



Consell Comarcal
del Segrià

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTACIÓ DEL SERVEI *EVENT PLANNER* PROJECTE 12
MESOS 12 PAISATGES – GALA “SEGRIÀ TERRA DE BONS
PRODUCTES”

EXPEDIENT NÚM. 1833/2025



Índex de contingut

1. Descripció de l'objecte.....	3
2. Objectius.....	3
3. Treballs previs a la gala.....	4
4. Servei de càterin.....	5
4.1 Requisits.....	5
4.2 Proposta a presentar de menú i conceptualització de la fruita en l'acte.....	6
5. Conceptualització, direcció, disseny, organització, execució, muntatge, i desmuntatge de la gala.....	6
5.1 Conceptualització, disseny, organització i execució de l'acte.....	6
5.2 Personal artístic.....	8
5.3 Serveis tècnics.....	8
5.4 Muntatge i desmuntatge de tots els elements.....	8
6. Equip humà.....	9
7. Plànol de lloc de la gala.....	9



1. Descripció de l'objecte

L'objecte del contracte són els **serveis necessaris per a l'organització de la gala "Segrià terra de bons productes" que tindrà lloc la segona quinzena del mes de juliol de 2025**, amb un horari estimat d'inici de les 19.00 h fins a les 23.00 h.

S'inclouen dins l'objecte del contracte, tots els serveis necessaris per a la creació de materials, conceptualització, direcció, disseny, organització, execució, muntatge i desmuntatge de l'acte, així com els equipaments audiovisuals i acústics, il·luminació, escenografia, mobiliari, i el personal tècnic i artístic necessaris pel desenvolupament de la gala. També inclou la preparació prèvia a la gala durant la segona quinzena de juny i primera quinzena de juliol, amb reunions tècniques i presencials al Consell Comarcal i al lloc de realització de la gala.

El lloc on es realitzarà la gala serà el **Monestir d'Avinganya, o de de la Mare de Déu dels Àngels d'Avinganya** és un monument al municipi de Seròs (el Segrià) inclòs en l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya i catalogat com a BCIL. Es preveu l'assistència d'entre **120-150 persones**. Es disposarà dels espais interiors i exteriors del Monestir, cal preveure la normativa tècnica de patrimoni.

Aquest objecte respon a les necessitats de l'Administració contractant i es determinarà i concretarà a partir de les propostes d'execució plantejades en l'oferta seleccionada com a guanyadora conjuntament amb les prescripcions tècniques establertes en el plec corresponent.

2. Objectius

La gala "Segrià terra de bons productes" és un esdeveniment que s'engloba dins de la regió mundial de la gastronomia 2025, on Catalunya n'és el país amfitrió. En l'esdeveniment a realitzar ha de posar en relleu als productors agroalimentaris de la comarca en una trobada on restauradors, productors agroalimentaris, i institucions, es puguin aplegar junts i poder fer *networking* en format informal a través d'una experiència gastronòmica i posar en relleu la importància dels pagesos i el camp.

Des del Consell Comarcal del Segrià, és vol donar a conèixer la comarca amb els colors de la fruita, el mes de juliol és el mes escollit on el Segrià és una comarca on la fruita n'és un exponent primordial.

La gala es realitzarà al Monestir de Nostra Senyora dels Àngels d'Avinganya al municipi de Seròs, una vetllada on el fil conductor de l'experiència gastronòmica serà la fruita dolça, partint de receptes típiques de la comarca del Segrià vinculades a la pagesia i a la fruita, que un xef de la comarca reinventarà amb productes de proximitat on a cada plat es podrà degustar d'una manera o d'una altra la fruita dolça i en format dempeus, sense entaular-se i on la gent pugui interactuar entre ells.





Consell Comarcal del Segrià

Les receptes realitzades pel xef, seran visibles a través d'un menú que la gent convidada a la Gala s'ho podrà emportar i on és podrà veure els diferents plats que es degustaran així com de quina recepta típica del Segrià s'ha basat el xef.

La Gala serà enregistrada amb vídeo i fotografia per poder-ne fer difusió a través de les xarxes socials del Consell Comarcal i de les institucions convidades

La gala consistirà en dues parts:

- 1a part serà una presentació oficial on hi haurà parlaments oficials de les diferents institucions convidades, incloses el Departament d'Agricultura i Ramaderia i Diputació de Lleida. En aquesta part es mostraran vídeos dels productors agroalimentaris elegits de la comarca per les seves bones pràctiques i el seu producte d'alt valor afegit que posiciona al Segrià com a comarca vinculada a la terra, a la pagesia, al bon producte agroalimentari i a la bona restauració.
- 2a part de la gala, els 120-150 convidats podran degustar les receptes típiques de la comarca del Segrià amb el toc especial de la fruita dolça, i aprofitar que la degustació de productes és dempeus, poder interactuar entre ells i fer xarxa i poder compartir contactes entre restauradors i productors agroalimentaris.

Tota la Gala serà conduïda per un presentador/a conegut/da de la comarca, on s'encarregui de dinamitzar-la.

En definitiva, aquesta gala serà un punt de reunió dels productors agroalimentaris, restauració, DOP, Cooperatives i institucions per poder fer *networking* i posicionar la comarca del Segrià com un referent del sector primari, i més concretament com és el de la fruita dolça.

3. Treballs previs a la gala

Serà necessari una Secretària Tècnica encarregada de coordinar les diferents fases de preparació i prestació de serveis inclosos en l'objecte del contracte, garantint en tot moment la coordinació amb els diferents serveis i responsables tècnics comarcals.

Donat que la naturalesa de l'objecte del contracte exigeix una coordinació i planificació global de totes les tasques, els treballs s'hauran d'executar de manera conjunta i coordinada, sota les directrius del Consell Comarcal del Segrià, i s'encarregarà de realitzar les funcions que es descriuen tot seguit, i les despeses que se'n derivin.

Enumeració de les tasques de la Secretaria Tècnica:

- Disseny de la invitació electrònica amb la normativa gràfica del Consell Comarcal i formulari d'inscripció adaptat a les necessitats de seguretat per fer compliment a la llei de protecció de dades personals.
- Gestió i coordinació de tramitació de la invitació a la BBDD, recordatoris i comprovació amb contacte telefònic i per correu.
- Secretaria seguiment confirmacions d'assistència.
- Especialista amb coneixements en patrimoni, arquitecte o arqueòleg, ja que el lloc de la gala és un bé cultural de interès local (BCIL) per a què avalui l'impacte





Consell Comarcal del Segrià

d'un acte d'aquest tipus i propi solucions creatives i efectives per no danyar elements patrimonials en l'execució de l'acte responsabilitat per part de l'adjudicatari.

- Elements comunicatius necessaris per la logística de l'esdeveniment (cartells, senyalística, targetons per les cadires...)
- Material necessari per a desenvolupar el servei
- Visites tècniques presencials al lloc de l'acte, mínim tres visites:
 1. Primera visita: validar la proposta presentada amb el personal tècnic del Consell Comarcal. Durant la primera setmana de juliol.
 2. Segona visita: adaptació de la proposta a la normativa de patrimoni i realització de proves tècniques (audiovisuals, il·luminació -acte de nit-, control d'espais, sortides d'emergències) amb els responsables dels serveis tècnics de la Diputació de Lleida, propietària del Monestir d'Avinganya i tècnics del Consell Comarcal. Entre segona i tercera setmana de juliol.
 3. Tercera visita: simulacre amb proveïdors i personal tècnic del Consell Comarcal. La mateixa setmana de l'acte, amb un marge de 48 hores abans de l'acte.
- Coordinació de la logística per l'acte i parlaments.
- Control d'aspectes tècniques.

4. Servei de càteríng

4.1 Requisits

S'oferirà un servei de càteríng per a 120-150 persones que se servirà a peu dret als espais de celebració de l'acte, i constarà com a mínim:

L'adjudicatari haurà de presentar un menú que constarà de diversos plats freds i calents (mínim de 7 plats diferents), postres, begudes (vi blanc i negre, cava, cervesa, refrescos, i aigua, entre altres). **Tots els productes han de ser de la comarca del Segrià**, ja que l'objectiu és posar en valor els productes agroalimentaris de la comarca.

El menú haurà d'estar adaptat a intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.

Caldrà tenir en compte les instruccions dels criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació i la dels criteris de sostenibilitat en la recollida selectiva de residus.

També s'haurà de tenir en compte el càteríng per tots els treballadors/es que estiguin implicats en l'organització de l'acte.

Material:

El licitador haurà d'aportar el mobiliari necessari per cobrir el servei amb total eficiència, que inclourà com a mínim barres de begudes, taules altes rodones (tipus còctel) i taules rectangulars, amb estovalles de roba. El número d'elements i la seva adaptació (el lloc





Consell Comarcal del Segrià

és un element patrimonial catalogat com un BCIL) s'haurà de determinar després la primera visita al lloc de l'acte.

Utilització de copes de vidre per aigua, refrescos, vi i cava, entre altres.

La decoració serà frutal (fruita dolça de temporada de la comarca) per posar en valor l'objectiu de la gala.

El servei inclourà també inclourà el transport, muntatge i desmuntatge i recollida del material, així com neteja de l'espai utilitzat. Així com possibles pèrdues o ruptures de material que es puguin ocasionar.

Per poder executar el servei del càterring, l'empresa adjudicatària haurà de preveure disposar d'un mínim de 14 persones: 1 xef, 1 responsable, 2 auxiliars, 10 cambrers/es.

Horari del servei (muntatge, servei i desmuntatge): aproximadament de les 16 h fins a les 24 h.

Horari estimat d'inici de la gala de les 19.00 h fins a les 23.00 h

4.2 Proposta a presentar de menú i conceptualització de la fruita en l'acte

En licitadors al contracte han de presentar una proposta de menú, on constin els diversos plats freds i calents (mínim de 7 plats diferents), postres, begudes (vi blanc i negre, cava, cervesa, refrescos, i aigua, entre altres). També han d'aportar una proposta descriptiva de l'escenografia, aquesta hauria de ser creativa i original.

S'utilitzaran receptes i ingredients de la cultura catalana, en concret de la comarca del Segrià, on el fil conductor és la fruita dolça.

Es presentarà amb una declaració responsable d'un màxim de cinc pàgines.

5. Conceptualització, direcció, disseny, organització, execució, muntatge, i desmuntatge de la gala

5.1 Conceptualització, disseny, organització i execució de l'acte

Públic objectiu

Els productors agroalimentaris i restauradors de la comarca del Segrià, així com els mitjans de comunicació especialitzats i generalistes que se'n puguin fer ressò.

Objectius

- Reconèixer el valor diferencial de la fruita dolça de la comarca del Segrià i l'esforç que suposa mantenir l'explotació agrària en el sector primari.
- Prestigiar la professionalitat de les persones del sector.





**Consell Comarcal
del Segrià**

- Crear comunitat entre productors, restauradors i entitats.

Tasques a desenvolupar:

- a) Conceptualitzar, dissenyar, dirigir, organitzar i executar una proposta artística vinculada a la fruita dolça i la gastronomia del Segrià.
- b) El to de l'acte, tot i ser institucional, ha de ser proper, fresc i contemporani.
- c) L'idioma de la comunicació durant l'esdeveniment serà el català.
- d) Confecció de l'escaleta de l'acte, un ordre de l'acte i una escaleta minutada.
- e) Disseny i producció de l'escenografia i la decoració per a dur a terme l'acte i les intervencions institucionals (entarimat, faristol i altres elements necessaris en funció de la proposta). L'escenografia ha de tenir elements gràfics que facilitin la identificació vinculada a les entitats i col·laboradors i a la campanya de comunicació, mantindrà el to d'un acte d'aquest tipus i el seu disseny anirà en funció dels objectius d'aquest plec.
- f) L'escenari haurà de tenir una pantalla LED o aquelles necessàries per tal que el públic assistent pugui visualitzar els vídeos dels productors així com altres elements comunicatius.
- g) El guió haurà de contemplar la intervenció del presentador/a i els parlaments de les entitats convidades. Així com conscienciar els assistents que la seva professionalitat és una peça clau perquè la comarca del Segrià sigui exponent de la fruita.
- h) Adequació del lloc amb els elements decoratius i lumínics necessaris en funció de la proposta i proposta de dues opcions musicals per acompanyar la segona part de l'acte. Així com altres elements gràfics necessaris que es considerin.
- i) Adequació de la zona habilitada pel còctel amb elements decoratius i lumínics necessaris per contextualitzar l'acte, així com la creació d'un espai dedicat a photocall, que inclou la producció d'aquest element i els accessoris decoratius adients.
- j) Gravació de l'acte sencer i posterior realització d'un vídeo resum de 2 minuts aproximadament disposant del mateix en un termini de 48 hores. I un vídeo resum d'1 minut de la zona còctel i photocall.

Caldrà validació prèvia de totes les parts de la proposta presentada per l'adjudicatari del contracte (artística, imatge gràfica, escenografia, guió, escaleta, etc.) per part del Consell Comarcal del Segrià.

5.2 Personal artístic

La persona conductora de l'acte ha de ser un/una professional reconegut de la comarca del Segrià, que representi una imatge coneguda i propera. Es realitzaran reunions prèvies amb la persona conductora per la preparació del guió.





**Consell Comarcal
del Segrià**

Per la proposta musical de la segona part de la gala es prioritzarà músics emergents de la comarca del Segrià.

5.3 Serveis tècnics

El licitador proveirà de totes les infraestructures i aparells (equips d'àudio, microfonia, vídeo, projecció, il·luminació) necessaris pel bon funcionament de la proposta artística, escenogràfica i tècnica presentada, i adaptada als espais on es desenvoluparà l'acte, que com a mínim, seran els següents:

El licitador haurà de garantir que l'acústica sigui l'òptima pel desenvolupament de l'acte, donat que es realitza en un espai singular i presenta complexitat en aquest aspecte per la seva estructura arquitectònica.

5.4 Muntatge i desmuntatge de tots els elements

El muntatge i desmuntatge de tots els elements utilitzats per a l'organització de l'acte, anirà a càrrec de l'adjudicatari. El muntatge es realitzarà abans de la gala i el desmuntatge es pot realitzar el mateix a partir de la finalització de l'acte (previsió passades les 23 h), o a partir del dia següent.

Es requereix de la presència d'un/a especialista amb coneixements en patrimoni, arquitecte o arqueòleg.

L'horari d'inici i finalització de la gala estarà en l'interval de les 19.00 a les 23:00 hores aproximadament.

La data de celebració de l'acte serà previsiblement la segona quinzena de juliol del 2025.



6. Equip humà

Per executar l'objecte del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de disposar, com a mínim, del següent personal durant l'execució del contracte i present el dia de la gala:

- 1 coordinador/a, amb experiència mínima de 5 esdeveniments de característiques similars al de l'objecte del contracte.
- 1 xef, amb experiència mínima de 5 esdeveniments de característiques similars al de l'objecte del contracte
- 2 auxiliars amb coneixement de protocol i relacions institucionals experiència mínima de 3 esdeveniments de característiques similars al de l'objecte del contracte.
- 10 cambrers/es, amb experiència mínima de 3 esdeveniments de característiques similars al de l'objecte del contracte. Es demana equitat de gènere en l'equip de cambrers/es.
- 1 especialista amb coneixements en patrimoni, arquitecte o arqueòleg.

Es presentarà amb una declaració responsable amb la identificació (nom complert, DNI i currículum) del coordinador, xef i especialista amb coneixements en patrimoni associada al contracte.

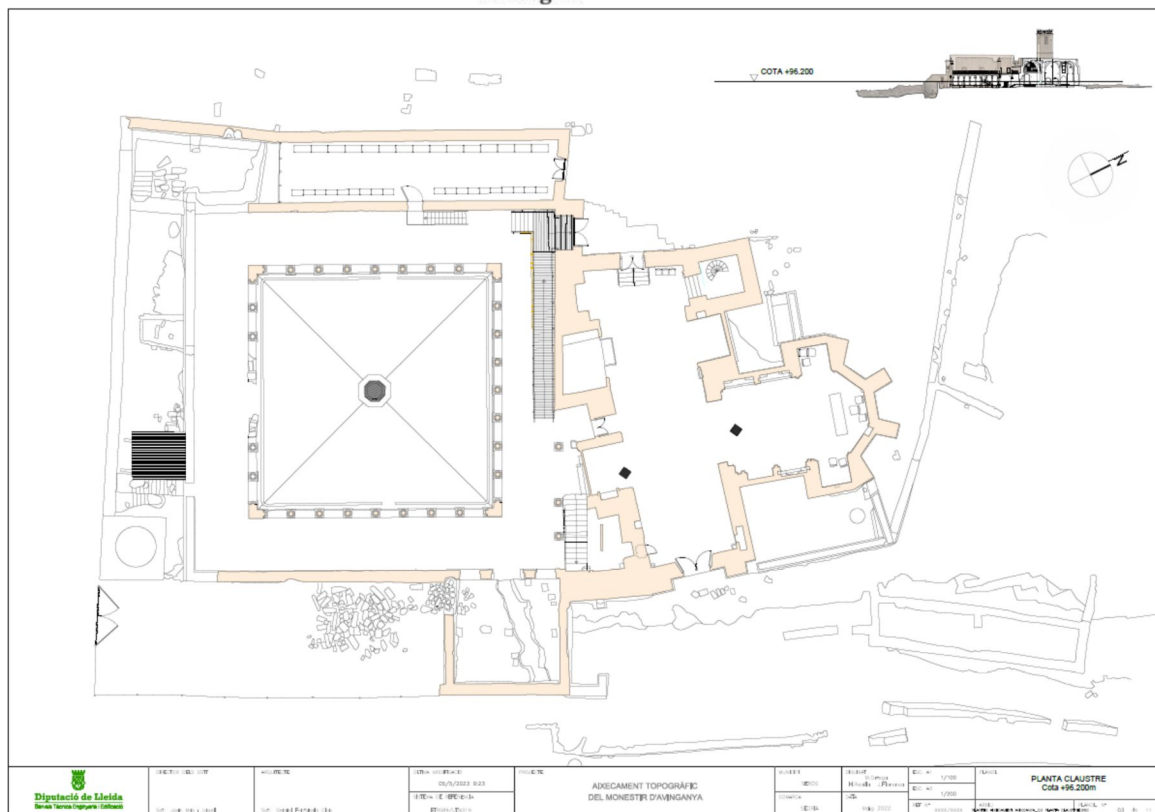
7. Plànol de lloc de la gala

S'adjunta un plànol a escala del lloc de la gala per poder valorar l'espai.





Consell Comarcal
del Segrià



Diputació de Lleida
Servei Tècnic d'Enginyeria i Arquitectura

PROJECTE DE
PLANTA CLAUSTRE

PROJEKTOV
PLANTA CLAUSTRE

PROJEKTOV
PLANTA CLAUSTRE

PROJEKTOV
PLANTA CLAUSTRE

PROJEKTOV
PLANTA CLAUSTRE

PROJEKTOV
PLANTA CLAUSTRE

PROJEKTOV
PLANTA CLAUSTRE

PROJEKTOV
PLANTA CLAUSTRE

