



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS REGULADORES DEL CONTRACTE MIXT DE SERVEIS I SUBMINISTRAMENTS DE LA FIRA GASTRONÒMICA DELS PORRONS D'ABRERA (Exp. 1993/2025)

ÍNDEX

Clàusula 1a. Objecte del contracte.....	1
Clàusula 2a. Necessitat i idoneïtat del contracte.....	2
Clàusula 3a. Descripció general.....	2
Clàusula 4a. Abast i descripció dels serveis.....	2
4.1 Conceptualització i disseny.....	3
a) Espais:.....	3
1.Espai REBATO.....	3
Espai per als restauradors.....	3
Espai per a la venda de begudes.....	3
Espai per punt d'informació i venda de tiquets.....	3
Zona de pícnic.....	4
Espai d'escenari.....	4
Espai d'emmagatzematge, de neteja.....	4
1. ESPAI CAN MORRAL.....	4
Dissabte 27 i diumenge 28 de setembre.....	4
Espai per als restauradors.....	4
Espai per a la venda de begudes.....	4
Espai per punt d'informació i venda de tiquets.....	5
Espai per a realització d'activitat temàtiques o tallers (<i>showcooking</i> , xerrades, demostracions, cates...).....	5
Zona de pícnic.....	5
Espai infantil.....	5
Espai d'escenari.....	6
Espai d'emmagatzematge, de neteja i d'elaboració de productes.....	6
b) Infraestructures i serveis.....	6
c) Programació d'activitats.....	7
d) Calendari previst.....	7
4.2 Gestió i coordinació de participants.....	9
4.3 Gestió i coordinació de la producció tècnica.....	9
4.4 Pla de comunicació.....	10
4.5 Gestió del ingressos de la Fira.....	10
4.6 Gestió pressupostària.....	11
Clàusula 5a. Obligacions de l'Ajuntament d'Abrera.....	11
Clàusula 6a. Memòria de la fira i liquidació d'ingressos i de despeses.....	11
Clàusula 7a. Recursos humans.....	12
Clàusula 8a. Comunicació.....	12
Clàusula 9a. Assegurança.....	12
Clàusula 10a. Transparència i accés a la informació pública.....	12





Clàusula 1a. Objecte del contracte.

És objecte del present contracte, la conceptualització, el disseny, la producció tècnica i la gestió de la Fira Gastronòmica dels Porrons d'Abrera, per a l'edició de 2025 i successives anualitats.

Clàusula 2a. Necessitat i idoneïtat del contracte.

L'administració local vetlla per afavorir la cohesió cultural i fomentar i preservar la cultura tradicional i els actes de cultura popular.

En aquest sentit, des del Servei de Turisme i Promoció de la Vila, es preveu organitzar la sisena edició de Fira Gastronòmica dels Porrons d'Abrera.

L'objectiu general d'aquest projecte cultural i turístic és promoure i posar en valor la història, tradició i cultura del porró, el paper dels restauradors com a motor del desenvolupament urbà i econòmic, la promoció del producte de proximitat i de cohesió social.

El món gastronòmic hi serà representat mitjançant espais de tast de tapes/*platillos* elaborats, preferentment, per bars, parades i restaurants d'Abrera i proximitats amb productes típics del país.

La fira comptarà també amb un espai d'activitats obertes al públic amb un programa que ocupi les franges principals de la fira.

Clàusula 3a. Descripció general.

La Fira dels Porrons és una fira gastronòmica que se celebra anualment i acull gastronomia tradicional, vins a porró, tallers de cuina, concursos, activitats infantils, música en viu i mercat de pagès amb petits productors.

La Festa dels Porrons és una tradició abrerenca amb dècades d'història. L'origen el trobem en els hostals situats en l'antiga Nacional II, al seu pas pel Rebato, que oferien gratuïtament vi als viatgers que poguessin aixecar, amb una sola mà, uns porrons de gran pes.

La Fira es celebrarà els dies 26, 27 i 28 de setembre de 2025, de conformitat amb les prescripcions tècniques contingudes en el present plec.

L'Ajuntament d'Abrera es reserva el dret a modificar les dates de la Fira, publicant el canvi de dates al Perfil de contractant.

La Fira tindrà lloc al carrer del Rebato i al Parc de Can Morral d'Abrera.

Clàusula 4a. Abast i descripció dels serveis.

L'adjudicatari haurà d'encarregar-se de les tasques descrites a continuació seguint, en tot moment, les indicacions del Servei de Turisme i Promoció de la Vila de l'Ajuntament d'Abrera.





4.1 Conceptualització i disseny.

L'empresa adjudicatària realitzarà la conceptualització i el disseny d'una fira gastronòmica, on ha de crear un espai atractiu per la ciutadania, incloent-hi propostes gastronòmiques i activitats dinamitzadores, divulgatives i formatives.

L'empresa adjudicatària plantejarà una idea bàsica o fil conductor que distingeixi conceptualment la fira d'enguany i que es pugui desenvolupar en els diferents nivells de comunicació, imatge i gestió. La ciutadania ha de sentir-se còmode, segura, i poder gaudir de qualsevol dels espais que pugui trobar, tenint sempre en compte la normativa vigent i en especial, les de seguretat en els materials i instal·lacions, d'accessibilitat, i activitats a la via pública. Per aconseguir aquest fi, l'empresa adjudicatària realitzarà un disseny de la Fira tenint en compte la singularitat de l'espai on es realitzaran les diferents activitats, els seus equipaments, senyalització i decoració general que corresponguin.

Per fer-ho, hauran de recrear-se, com a mínim, els següents espais, infraestructures, serveis i activitats:

a) Espais.

a.1) Espai Rebato.

Divendres 26 de setembre:

- Dia de muntatge el mateix divendres al matí
- Decorar l'espai on se celebrarà la fira amb guirlandes de llum, material rústic, objectes i teles adequades per ambientar l'espai
- Ha d'haver-hi mostra de menjar i oferta de begudes
- Ha d'habilitar-se un espai davant l'escenari amb seients de fusta, per a que els assistents
- Fer ús dels panells històrics i la mostra de porrons cedits per l'Ajuntament
- Tot el material que usat que tingui publicitat, aquesta haurà d'estar amagada.

Espai per als restauradors.

L'estructura pels restauradors ha de ser de fusta i ignífug, amb retolació per cada restaurador. Il·luminació LED inclosa.

Cada un dels espais ha de tenir un quadre elèctric per a poder realitzar connexions.

Espai per a la venda de begudes.

Ha de comptar amb una barra i taulell de fusta. Decoració i il·luminació LED inclosa.

Espai per punt d'informació i venda de tiquets.

Ha de comptar amb una estructura de fusta. Aquestes estructures han de ser amb materials ignífugs. La il·luminació ha d'estar inclosa i ha de ser amb LED.





El punt de venda de tiquets haurà d'incloure fixxes de material reutilitzat o reciclat per utilitzar per la compra de plats, i tota la informació necessària i de preus seguint la línia de disseny i imatge de la fira.

Zona de pícnic.

Ha de comptar amb:

- Estructures dempeus fetes amb fustes reciclades de palets per una capacitat 15 persones o més. Aquestes han de tenir ombreig a través de para-sols
- Taules altes tipus còctel sense publicitat o amb la publicitat amagada
- Taules i bancs de fusta amb dimensions: 0,70x1,90m i 0,35x1,90m
- Taules baixes fetes amb bobines reciclades de 0.80x0.60m amb cadires de fusta i il·luminació LED inclosa.

Espai d'escenari.

L'escenari serà la tarima proveïda per l'Ajuntament.

En l'espai d'escenari s'haurà de proposar un speaker i una proposta musical.

Espai d'emmagatzematge, de neteja.

Aquests espais no esgoten totes les possibilitats i es podran considerar altres propostes que contribueixin a visibilitat millor els objectius descrits.

a.2) Espai Can Morral.

Dissabte 27 i diumenge 28 de setembre:

- Dia de muntatge a partir de dimecres de la mateixa setmana fins divendres 26 de setembre.
- Decorar l'espai on se celebrarà la fira amb guirlandes de llum i material rústic i teles adequades per ambientar l'espai.
- Col·locar els panells històrics cedits per l'Ajuntament.
- Tot el material que usat que tingui publicitat, aquesta haurà d'estar amagada

Espai per als restauradors.

L'estructura pels restauradors ha de ser de fusta de 3x2m amb parets i coberta i amb retolació per cada restaurador. Il·luminació LED inclosa.

Tot el material ha de ser ignífug.

Cada un dels espais ha de tenir un quadre elèctric per a poder realitzar connexions.

Espai per a la venda de begudes.

Ha de comptar amb: Una estructura i un taulell de fusta, amb parets i coberta. Il·luminació a través de làmpades de vímet incloses i decoració ambient adequada i relacionada amb el





tema de la fira, tant a la barra de fusta com al taulell. Il·luminació a través de làmpades de vímet inclosa.

Espai per punt d'informació i venda de tiquets.

Ha de comptar amb una estructura de fusta de 3x2m amb parets i coberta. Aquestes estructures han de ser amb materials ignífugs. La il·luminació ha d'estar inclosa i ha de ser amb LED.

El punt de venda de tiquets haurà d'incloure fitxes de material reutilitzat o reciclat per utilitzar per la compra de plats. També haurà d'incloure tota la informació necessària sobre les normes i funcionament de la fira, i els preus dels plats i begudes. Tota aquesta informació haurà de mantenir la mateixa línia de disseny i imatge que la de la fira.

Espai per a realització d'activitat temàtiques o tallers (*showcooking*, xerrades, demostracions, cates, etc.)

Espai delimitat amb una cúpula geodèsica de fusta i cadires de fusta per als assistents, amb una taula i els materials necessaris per a realitzar l'activitat programada. Es requereix sistema de so, micròfons de diadema i llum LED.

Espai per a la venda de productes artesanals i de proximitat (Mercat artesanal)

Els productors hauran de disposar d'una estructura de 2,5x2m amb coberta inclosa de color blanc. Ha d'incloure una taula o taulell degudament decorat així com l'espai. Il·luminació LED inclosa.

Zona de pícnic.

Ha de comptar amb:

- Estructures dempeus fetes amb fustes reciclades de palets per una capacitat 15 persones o més. Aquestes han de tenir ombreig a través de para-sols.
- Taules altes tipus còctel sense publicitat o amb la publicitat amagada.
- Taules i bancs de fusta amb dimensions: 0,70x1,90m i 0,35x1,90m.
- Taules baixes fetes amb bobines reciclades de 0.80x0.60m amb cadires de fusta i il·luminació LED inclosa.
- Sistemes d'ombreig

Espai infantil.

L'espai infantil ha de tenir una zona reservada per a jocs de fusta creats amb materials naturals i reciclats. Un espai de joc lliure per fomentar l'estimulació de la imaginació i potenciar la creativitat i els valors de respecte i medi ambient.

També s'ha de proveir amb una activitat ambientada amb la vida al camp i/o la granja.

S'han d'organitzar tallers gastronòmics infantils i s'ha d'oferir una atracció infantil de fusta.





Espai d'escenari.

L'escenari haurà de ser de 10 x 6 m (aproximadament), faldó frontal, tancament de parets i fons escenari, escala posterior i baranes. Ha d'incloure el certificat de muntatge per un/a enginyer/a i amb una cúpula geodèsica.

En l'espai d'escenari s'hauran de proposar 3 grups musicals professionals i sessions de DJ.

Espai d'emmagatzematge, de neteja i d'elaboració de productes.

Aquests espais no esgoten totes les possibilitats i es podran considerar altres propostes que contribueixin a visibilitzar millor els objectius descrits.

b) Infraestructures i serveis.

- Estructura de fusta amb parets, coberta i amb retolació per cada restaurador.
- Material reciclat per capacitat de mínim 900 persones. Inclou, taules, bancs, taules de còctel, barres, gastro-espai, para-sols, palets, dos cúpules geodèsiques.
- Sistemes per fer front tant a la pluja com al sol, tenint en compte la necessitat de preservar els productes d'alimentació en un espai obert solejat.
- Mobiliari i neveres.
- Material de cuina, cuines i espai de neteja, en cas necessari.
- Material d'hostaleria pel desenvolupament de l'activitat (en cas necessari): vaixel·la completa reutilitzable de vidre i/o compostable, coberts d'un sol ús, que podrà presentar la imatge corporativa validada prèviament per part de l'Ajuntament.
- Dotació, en cas necessari, de rentavaixel·les, armaris calents, fregidores, forns de convenció per treballar, forn microones, taules de treballs i BackOffice per treballar els restauradors la preparació o elaboració de les tapes o *platillos*.
- Magatzems.
- Grups electrògens.
- Equips d'imatge, so, informàtics, megafonia i connexió Wifi, si escau.
- Vigilància dies de muntatge, desmuntatge i dies de la Fira.
- Senyalització i decoració de l'espai.
- Neteja de l'espai gastronòmic (taules).

Les accions de coordinació de participants de la seva responsabilitat seran:

- Inscripció i contractació d'espais i materials als representants de mercats municipals, productors, restauradors, patrocinadors i altres possibles.
- Proveïment de materials i serveis per als restauradors, participants i mercaders.
- Coordinació de la instal·lació de cada expositor i restaurador i seguiment durant la fira i desmuntatge.
- Contractació dels diferents participants en el programa d'activitats.

c) Programació d'activitats.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i implementar un programa d'activitats complementaries de dinamització, animació i ambientació de la Fira dels Porrons.





Les activitats han de ser de caire tradicional, i o girar al voltant de la temàtica de productes de mercat local i de la zona i la gastronomia i l'enologia, tenint en compte la varietat de possibilitats que atorga el tema, amb combinació de restauradors amb proveïdors i productors, amb informació i exposicions dels porrons, productes, tècniques de cocció, *showcooking*, maridatges, trucs, receptes... Han de comptar amb els espais adients i equipats per als ponents i per al públic i organitzar-se amb un calendari i horari que permeti el correcte desenvolupament de les presentacions. La facilitat de comunicació i la popularitat dels ponents, així com l'atractivitat de les propostes s'han de considerar de cara a crear una proposta atraient per a la ciutadania.

Una de les activitats de caràcter obligatori és el concurs de beure amb porró i la realització i preparació de l'exposició de porrons. Els porrons a exposar seran cedits en ús per l'Ajuntament d'Abrera.

L'adjudicatari s'haurà de proveir de l'estructura per exposar-los i dels plafons comunicatius per explicar la seva història i tradició. Aquests últims seran cedits, també, per l'Ajuntament.

El programa d'activitats de l'adjudicatari i la seva implementació quedarà subjecte a l'autorització i supervisió per part del equips tècnics municipals.

d) Calendari previst.

La Fira Gastronòmica dels Porrons d'Abrera es durà a terme el 26, 27 i 28 de setembre en el següent horari i espai:

- Divendres 26 de setembre: de 19.00 h a 22.30 h, al carrer del Rebato
- Dissabte 27 de setembre: de 13.00 h a 16.00 h i de 18.00 h a 23.30 h, al parc de Can Morral
- Diumenge 28 de setembre: de 13.00 h a 16.00 h, al parc de Can Morral.

En el cas necessari pel servei, es podran modificar els horaris sempre l'Ajuntament d'Abrera ho cregui convenient.

L'Ajuntament d'Abrera es reserva el dret a modificar les dates de la Fira, per inclemències meteorològiques o d'altres imprevistos, publicant el canvi de dates al Perfil de contractant.

La fira gastronòmica haurà de seguir un esquelet de programació, sent aquelles activitats adaptables a les propostes dels adjudicataris de forma consensuada amb el servei de Turisme i Promoció de la Vila de l'Ajuntament d'Abrera.

Divendres 26 de setembre de 2025 al carrer Rebato.

- 19.00 h Exposició dels porrons d'Abrera.
- 20.00 h Inauguració de la IV edició de la Fira Gastronòmica de la Fira dels Porrons d'Abrera amb un speaker que condueixi la cerimònia d'inauguració, l'Alcalde, regidors/es i una persona reconeguda en el món etno-gastronòmic.
- 20.30 h Concurs de beure amb Porró.
- 21.15 h Activitat de caire tradicional
- 21.30 h Degustació i música ambient
- 22.30 h Fi de la Fira.





Dissabte 27 de setembre de 2025 al Parc de Can Morral.

- 13.00 h 16.00 h Obertura Fira Gastronòmica de la Fira dels Porrons d'Abrera
- 13.00 h Exposició de la història de la Fira dels Porrons d'Abrera
- 13.00 h 16.00 h Mercat de artesanal
- 12.00 h-14.00 h: Activitats infantils i familiars
- 13.30 h-14.15 h Taller gastronòmic o cata de vins
- 14.15 h-18.00 h Musica ambient
- 18.00 h-23.00 h Obertura Fira Gastronòmica de la Fira dels Porrons d'Abrera
- 18.00 h-21.00 h: Activitats infantils i familiars
- 18.00 h-21.00 h Mercat de artesanal
- 18.00 h-19.00 h *Showcooking*
- 19.30 h-20.30 h música ambient
- 21.30 h-23.30 h Concert

Diumenge 28 de setembre de 2025 al Parc de Can Morral.

- 10.30 h-14.00 h Mercat artesanal i Mercat d'Origen del Parc Rural del Montserrat
- 11.00 h-11.30 h Tractorada pels carrers del municipi i exposició dels tractors al Parc de Can Morral
- 11.30 h-12.00 h Ballada de gegants a càrrec de l'Associació Folklòrica d'Abrera
- 12.00 h-16.00 h Obertura Fira Gastronòmica de la Fira dels Porrons d'Abrera
- 12.00 h-16.00 h Activitats infantils i familiars
- 12.30 h-13.30 h Taller de cuina o *showcooking* o cata de vi o oli
- 13.00 h-16.00 h Concert-vermut
- 16.00 h* Finalització de la IV Fira Gastronòmica dels Porrons d'Abrera.

**Hi ha la possibilitat de finalitzar la Fira més tard.*

El cost de les activitats que es duren a terme a la fira és a càrrec de l'empresa adjudicatària.

4.2 Gestió i coordinació de participants.

L'adjudicatari serà el responsable de la coordinació de tots els participants abans, durant els tres dies de la Fira, i en l'avaluació posterior, així com de la coordinació total de l'esdeveniment. Això fa referència tant als comerciants dels mercats, als productors, restauradors, ponents, animadors i dinamitzadors, i tots els agents que hi participin.

L'adjudicatari serà el responsable de la selecció de l'oferta de restauradors de tapes gastronòmiques i dels productors i comerciants.

L'adjudicatari coordinarà i assumirà els cost dels dos esmorzars dels participants de diumenge de la fira (per als tractoristes i per a la colla geganterà).

Les accions de coordinació de participants de la seva responsabilitat seran:

- Inscripció i contractació d'espais i materials als representants de mercats municipals, productors, restauradors, patrocinadors i altres possibles.
- Proveïment de materials i serveis per als expositors, restauradors i participants.
- Coordinació de la instal·lació de cada expositor i restaurador i seguiment durant la fira i desmuntatge.





- Contractació dels diferents participants en el programa d'activitats.
- Coordinació i seguiment general del conjunt d'agents que intervindran a la fira: proveïdors, diferents àrees de l'administració municipal.

L'adjudicatari podrà oferir els plats amb preus consensuats amb l'Ajuntament.

Els restauradors obtindran una compensació del 80% de cada plat venut derivat de les despeses dels materials emprats per l'elaboració dels plats.

4.3 Gestió i coordinació de la producció tècnica.

L'adjudicatari serà el responsable de la coordinació de tota la logística prèvia i durant els tres dies de la Fira, així com de la coordinació total de l'esdeveniment.

Les accions de coordinació en la producció tècnica de la seva responsabilitat seran:

- Recerca i contractació de totes les infraestructures, serveis i personal necessaris pel correcte desenvolupament de l'activitat.
- Coordinació dels diferents proveïdors necessaris per tot l'esdeveniment, que inclou la coordinació, planificació, seguiment i control dels professionals implicats.
- La gestió i coordinació del muntatge i desmuntatge de les estructures firals. L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la supervisió general de la Fira i les activitats durant la seva celebració, que inclogui un manteniment correcte de les instal·lacions, i solucionar les possibles contingències que puguin sorgir.
- Supervisarà i proposarà els diferents productes i envasos que s'hagin de preveure per assegurar un funcionament correcte de les diferents activitats de la Fira.
- Gestionarà d'acord amb l'Ajuntament d'Abrera tots els permisos, serveis i assegurances necessàries per la realització de les activitats i específicament la Llicència per a espectacles públics i activitats recreatives de caràcter extraordinari a la via pública.
- Coordinarà la gestió de la fira amb els diversos serveis municipals implicats: districte, guàrdia urbana, protecció civil-bombers, via pública, informàtica i medi ambient (aigua, llum, neteja, parcs i jardins, etc.)

4.4 Pla de comunicació.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la difusió general de la fira sota la supervisió de l'equip tècnic de l'Ajuntament d'Abrera. Per fer-ho, l'empresa definirà el Pla de Comunicació global, online i *offline*, que inclourà: la creativitat que validarà l'Ajuntament d'Abrera, el disseny i la producció de material gràfic, la difusió, les accions de premsa, de Social Media, de relacions públiques i protocol i la contractació dels diferents elements de comunicació a desenvolupar, un cop validades i en estreta col·laboració amb l'Ajuntament d'Abrera.

L'objectiu del Pla de Comunicació és generar coneixement i identificació de l'esdeveniment i les dates de celebració, distingir-lo d'altres anys i generar interès en assistir-hi mitjançant accions i propostes innovadores que s'adeqüin amb la imatge que vol transmetre la fira.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de l'adaptació i la producció de les peces necessàries en base a la imatge gràfica definida a tot el material gràfic necessari per cada una de les





activitats i espais de la Fira, seguint les directrius d'imatge determinades per l'Ajuntament d'Abrera i amb els professionals que s'acordi.

L'adjudicatari plantejarà una proposta original de presentació de la fira als mitjans tant analògics com digitals (haurà d'incloure pancartes-lones de 3,5x1,5 m, cartells carreta de 05x1m, falques de ràdio, publicitat a webs tematitzades i dinamització i difusió a xarxes socials.

Per la senyalització de l'esdeveniment caldrà la realització i personalització de tòtems i trusts fixes tant per l'entrada tant a l'interior de la fira.

També serà responsabilitat de l'adjudicatari l'organització i gestió del Protocol de la fira, tant pel que fa a la gestió d'invitacions o trobades com de la inauguració o atenció a personalitats, en coordinació amb l'Ajuntament de d'Abrera.

4.5 Gestió del ingressos de la Fira.

Els ingressos derivats dels drets de participació a la Fira dels diferents col·lectius, comerciants, patrocinadors, organitzacions empresarials i operadors individuals, i parades dels restauradors seran gestionats per l'adjudicatari.

L'adjudicatari podrà beneficiar-se d'un 20% de cada plat de la fira gastronòmica i el 80% restant serà pels restauradors com a compensació de la matèria prima per la realització dels plats.

4.6 Gestió pressupostària.

L'empresa adjudicatària presentarà un pressupost global de la Fira en la seva oferta. S'encarregarà de l'assessorament sobre el pressupost general de tot l'esdeveniment.

Per això farà una proposta dels diferents serveis, contractacions i proveïdors que caldrà efectuar per la correcta realització de les activitats i espais que es proposin.

L'adjudicatari s'ocuparà de la gestió relativa a la venda de tiquets per les consumicions que es puguin fer a l'espai de degustació de la Fira. Posteriorment, liquidarà amb els establiments els tiquets corresponents.

Clàusula 5a. Obligacions de l'Ajuntament d'Abrera.

Serà a càrrec de l'Ajuntament d'Abrera:

- L'organització i coordinació de l'espai per al mercat d'Origen del Parc Rural del Montserrat, el diumenge.
- Subministrament de la tarima per a la inauguració de la fira, el divendres.
- Subministrament d'energia elèctrica i facilitar les preses de corrent previstes.
- Subministrament d'aigua i punt d'aigua, per a les cuines i zona de neteja dels restauradors.
- Servei de vigilància privada.
- Subministrament de cabines sanitàries.
- Assumpció dels consums d'energia elèctrica i d'aigua.





- Coordinació municipal. Per tal de facilitar el màxim aprofitament dels recursos municipals disponibles, l'Ajuntament d'Abrera facilitarà la coordinació amb els serveis municipals la neteja, l'enllumenat públic, parcs i jardins, via pública i entitats locals.
- Subministrament i servei de buidatge de contenidors i papereres.
- Coordinació i aprofitament de les estructures i canals de comunicació municipals.
- Neteja de l'espai abans de començar la fira (cada dia) i durant el servei del dissabte, abans de les 18 h de la tarda.

Clàusula 6a. Memòria de la fira i liquidació d'ingressos i de despeses.

L'adjudicatari presentarà a l'Ajuntament, en el termini màxim d'un mes després de la celebració de la Fira, una memòria gràfica on es detallarà l'activitat realitzada, els elements utilitzats i l'impacte en els mitjans i les conclusions. També es detallaran les incidències i recomanacions per a les següents edicions.

L'empresa adjudicatària presentarà una segona memòria, en aquets cas econòmica, on es detallaran les despeses generades pels subministraments i els ingressos obtinguts per la prestació dels serveis.

Clàusula 7a. Recursos humans.

L'empresa adjudicatària comptarà amb un equip tècnic amb professionals dels diferents àmbits de la gestió de fires, gastronomia, activitats populars, comunicació, gestió econòmica i comercials.

Es requereix per part del personal contractat per a la fira, una higiene personal adequada, que vagin degudament identificats, tant amb uniforme (samarreta de la fira), com amb el nom.

Clàusula 8a. Comunicació.

El Servei de Premsa i Comunicació de l'Ajuntament d'Abrera realitzarà la supervisió i aprovació sobre el desenvolupament dels treballs i propostes.

Tots els treballs es desenvoluparan d'acord amb l'orientació i criteris marcats per aquest Servei Municipal, que assistirà a l'adjudicatari en la correcta realització de l'objecte d'aquesta licitació i realitzarà la tramitació dels permisos oportuns, entre altres.

Clàusula 9a. Assegurança.

L'adjudicatari haurà de contractar i presentar el rebut de pagament d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil, d'import no inferior a 600.000 euros, que haurà de tenir cobertura per a la reparació dels danys que, per acció o omissió, es puguin causar tant a persones com a equips que estiguin a càrrec del personal adscrit als serveis.

Abrera, a data de la signatura electrònica.

Anna Grande Sanz

Tècnica auxiliar de Turisme i Promoció de la Vila



