 persones i/o organitzacions reconegudes en l'àmbit de l'alimentació sostenible que puguin ajudar a la difusió i a l'aportació d'atractiu a

l'esdeveniment mitjançant accions de comunicació a través dels seus propis canals.

Avaluació:

Preparar un **informe d'avaluació** del grau de compliment de les principals fites i objectius establerts en l'esdeveniment i de les accions i tasques especificades en el present Plec Tècnic, un cop finalitzat l'esdeveniment.

Durada del servei

La durada del present contracte engloba l'edició 2025 de la Festa Terra i Gust, i finalitzarà una vegada concloses les tasques de liquidació del contracte. La previsió d'inici dels treballs objecte del contracte és l'endemà de la signatura del contracte o en la data certa que en aquest es pugui fixar i finalitzarà una vegada liquidada l'edició de 2025 que, en tot cas, tindrà per termini màxim el dia 30 de novembre del 2025.

La durada del contracte es podrà prorrogar per acord de l'òrgan de contractació. La prorroga serà per un període de 12 mesos, és a dir, per a l'edició de Terra i Gust 2026. Atenent la previsió de l'article 29.2 LCSP, la prorroga serà obligatòria per a l'empresa si l'avís de prorroga es comunica com a mínim amb dos mesos d'anticipació a la data de finalització del contracte o de la prorroga corresponent.

Requeriments

a. Requisits personals a adscriure al contracte

El Contractista proporcionarà el personal necessari per a l'execució del projecte i per a la realització de l'esdeveniment

Es tracta d'una Festa de restauració sostenible que ha de complir amb tots els requisits tècnics i sanitaris necessaris i a més s'ha de saber comunicar i publicitar adequadament per atraure al públic. Per tant es requereix persones amb experiència en 4 àmbits concrets:

- El món de la restauració sostenible
- La gestió de projectes i esdeveniments vinculats amb l'alimentació sostenible
- La producció d'esdeveniments d'alimentació sostenible
- La comunicació

Serà garantia d'una execució òptima que es tingui en compte aquesta experiència, en aquests quatre àmbits especificats. És per això, que es demanen els següents perfils per a l'execució del projecte:

- Coordinador/a del projecte: experiència en el món de la restauració sostenible i l'alimentació sostenible: gestió d'esdeveniments d'aquesta temàtica, en un mínim d'2 projectes.

- Responsable de producció: En l'execució tècnica de la producció d'esdeveniments d'alimentació sostenible i alimentació sostenible, en un mínim de 2 projectes.
- Responsable de Comunicació: Comunicació digital i xarxes socials, en un mínim de 2 projectes.

La resta de personal que s'haurà de posar a disposició del projecte són, estimativament: personal atenció al públic i acollida, personal de sala que reculli i netegi les taules de terrassa de manera contínua, neteja i rentagots, venda de tiquets, muntadors/es i manteniment, emergències mèdiques (servei d'ambulància), enginyeria per la planimetria/projecte tècnic i la certificació de tota la instal·lació i infraestructura, així com serveis producció.

Així doncs s'estima la necessitat d'un equip humà que cobreixi els següents perfils:

<p>Coordinador/a de projecte</p>	<p>Responsable del correcte funcionament de l'esdeveniment. Responsable de garantir la coordinació de tots els agents participants i de l'efectiva gestió comercial de productores i restauradores. Responsable de presentar les propostes de conceptualització, disseny de tots els serveis previstos en el Plec de Prescripcions Tècniques, així com de l'informe d'avaluació. Garantirà la disponibilitat de tots els recursos humans i materials necessaris. Garantirà la correcta gestió del pressupost i els recursos econòmics en general. Garantirà la gestió i el tràmit de tots els permisos i tràmits administratius i legals necessaris, d'acord a la normativa vigent. Coordinarà, en tot moment amb la Secció de Polítiques Alimentàries Urbanes el correcte desenvolupament de totes les accions</p>
<p>Responsable de Producció i Regidoria</p>	<p>Responsable de coordinació de tota la logística i coordinació operativa de l'esdeveniment. Inclou la gestió comercial de productores i restauradores Gestió de totes les infraestructures, serveis i personal necessaris. Coordinació de les proveïdores Gestió i coordinació del muntatge i desmuntatge de les estructures, i manteniment de tota la infraestructura. Supervisió del correcte desenvolupament de l'esdeveniment. Garantir el pla de sostenibilitat i els recursos necessaris. Garantir una correcta senyalització. Garantir una correcta gestió dels residus Tràmit operatiu, junt amb coordinador/a del projecte dels permisos d'ús de la via pública, assegurances i serveis necessaris, junt amb l'ajuntament. Coordinació de la gestió de l'esdeveniment amb els diferents agents municipals implicats: Districte, guàrdia urbana, protecció civil, ecologia urbana i parcs i jardins, etc. Elaboració d'un pla de treball i calendarització dels processos a</p>

	seguir en base a les tasques i serveis a desenvolupar per poder preveure i planificar correctament
Responsable de comunicació	<p>Responsable de conceptualitzar, dissenyar i executar un pla de comunicació de l'esdeveniment, tant off line, com on line.</p> <p>Responsable de promoure la participació activa en la comunicació de la fira incloent canals propis dels agents participants: restauradors/es, productors/es, entitats...</p> <p>Responsable d'adaptar, dissenyar i produir el material gràfic, i redactar els continguts de xarxes socials, premsa i protocol de l'esdeveniment, tot d'acord amb l'Ajuntament.</p>

b. Sostenibilitat

La sostenibilitat ha de ser present en totes les fases de disseny, execució i desmuntatge de la Festa.

En relació als productes alimentaris, el contractista haurà:

Apostar per productes respectuosos amb el medi ambient, com els productes agroecològics, ecològics i de pesca sostenible:

- En relació als productes frescos i de temporada, incorporant com a mínim un 70% de les referències (número de productes, no de l'import) que s'utilitzaran en el marc del projecte.
- Almenys un 50% de producte serà de procedència ecològica.

Contribuir a unes dietes saludables per a les persones i el planeta. En l'oferta d'aliments per a confeccionar els platets es fomentarà la proteïna vegetal, la proteïna animal amb garantia del benestar animal i minimitzant la carn vermella i derivats, les begudes elaborades amb productes frescos, de temporada i ecològics, amb baix o nuls continguts de sucres afegits en la seva majoria. No hi podran haver productes ultraprocesats, ni amb baix valor nutricional.

Apostar per iniciatives locals, incorporant productes elaborats al territori proper. Per tal de promoure les relacions justes en la cadena agroalimentària:

- Almenys el 60% dels aliments ofertats hauran de ser de circuit curt. És a dir, de compra directa al productor/a o amb només un/a intermediari/a o experiències que vinculin la persona productora amb la consumidora.
- Foment que les restauradores incloguin en la seva oferta de productes elaborats, aquells dels productors/es que participin a la Festa. Aquesta relació haurà de visibilitzar-se per a que les persones visitants ho coneguin.
- Caldrà tenir en compte que, part de l'oferta de producte elaborat i/o de restauració, a banda de complir els criteris de sostenibilitat alimentària especificats, siguin, en la mesura del possible de l'entorn proper on s'ubiqui la Festa.

Fomentar la presència de productes de comerç just. L'empresa licitadora haurà d'incorporar producte procedent del comerç just. I especialment en el cas de la xocolata, el te, o el cafè i el sucre, almenys 1 haurà de ser de comerç just.

En relació a la prevenció de residus:

El contractista haurà de minimitzar el malbaratament d'aliments i evitar els materials d'un sol ús, especialment en el cas dels envasos i vaixelles. En relació als envasos, tan dels aliments que es portin a la Festa com els productes per a la venda, han de ser reutilitzables i evitar els embolcalls de monodosi. Específicament, s'evitaran les llaunes, les ampolles de plàstic no reutilitzables, etc. La vaixel·la ha de ser prioritàriament reutilitzable, o almenys compostable (excepte els gots i copes que seran exclusivament reutilitzables, i de vidre). També s'haurà de gestionar la donació de materials que puguin sobrar de la Festa amb entitats socials per al seu correcte aprofitament.

Per altra banda, el contractista haurà de garantir que en l'oferta d'aliments que es fa en l'activitat hi hagi la **informació dels productes principals per al consumidor/a** com a mínim de la procedència del mateix, informació d'al·lèrgens i el mètode de producció d'aquell aliment, i que aquesta informació sigui accessible per les persones visitants.

Per tots aquests requeriments, l'empresa elaborarà una **proposta de com incorporar els criteris de sostenibilitat del esdeveniment**, que haurà de tenir en compte la *Instrucció tècnica per a la incorporació de criteris de sostenibilitat en esdeveniments*. Aquesta proposta s'ha d'elaborar amb temps suficient abans de la Festa. Un cop finalitzat l'esdeveniment s'ha d'elaborar una memòria que reculli els requeriments demanats i com s'ha implementat la previsió inicial (incloent indicadors). A tall d'exemple, es mencionen els següents ítems:

- Criteris de sostenibilitat en els productes alimentaris
- Disseny i producció dels espais de la Festa
- Disseny i producció de senyalètica i material de comunicació de la Festa
- Gestió de residus
- Concreció de com es traslladen els criteris i indicacions cap a les entitats i organitzacions participants i cap a la ciutadania.
- Metodologia d'avaluació i seguiment per al compliment dels requisits.

c. Altres responsabilitats del contractista

El Contractista:

- proporcionarà els mitjans tècnics necessaris per a l'execució del projecte, descrits en aquest PPT.
- Tramitarà i donarà compliment als requisits administratius i tècnics necessaris per al desenvolupament de l'activitat en coordinació amb els agents que es requereixin (principalment el Districte), d'acord a la normativa vigent. Aquest punt inclou també la gestió dels permisos de manipulació d'aliments i de venda d'aliments i begudes en la via pública, i altres permisos exigibles per l'execució del projecte.
- complirà la normativa vigent d'accessibilitat i proporcionarà els mitjans i personal necessaris per garantir l'accés a persones amb discapacitat: visual,

auditiva, motriu, cognitiva, d'acord amb la [Llei 13/2014, de 30 d'octubre, d'accessibilitat](#).

- haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil amb cobertura per un import de fins a 1.000.000 € i assegurança contra robatoris.
- haurà de definir i complir els protocols de seguretat necessaris per a la realització de l'esdeveniment i els protocols d'actuació d'emergència, en cas de necessitat i/o imprevistos.
- ha de demostrar capacitat de reacció i comunicació davant d'un canvi de data en la celebració de l'esdeveniment.
- Haurà d'elaborar la planimetria i el projecte tècnic de l'espai amb totes les ubicacions i els serveis (a partir de la proposta bàsica que plantegi l'Ajuntament), així com la certificació de seguretat de tota la infraestructura i instal·lacions.
- haurà de fer-se càrrec de la coordinació de les persones necessàries i implicades en l'execució de l'esdeveniment objecte d'aquest contracte, així com durant la celebració del mateix i el seu posterior desmuntatge.