



**EXPEDIENT DC SERV 64\_25 (2025/00024508D)**

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ  
DE L'ORGANITZACIÓ, SUBMINISTRAMENTS, PRODUCCIÓ I GESTIÓ TÈCNICA DE  
GASTROGAVÀ**

Còpia electrònica de document - CSV: 15704506756652137455 . Original

## Índex de clàusules

|                                                                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Clàusula 1. Objecte del contracte .....                                                                                                                                                 | 4  |
| Clàusula 2. Objectius generals i descripció dels espais.....                                                                                                                            | 5  |
| Clàusula 3. Concepte i formats de GastroGavà.....                                                                                                                                       | 6  |
| Clàusula 4. Abast, descripció dels serveis i especificacions tècniques de les prestacions per a l'organització, subministraments, producció i gestió tècnica de GastroGavà .....        | 8  |
| 4.1. Direcció tècnica de tots els serveis inclosos en el contracte .....                                                                                                                | 9  |
| 4.2. Captació, inscripció i seguiment dels establiments participants .....                                                                                                              | 10 |
| 4.3. Assessorament i seguiment gastronòmic dels participants .....                                                                                                                      | 14 |
| 4.4. Producció i celebració de GastroGavà a la Fira: gestió de venda de consumicions, dotació d'infraestructures, materials, instal·lacions i recursos humans.....                      | 15 |
| 4.4.1. Dates de celebració de GastroGavà a la Fira i gestió de l'oferta gastronòmica: .....                                                                                             | 15 |
| 4.4.2. Dotació d'infraestructures i personal .....                                                                                                                                      | 17 |
| 4.5. Producció i celebració de GastroGavà a la carta .....                                                                                                                              | 20 |
| 4.6. Gestió i implementació de la comunicació de GastroGavà (en els seus dos formats): disseny, producció i divulgació de materials audiovisuals, impresos i digitals (web i xxss)..... | 21 |
| 4.6.1. Pel format <i>GastroGavà a la Fira</i> : .....                                                                                                                                   | 22 |
| 4.6.2. Pel format <i>GastroGavà a la Carta</i> : .....                                                                                                                                  | 27 |
| 4.6.3. Disseny d'altres aplicacions d'imatge sense producció i col·locació:.....                                                                                                        | 30 |
| 4.7. Accions específiques de relacions públiques i de promoció:.....                                                                                                                    | 30 |
| 4.7.1. Organització, producció i difusió de 2 accions de promoció en format sorteig/concurs: .....                                                                                      | 30 |
| 4.7.2. Proposta i producció d'un programa d'activitats complementàries: .....                                                                                                           | 31 |
| 4.7.3. Altres accions de relacions públiques durant el temps de celebració de GastroGavà: .....                                                                                         | 31 |
| 4.8. Recerca i gestió de patrocinadors. ....                                                                                                                                            | 32 |
| 4.9. Memòria final d'execució. ....                                                                                                                                                     | 32 |
| Clàusula 5. Difusió del servei drets d'imatge .....                                                                                                                                     | 33 |
| Clàusula 6. Compromisos de l'Ajuntament de Gavà.....                                                                                                                                    | 34 |
| Clàusula 7. Annexos .....                                                                                                                                                               | 35 |



## Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques per a la contractació del servei d'organització i gestió tècnica de GastroGavà.

L'objecte del contracte compren la prestació dels serveis i subministraments necessaris per a l'organització i gestió tècnica de GastroGavà en els seus dos formats:

- GastroGavà a la Fira
- GastroGavà a la carta

GastroGavà és l'activitat gastronòmica emmarcada dins la celebració de la Fira d'Espàrrecs de Gavà i de la campanya promocional Temps d'Espàrrecs, que tenen periodicitat anual.

GastroGavà, dins la Fira d'Espàrrecs i en Temps d'Espàrrecs, és una mostra de gastronomia local i constitueix un mitjà per tal de promocionar la restauració del municipi i els productes Km 0, especialment l'Espàrrec blanc de Gavà. Es preveu des del 30 d'abril al 3 de maig orientativament en 2026.

La data de celebració oscil·la entre l'últim cap de setmana del mes d'abril i el primer del mes de maig, sempre al voltant del dia 1 de maig com a data històrica de celebració de la Fira.

Temps d'Espàrrecs és la campanya promocional que dura 2-3 setmanes aproximadament al voltant de la data de la Fira, entre el 24 d'abril i el 10 de maig aproximadament en 2026.

No obstant això, les dates ja fixades són a títol orientatiu i poden arribar a patir alguna modificació per causa de força major o per altres circumstàncies excepcionals.

Per a les altres anualitats previstes com a pròrrogues, la previsió és que GastroGavà es celebri entre finals d'abril i principis de maig de cada any, mantenint el temps d'execució del contracte previst per a la preparació i tancament des de gener a maig. Per a cada edició les dates certes es notificaran a l'empresa contractista una vegada quedin definides, i amb una antelació mínima de 2 mesos a la data de celebració de la Fira.

La ubicació on es celebrarà GastroGavà resta supeditat a l'emplaçament on s'emmarqui la Fira. Això no obstant, l'Ajuntament podrà modificar-la per raons d'interès general, i haurà de notificar-ho a l'empresa contractista amb una antelació mínima de 2 mesos a la data de la seva celebració.

## **Clàusula 2. Objectius generals i descripció dels espais**

En consonància amb les línies previstes en l'Agenda Urbana 2030 de Gavà els objectius generals de GastroGavà son:

- Potenciar la restauració i la gastronomia local.
- Consolidar GastroGavà com un referent gastronòmic comarcal i promocionar la ciutat de Gavà a través dels seus productes km0 i la restauració local.
- Potenciar la visualització de la pagesia i la venda dels Espàrrec de Gavà.
- Reforçar l'aliança de la restauració amb els petits productors locals.
- Visibilitzar la presència de les dones tant al capdavant de les creacions gastronòmiques com a la gestió dels seus establiments del sector de la restauració/cellers.
- Refermar el model d'esdeveniment sostenible, en consonància amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Reducció de materials plàstics, informació de la sostenibilitat de les tapes, *platillos* i menús que s'ofereixen i aplicació de mesures que fomentin l'economia social.

Les actuacions que formen part d'aquest servei es treballaran de manera transversal alineades amb els objectius ODS següents, per tal que reforcin en major o menor mesura segons el tipus d'acció:

- Objectiu 1. Aconseguir la seguretat alimentària i una millor nutrició, i promoure l'agricultura sostenible.
- Objectiu 2. Garantir vides saludables i promoure el benestar per a totes les edats
- Objectiu 3. Fomentar el creixement econòmic sostingut, inclusiu i sostenible, l'ocupació plena i productiva, i el treball decent per a tothom.
- Objectiu 4. Garantir les pautes de producció i consum responsable.

## Clàusula 3. Concepte i formats de GastroGavà

GastroGavà es desenvoluparà en 2 formats:

### GastroGavà a la Fira

És una mostra gastronòmica de tapes, de format presencial i la seva ubicació física és a la pl. Jaume Balmes.

Consisteix en l'oferta gastronòmica de preparacions de petit format (tapes) ofertes en punts de degustació en infraestructures muntades a tal efecte, amb servei de barra i terrassa, distribuïts en 6 sessions al llarg dels dies de celebració de la Fira d'Espàrrecs de Gavà, distribuïes en:

- 3 serveis de sopar
- 3 serveis de dinar

La proposta gastronòmica de cada restaurador participant ha de ser de qualitat i ha d'incloure obligatòriament una tapa amb Espàrrec blanc de Gavà i una tapa especialitat de la casa, amb productes de proximitat.

S'inclou a GastroGavà a la Fira la participació de cellers locals, amb oferta de degustacions de vins integrada a l'espai de tapes generals.

També **inclou un espai de gastronomia sense gluten** diferenciat dels taulells i backoffice general, formada per food-truks/casetes especials constituint un espai específic amb oferta gastronòmica integrada en l'esdeveniment.

L'oferta de tapes sense gluten segueix les mateixes condicions i requisits que la resta de tapes, i per tant aquesta oferta s'inclou com una més per a la promoció de l'Espàrrec blanc de Gavà i la restauració local.

Es fan accions de dinamització orientades a la promoció i animació (showcooking).

**GastroGavà a la Fira** en format presencial a la Plaça de Jaume Balmes durant els dies de celebració de la Fira d'Espàrrecs de Gavà, serà **els dies 30 d'abril, 1,2 i 3 de maig de 2026**.

La ubicació on se celebrarà GastroGavà a la Fira és la que es determina en aquest plec tècnic (veure plànol a l'ANNEX 1). No obstant això, l'Ajuntament podrà modificar-la per raons d'interès general, i haurà de notificar-ho a l'empresa contractista amb una antelació mínima de 2 mesos a la data de la seva celebració.

## GastroGavà a la carta

És una campanya de promoció gastronòmica, que tindrà lloc en el mes d'abril/maig, durant el període de la campanya Temps d'Espàrrecs 2026 i en el marc de la celebració de la Fira d'Espàrrecs, de la qual formaran part, i que **s'ha de desenvolupar en els propis restaurants de la ciutat** que han d'oferir o bé un menú o bé un *platillo* (el *platillo* consisteix en una mitja ració, més gran que una tapa sense arribar a ser un plat), amb l'espàrrec blanc de Gavà com a ingredient principal, així com productes de qualitat del Parc Agrari del Baix Llobregat.

**GastroGavà a la carta en format presencial als locals dels restauradors/cellers participants serà entre el 24 d'abril i el 10 de maig de 2026.**

Les empreses contractistes hauran de coordinar-se amb l'Ajuntament, que podrà assessorar-se per entitats sectorials especialitzades en la gastronomia local, i amb les empreses contractades per l'Ajuntament per a Fira espàrrecs i Temps d'Espàrrecs per tal de dur a terme un correcte desenvolupament dels esdeveniments que conflueixen en temps i en espais de celebració amb GastroGavà.

L'Ajuntament de Gavà podrà recórrer a l'assessorament d'entitats coneixedores de la realitat empresarial i gastronòmica de la ciutat, que ajudarà a l'Ajuntament a vetllar per a l'acompliment dels objectius de promoció de la gastronomia local i la qualitat del desenvolupament de l'esdeveniment GastroGavà en els seu dos formats.

El període d'execució del contracte és de gener a maig de 2026, sent les dates de l'esdeveniment:

- *GastroGavà a la carta* del 24 d'abril al 10 de maig.
- *GastroGavà a la Fira* del 30 d'abril al 3 de maig.

No obstant això, les dates ja fixades per l'exercici 2026 poden arribar a patir alguna modificació per causa de força major o per altres circumstàncies excepcionals.

Per a les altres anualitats previstes com a pròrrogues, les dates certes es notificaran a l'empresa contractista una vegada quedin definides

Durant els dies de celebració de *GastroGavà a la Fira*, els serveis descrits en aquest plec no inclouen serveis de gestió tècnica, comercialització i dotació d'infraestructures específiques per l'esdeveniment Fira d'Espàrrecs establerts a d'altres licitacions municipals.

El període d'execució del contracte va des de la formalització del contracte (previsiblement altres anualitats previstes com a prorrogues seran des del 15 gener) i arriba fins al 31 de maig, una vegada conclosa tota l'activitat als restaurants i els serveis inclosos en aquest plec tècnic que inclou els actes d'entrega de premis i entrega d'informes finals per part de l'empresa contractista.

#### **Clàusula 4. Abast, descripció dels serveis i especificacions tècniques de les prestacions per a l'organització, subministraments, producció i gestió tècnica de GastroGavà**

L'empresa contractista haurà d'encarregar-se de l'execució de les tasques descrites en els següents punts, seguint en tot moment les indicacions de l'Ajuntament de Gavà, el qual pot facilitar si ho considera oportú els interlocutors que consideri necessaris per tal que es coordinin amb l'empresa contractista per al seguiment de cada temàtica concreta.

L'empresa contractista s'obliga a dur a terme els següents serveis i subministraments per l'organització de GastroGavà en tota la seva extensió:

- 1) Direcció tècnica de tots els serveis inclosos en el contracte
- 2) Captació, inscripció i seguiment dels establiments participants
- 3) Assessorament i seguiment gastronòmic dels participants
- 4) Producció i celebració de *GastroGavà a la Fira*: dotació d'infraestructures, materials, instal·lacions, eines i recursos humans.
- 5) Producció i celebració de *GastroGavà a la carta*
- 6) Contractació, gestió i implementació de la comunicació de l'esdeveniment en els dos formats (*GastroGavà a la Fira* i *GastroGavà a la carta*): disseny de la imatge gràfica, aplicacions i producció i divulgació de materials audiovisuals, impresos i digitals (web i XXSS)
- 7) Accions específiques de relacions públiques i de promoció
- 8) Recerca i gestió de patrocinadors

## 9) Elaboració de memòria d'avaluació final

### 4.1. Direcció tècnica de tots els serveis inclosos en el contracte

La direcció tècnica inclou la coordinació de totes aquelles activitats relacionades amb la logística de GastroGavà i el correcte funcionament dels subministraments i serveis objecte.

Les funcions de coordinació en la producció tècnica de la seva responsabilitat són:

- Elaboració d'un **Pla de treball** exhaustiu de la logística i processos de les diferents fases per al desenvolupament del projecte, tenint en compte el calendari base aportat per l'Ajuntament a l'ANNEX 2 d'aquest, que garanteixi el compliment de les dates-fita d'entrega dels projectes específics, així com les dates de muntatge, celebració i desmuntatge i l'horari previst d'obertura al públic.
- Elaboració d'un **plànol general del recinte** de *GastroGavà a la Fira*, informatiu de tots els elements inclosos, seguint les indicacions de la direcció de Fira d'Espàrrecs de l'Ajuntament de Gavà.
- Recerca i contractació de les infraestructures, materials, serveis i personal necessaris per al correcte desenvolupament del contracte.
- Coordinació dels diferents proveïdors necessaris per a l'esdeveniment, que inclou la contractació, planificació, coordinació, seguiment i control dels professionals implicats.
- Coordinació de l'equip humà assignat al projecte.
- Coordinació amb els diversos departaments municipals implicats en el desenvolupament de GastroGavà i de Temps d'Espàrrecs/Fira d'Espàrrecs així com d'altres gestors d'altres accions que es desenvoluparan també coincidint amb les dades de GastroGavà (no incloses en aquesta licitació, com de Fira d'Espàrrecs, Mostra d'Entitats o de programes especials que es puguin incorporar).
- La coordinació del muntatge i desmuntatge de les estructures, que inclogui un manteniment correcte de les instal·lacions i solucionar les possibles contingències que puguin sorgir durant la celebració.

- Coordinació de les tasques de comercialització dels espais d'oferta de degustacions i la contractació de restauradors participants, i coordinar l'acompanyament als restauradors a les diferents sessions de treball preparatòries.
- Dissenyar i coordinar el programa d'activitats durant la seva preparació i celebració.
- Vetllar per la correcta gestió i tractament dels residus amb criteris d'utilització de materials reciclables, plàstic zero i reducció de deixalles.
- Vetllar per l'estricta compliment del calendari base fixat per l'Ajuntament de Gavà i del Pla de treball aportat a l'oferta, prèvia autorització de l'Ajuntament.

Es requereix la identificació d'un interlocutor únic davant l'Ajuntament com a director tècnic general del contracte a desenvolupar, especialment a efectes operatius de la producció de l'esdeveniment.

GastroGavà es desenvoluparà sota la supervisió de la Direcció Tècnica del Departament de Comerç i Fires de l'Ajuntament de Gavà que estarà informat en tot moment i autoritzarà la planificació proposada per desenvolupar l'activitat.

L'Ajuntament de Gavà pot comptar amb l'assessorament d'entitats especialitzades en la gastronomia i el producte de proximitat per al seguiment de la qualitat gastronòmica de l'esdeveniment, i si ho considera necessari amb presència a les reunions de conceptualització, organització i seguiment del servei que es considerin necessàries.

Caldrà delimitar per part del l'ús dels espais municipals facilitats per al desenvolupament de l'activitat, amb l'objectiu d'oferir un servei de màxima qualitat als usuaris de GastroGavà i restauradors participants, i minimitzar l'impacte sobre el normal funcionament dels equipaments i espais públics municipals de l'entorn ocupat per GastroGavà.

## **4.2. Captació, inscripció i seguiment dels establiments participants**

L'empresa contractista serà la responsable de la coordinació de tots els restauradors i cellers participants abans, durant els dies de GastroGavà, en el desmuntatge i a l'avaluació posterior. Això fa referència als restauradors i cellers locals.

Queden exclosos del present contracte la comercialització d'espais de *GastroGavà a la Fira* a restauradors que no siguin de Gavà.

La conceptualització de l'esdeveniment és la promoció de la restauració local, per tant és el seu motiu de ser.

En el cas de *GastroGavà a la Carta* es permet la participació de restauració d'altres ciutats que no siguin Gavà per tal de fer visible i promoure el consum de l'Espàrrrec blanc de Gavà.

Cas que s'incorporin restauradors de d'altres municipis és condició indispensable que segueixin els paràmetres de participació establerts a nivell gastronòmic per l'organització (ús de l'espàrrrec blanc de Gavà durant tota la campanya en els seus menús, plats o tapes, i acomplir la resta de les obligacions de participació dels restaurants locals).

Cas que, al llarg de l'execució del contracte, es considerés necessari obrir la participació a restauradors no locals també a *GastroGavà a la Fira*, serà per expressa indicació de l'Ajuntament de Gavà si ho considera imprescindible.

El servei inclou:

- Comercialització: Captació i gestió de les inscripcions dels restauradors i cellers a GastroGavà, sota la supervisió de l'Ajuntament, assistit si ho considera oportú per entitats especialitzades en producte de proximitat local i gastronomia local
- Seguiment de les necessitats dels participants: acompanyament als restauradors a les diferents sessions de treball preparatòries, de muntatge, de desmuntatge, de celebració de GastroGavà i dels actes protocol·laris i de difusió.
- Convocatòria i organització de l'acte d'entrega de guardons, diplomes de participació i regals als guanyadors dels concursos la Millor Tapa GastroGavà i el Gavaport gastronòmic, i d'altres concursos que es deriven dels dos formats de l'activitat si s'escau.

L'empresa contractista gestionarà les inscripcions dels restauradors i cellers a GastroGavà, generant un registre d'inscripcions, i es farà càrrecs de recollir les dades i documents necessaris per al bon desenvolupament de l'activitat, que entregará posteriorment a l'Ajuntament en format digital.

L'empresa contractista haurà de controlar el procés d'inscripcions, així com gestionar suggeriments i atenció als restauradors i cellers disposant d'una adreça electrònica i un telèfon de contacte.

Les dades dels restauradors visitats i dels definitivament inscrits, així obtingudes, seran gestionades per l'empresa contractista com "encarregat de tractament" i seran incorporades a un fitxer propietat de l'Ajuntament de Gavà.

Facilitarà la informació als participants i interessats sobre el funcionament de GastroGavà i les dades necessàries per tal que els restauradors es puguin organitzar amb suficient antelació a les dates de celebració i amb coneixement de la normativa/protocol de bones pràctiques de l'esdeveniment.

La informació estarà continguda o integrada en un dossier explicatiu amb format digital com a mínim, així com en paper per als participants qui ho demanin.

L'empresa contractista haurà de fer la redacció dels protocols de funcionament durant el muntatge i desmuntatge, celebració i tancament de la Fira, que inclogui les indicacions als expositors per a la resolució d'incidències, recollida de residus, queixes i suggeriments, etc., i en general per al bon funcionament de l'estada i convivència en el recinte firal.

Es demana la captació d'un **mínim de 30 participants locals entre els dos formats de GastroGavà** (*Gastrogava a la Fira i a la Carta*), que representin les diferents zones territorials de la ciutat (GavàMar, nucli urbà, espais muntanya).

En cas de no assolir aquest número de participants, hauran de quedar detalladament justificades aquestes causes per l'empresa contractista.

Cal que les degustacions ofertes pels participants estiguin equilibrades quant a formats i preparacions en el seu conjunt, de manera que la proposta gastronòmica de GastroGavà incorpori varietat en *platillos*, menús gastronòmics, tapes i postres, especialment en *GastroGavà a la Fira*.

La proposta gastronòmica final resultant serà supervisada per l'Ajuntament, que pot comptar amb l'assessorament de entitats especialitzades en producte de proximitat i gastronomia local que consideri, i serà autoritzada per l'Ajuntament de Gavà abans de la seva comunicació i producció.

Es vol visibilitzar la presència de les dones, tant al capdavant de les creacions gastronòmiques com a la gestió dels seus establiments del sector de la restauració/cellers. Per tant és important tenir aquest objectiu present a l'hora de les inscripcions i activitats.

Es vol donar també un servei acurat a les persones que tenen celiaquia i que per tant, requereixen d'un servei de tapes que segueixi les condicions higièniques necessàries per evitar l'ús dels aliments que no poden prendre i la contaminació creuada.

L'espai de **Gastronomia sense gluten**, ha d'estar segregat i completament diferenciat dels taulells i backoffice general. Aquest espai quedarà ubicat a la zona posterior de la Pl. Jaume Balmes adossat a l'edifici municipal (veure plànol a ANNEX 4). Caldrà la dotació de com a mínim 3 food-truks o casetes de fusta o similar, degudament equipades, amb terrassa decorada al davant (bales de palla, espais de descans, taules, cadires, etc.), constituint un espai específic amb oferta gastronòmica sense gluten integrada en les condicions de participació com la resta de restauradors de *GastroGavà a la Fira*.

L'oferta de tapes sense gluten han de seguir les mateixes condicions i requisits que la resta de tapes (1 tapa amb espàrrecs blancs de Gavà i 1 tapa de la casa), i per tant aquesta oferta s'inclou com una més per a la promoció de l'Espàrrec blanc de Gavà i la restauració local

Ha de tenir també en compte una oferta de tapes sense gluten amb productes saludables de proximitat, adequada per a infants de manera integral com:

- Poke-bols de diferents ingredients, incloent oferta veggy.
- Pasta i Pizza. Arrosos
- Croquetes i nuggets
- Patates fregides/asades
- Hamburgueses i salsitxes

Els productes han d'estar degudament senyalitzats, amb la retolació que correspongui i que faciliti la comprensió dels usuaris.

Es fixa un preu de **100 € (IVA inclòs) com a màxim en concepte d'inscripció a GastroGavà** en els seus 2 formats, que recapta el contractista i no ha d'ingressar a l'Ajuntament, sinó que forma part dels ingressos amb els que el contractista finança l'activitat. (ANNEX 5)

La participació parcial del restaurador/celler que així ho demani (menys dies o sessions de les 6 previstes entre el 30 d'abril i el 3 de maig) no eximeix del pagament de la totalitat de la quota d'inscripció que el participant ha de fer a l'empresa contractista.

L'import de la inscripció dels restauradors, serà recaptat per l'empresa contractista per al finançament de l'activitat per la seva part, no sent necessari que es faci cap liquidació amb l'Ajuntament.

El preu de la inscripció dels restauradors i cellers inclou:

- Disponibilitat d'un espai (taulell) per a la realització de l'activitat els dies 30 d'abril, 1, 2 i 3 de maig i l'accés a la dotació d'equipament comú (forn, neveres, rentaplats, material d'hostaleria, espai de treball al backoffice) per tal de desenvolupar l'activitat correctament a *GastroGavà a la Fira* i/o espai de difusió en la guia gastronòmica de *GastroGavà a la carta*.
- Lliurament de material imprès de difusió (guies i cartelleria, urnes, displays i altres elements per a les taules del restaurant/cellers).
- Assessorament gastronòmic individualitzat per a la creació de les tapes i *platillos*, i altres accions formatives que es puguin realitzar de manera col·lectiva.
- Sessió fotogràfica del plat preparat amb el restaurant/celler per al material de difusió.
- Difusió de la participació del restaurant o cellers a les xarxes socials, i altres mitjans de comunicació concertats pel contractista, a on surtin imatges del restaurant o celler.
- Participació als actes derivats de la participació a GastroGavà (jornades tècniques de formació, reunions de treball, activitats d'animació de l'esdeveniment i actes de presentació i cloenda).

#### **4.3. Assessorament i seguiment gastronòmic dels participants**

L'empresa contractista ha de garantir els serveis necessaris per a l'organització i desenvolupament de l'activitat amb un acompanyament i assessorament gastronòmic personalitzat, especialment durant el procés de creació de la tapa de cada restaurador inscrit.

Per fer aquest assessorament gastronòmic han de comptar amb la intervenció dels/les xefs locals especialitzats en l'Espàrrec blanc de Gavà.

El servei ha d'incloure:

- Visites als restaurants inscrits d'un/a assessor/a gastronòmic/a per tal d'ajudar-los a treballar el producte propi de l'horta gavanenca a les seves receptes, especialment de l'Espàrrec de Gavà.

- Recull de «fitxa de seguiment gastronòmic» individual de cada restaurant participant que inclogui el número de visites/hores d'assessorament, validat pel restaurador.
- Facilitar les connexions amb els productors locals d'Espàrrecs (Cooperativa Agropecuària de Gavà i d'altres productors) per tal d'assegurar als restauradors l'elaboració dels plats amb producte propi de Gavà i del Parc Agrari del Baix Llobregat.

#### **4.4. Producció i celebració de GastroGavà a la Fira: gestió de venda de consumicions, dotació d'infraestructures, materials, instal·lacions i recursos humans.**

##### **4.4.1. Dates de celebració de GastroGavà a la Fira i gestió de l'oferta gastronòmica:**

Els serveis i els horaris de GastroGavà d'atenció al públic seran els següents:

- Dijous            30 d'abril de 2025    Servei de 19 a 22:30 h
- Divendres      1 de maig de 2025    Servei de 12:00 a 16:30h i de 19 a 22:30 h
- Dissabte        2 de maig de 2025    Servei de 12:00 a 16:30 h i de 19:00 a 22:30h
- Diumenge      3 de maig de 2025    Servei de 12:00 a 16:30 h

És condició indispensable que es pugui garantir el servei d'àpats durant tot l'horari en les diferents sessions de *GastroGavà a la Fira* i per això s'ha d'assegurar que els restauradors facin una bona previsió i tenir en compte que, en cas d'exhaurir-ne les existències, han de poder donar alguna altra alternativa al plat anunciat a la guia, amb un estàndard de qualitat similar.

De forma consensuada amb l'Ajuntament es podran modificar parcialment els horaris, si s'escau.

#### **Sistema de venda de consumicions als usuaris**

El contractista serà l'encarregat de la venda de consumicions (tapes, vins de celler i els productes oferts a la barra de begudes), de la gestió i custòdia de la recaptació d'ingressos en concepte de venda de consumicions i la posterior liquidació amb els restauradors dels costos de les consumicions servides.

- El contractista ha de oferir un sistema de ticketing digital, que permeti l'accés dels usuaris al servei de tapes i begudes d'una manera àgil i amb control d'estocs i recaptació diària.
- Es obligatòria la gestió mitjançant un sistema de venda digitalitzat (plataforma de pagament) que permeti també la venda de consumicions de manera mixta (analògica i digital alhora). Aquest sistema de pagament integrat ha de complir els requisits següents:
  - ☐ Donar a les persones usuàries la possibilitat de compra de consumicions mitjançant telefonia mòbil i amb antelació a la data d'obertura de la primera sessió de *GastroGavà a la Fira*.
  - ☐ Donar a les persones usuàries també la possibilitat de compra de consumicions mitjançant targeta física pre-carregada, de compra directa en el punt de venda del recinte gastronòmic habilitat a tal efecte, que permeti a les persones menys avesades a la tecnologia un sistema de pagament per accedir al servei de tapes i begudes d'una manera àgil i amb control d'estocs i recaptació diària. Ha d'estar integrat amb el sistema de telefonia mòbil descrit en el punt anterior.
  - ☐ Permetre la devolució als usuaris dels diners romanents en les targetes o en el moneder del telèfon una vegada acabada l'activitat.
  - ☐ El sistema proposat ha de permetre als restauradors, o punts de venda en general, instal·lar-se fàcilment en els seus terminals telefònics la plataforma des d'on es faran les vendes i els ha de permetre controlar en tot moment el seu volum de venda.
  - ☐ La liquidació als restauradors/cellers de les consumicions venudes es farà per part de l'empresa contractista en relació a les dades efectivament recollides pel sistema integrat de venda de consumicions establert.
- Els ingressos recaptats per l'activitat hauran de ser informats pel contractista a Ajuntament diàriament per sessió (número de consumicions venudes i ingressos).
- Els PVP dels productes que s'han de subministrar a la barra (vins i vermut, aigua i refrescos, cerveses, cafès, un licor o combinats i infusions) s'indiquen a l'ANNEX 5.
- Per al pagament als restauradors i cellers en concepte de liquidació de les consumicions servides des del seu taulell es fixa un import de **2,5 € + 10% IVA per**

**tapa servida i 2,5€ + 10% IVA per copa de vi de Fira/celler servida**, que el contractista ha de pagar al restaurador, tal com s'indica a l'ANNEX 5. Això ho ha de fer el contractista una vegada acabada l'activitat i efectuades les gestions de les devolucions dels imports sobrants dels consumidors que ho hagin sol·licitat, i com a màxim en un termini de 15 dies naturals des de la finalització de *GastroGavà a la Fira*.

#### 4.4.2. Dotació d'infraestructures i personal

A la plaça de Jaume Balmes està **totalment prohibit l'enclavament d'estructures al paviment** i l'accés al perímetre de la plaça ocupat pel pàrquing subterrani que hi ha a sota, amb camions, materials, etc., superior al pes per metre quadrat indicat a l'ANNEX 3.

Aquesta circumstància s'haurà de tenir en compte per tal de poder atendre la instal·lació d'estructures adequadament:

La dotació de les infraestructures que el licitador ha d'aportar és la següent:

- **Terrasses**

1. 4 carpes/tendals de 8 x 3m. o similar, per donar servei **de terrassa coberta**
2. **Dotació per a una terrassa d'alta rotació** amb un mínim de 40 taules en alçada o 40 taulells alts, amb imatge unificada seguint model similar al d'anys anteriors en estètica, mesures i materials. Són construccions de fusta amb materials reciclats (s'adjunten fotografies a l'ANNEX 6). Prevista per donar cabuda a 500 comensals com a mínim. Un mínim de 8 para-sols per dotar d'ombra de manera puntual.
3. **Dotació per a una terrassa de permanència** amb un mínim de 80 taules i 400 cadires amb imatge unificada.
4. Es requereix la neteja dels espais de terrassa, taules, cadires, així com els espais de treball dels restauradors als taulells i back office a càrrec del contractista.

- **Instal·lacions dins les carpes de 4 x 4 subministrades per Ajuntament**

1. Instal·lacions elèctriques i quadres diferencials a les carpes de 4 x 4 m subministrades per l'Ajuntament. Materials i transports necessaris per als muntatges de les estructures i desenvolupament de l'activitat, amb una

previsió de 30 participants, en coordinació amb l'empresa subministradora de les carpes contractades per l'Ajuntament de Gavà. Dins les carpes de 4 x 4 s'instal·laran 2 restauradors per carpa orientativament.

2. 1 taulell per la venda i recàrrega de saldo per a les consumicions dels usuaris, degudament retolat.
3. 1 taulell-barra de servei de begudes, format com a mínim per una estructura base d'11 palets estàndard, i un sobrellarg, és a dir un llistó superior fet d'11 suports collats i tallats a mesura dels palets, amb un acabat de fusteria amb materials reciclats. Degudament retolat.
4. Un mínim de 20 taulells per als restauradors, per a l'entrega de consumicions de tapes i vins de celler, de 2 a 2,5 m. de lineal amb els seus frontals, separadors i il·luminació seguint el model de l'any anterior (veure fotografia a l'ANNEX 6), amb dotació de punts de connexió de 1.500w i dos bombetes per taulell.
5. Dotació d'electrodomèstics necessaris per al desenvolupament de l'activitat.

Es requereix com a mínim la dotació de:

- o 4 vitroceràmiques
- o 9 fregidores
- o 6 microones
- o 4 planxes
- o 16 ampollers
- o 3 forns
- o 3 neveres verticals
- o 3 fogons paellers amb els seus peus

- o Cafetera industrial, molinets i escalfadors pel servei de cafès i infusions.
- o 1 Rentavaixelles industrial i una pica per rentar vaixella.

6. Dotació d'altres materials pel backoffice i servei i d'hostaleria:

- o 15 taules de treball i 5 taulells al backoffice, per treballar en la preparació de les tapes, donant servei a 20 taulells de servei de consumicions.
- o Dotació de material d'hostaleria per al desenvolupament de l'activitat: vaixella completa compostable, combinada amb copes de vidre reutilitzable, safates de servei reutilitzables, gots amb imatge corporativa de GastroGavà (no s'admetran amb altres estampacions), tovallons, coberts d'un sol ús. La utilització de vaixella (gots, plats, coberts, etc.) que no sigui anònima o amb la serigrafia pròpia de GastroGavà no estarà permesa i l'incompliment d'aquesta condició quedarà subjecte a penalització.
- o Papereres de cartró a les taules de la terrassa.

7. Condicionaments i connexions:

- o Connexió a la xarxa d'aigua i desguàs per als rentavaixelles.
- o Condicionament dels espais necessaris per al desenvolupament de les activitats del programa d'activitats complementàries (per exemple showcookings, actuacions a l'escenari, tastos populars, etc.).
- o Instal·lacions elèctriques i dotació d'il·luminació complementària a l'enllumenat públic a les terrasses.

8. L'espai de gastronomia sense gluten ha d'estar segregat i completament diferenciat dels taulells i backoffice general. Aquest espai quedarà ubicat a la zona posterior de la Pl. Jaume Balmes adossat a l'edifici municipal (ANNEX 2 PLÀNOL).

Caldrà la dotació de com a mínim 3 food-truks / estructures de fusta o similars degudament equipades, amb terrassa al davant, constituint un espai específic

amb oferta gastronòmica sense gluten integrada en les condicions de participació com la resta de restauradors de *GastroGavà a la Fira*.

9. L'oferta de tapes sense gluten segueixen les mateixes condicions i requisits que la resta de tapes, i per tant aquesta oferta s'inclou com una més per a la promoció de l'Espàrrec blanc de Gavà i la restauració local.
10. Es requereix la neteja dels espais treball dels restauradors als taulells i back office, taules, cadires, així com els espais de de terrassa a càrrec del contractista.

Els altres materials utilitzats han de ser respectuosos amb el medi ambient, que ajudin a la reducció de plàstics i residus, i es prioritzi la utilització de materials reciclables, compostables, etc.

- **Recursos humans i direcció tècnica**

1. Direcció/regidoria de tots el servei de cada sessió gastronòmica. terrassa, backoffice, taulells de servei de consumicions, barra de begudes, etc.
2. Dotació de cambrers i personal de barra, compost almenys per 10 persones.
3. Personal i materials de neteja per al backoffice i recollida de vaixel·la, compost almenys per 4 persones.
4. Personal i materials per al servei de neteja de la terrassa i espais comuns compost almenys per 8 persones.
5. Gestió de proveïdors i subministraments.

#### **4.5. Producció i celebració de GastroGavà a la carta**

GastroGavà *a la carta* se celebrarà en format presencial als propis locals dels restauradors participants, que oferiran un menú o *platillo* amb Espàrrec de Gavà als seus clients, constituint una ruta d'establiments que ofereixen el seu producte lligat a la campanya promocional i a la comunicació pròpia de l'esdeveniment. Orientativament les dates seran del 24 d'abril al 10 de maig.

L'empresa contractista s'obliga a dur a terme els serveis i subministraments de **gestió dels participants i inscripcions, d'assessorament gastronòmic, comunicació de l'esdeveniment, recollits en l'apartat 4.2, 4.3, i 4.6 d'aquest plec.**

L'oferta gastronòmica del format *GastroGavà a la carta* ha de tenir les característiques següents:

Els participants han d'oferir en promoció un *platillo*, menú gastronòmic o plat de la carta que incorpori Espàrrecs de Gavà i productes Km0 locals o del Parc Agrari del Baix Llobregat. Obligatòriament ha de portar Espàrrecs blancs de Gavà en la seva elaboració.

La promoció de cara al client consisteix a oferir 1 *platillo* o plat + 1 beguda (cervesa o vi o refresc/aigua) i el mateix amb el menú gastronòmic compost de primer, segon, postres i beguda, dins els preus al públic establerts per a la promoció, i que fixarà cada restaurador participant.

Els restauradors participants no hauran de fer cap liquidació amb l'Ajuntament ni amb el contractista dels imports cobrats als clients, que vulguin plats i menús inclosos en *GastroGavà a la carta*. Però si és obligatori comunicar el número de degustacions servides durant la campanya tant al contractista com a l'Ajuntament.

El contractista ha de proporcionar als restauradors un sistema que els permeti poder fer recompte de *platillos*/plats/menús servits de manera àgil i còmoda a mida que es van gestionant.

#### **4.6. Gestió i implementació de la comunicació de GastroGavà (en els seus dos formats): disseny, producció i divulgació de materials audiovisuals, impresos i digitals (web i xxss)**

Tot el material divulgatiu sobre *GastroGavà* ha d'estar en consonància amb els valors d'alimentació sostenible i posicionament com a ciutat que aposta pel producte local, per la restauració de qualitat arrelada en l'horta gavanenca i unir el valor gastronòmic i de territori del producte.

El servei consisteix en:

- Disseny i adaptació de la imatge/cartell de *GastroGavà*, incorporant la imatge de *Temps d'Espàrrecs* (seguint la línia i marca establerta des de l'Ajuntament en anteriors edicions). Producció, distribució/col·locació i retirada de les diferents aplicacions d'imatge derivades del desenvolupament de l'activitat.
  - Actualització de continguts de la web de *GastroGavà.cat* amb els dos formats d'activitat de *GastroGavà*.
  - Proposta de creativitats per difusió en xarxes, per replicar des d'Instagram, Facebook, X municipal, i des del lloc web *GastroGavà*.

- Proposta i gestió d'un calendari de comunicació de GastroGavà en els diferents canals i plataformes (a integrar amb el calendari de Comunicació de la Fira d'Espàrrecs/Temps d'Espàrrecs gestionat pel departament de premsa de l'Ajuntament).
- Proposta i producció de la promoció de GastroGavà, abans, durant i després de la celebració, mitjançant els canals propis de l'empresa contractista i d'altres que pugui concertar (també publicacions i canals especialitzats en temes gastronòmics). Tant a mitjans de comunicació massius (premsa, radio, TV, etc.) com a les xarxes socials i plataformes (facebook, twitter, instagram, etc.).
- Elaboració de notes de premsa.
- Distribució personalitzada de cartells, guies, displays, etc., als restauradors i cellers participants en l'activitat.
- Distribució al carrer de diferents materials gràfics de publicitat.

La difusió dels materials de comunicació sortiran des dels perfil de la Fira d'Espàrrecs de Gavà i d'Ajuntament de Gavà, sense que l'empresa contractista els pugui difondre sota els seus perfil en nom propi.

#### 4.6.1. Pel format **GastroGavà a la Fira**:

##### 1. MATERIAL GRÀFIC I PRODUCCIÓ:

- Disseny i producció de material de comunicació i senyalització següent, que inclou el repartiment dels materials als establiments participants (cartelleria, desplegable de tapes i vins) i col·locació i desmuntatge de la senyalització que s'especifica:

|                                                  |                                                       |               |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------|
| Cartells                                         | A3, quatricromia                                      | 750 unitats   |
| Desplegable tapes<br><i>GastroGavà a la Fira</i> | Quadríptic, 4 cossos plegats, mides tancat 10 x 21cm. | 5.000 unitats |
| Flyers                                           | Mida segons necessitats de                            | 5.000         |

|                                                           |                                                                                                                                  |                            |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| concurs<br><i>GastroGavà<br/>a la Fira</i>                | maquetació del contingut                                                                                                         | unitats                    |
| Peces de decoració i senyalització al recinte             | Decoració barra del bar. Mida segons necessitats de maquetació del contingut.                                                    | 4 unitats                  |
| Plafons informatius sobre sostenibilitat                  | Mides orient: 2 m x 1,20 m                                                                                                       | 3 unitats                  |
| 2 plafons informatius sobre productes i restauració local | Mida segons necessitats de maquetació del contingut                                                                              | 2 unitats                  |
| Plafó de sistema de venda de consumicions digitalitzat    | Mides orient: 1 m x 2 m<br><br>Informació de sistema venda i recàrrega de consumicions, preus i horaris. Distribuïts al recinte. | 10 unitats                 |
| Plafó d'ofertes de la barra de bar                        | Mides orient.: 30 m x 90cm                                                                                                       | 4 unitats                  |
| Rètols de taulells de restauradors                        | Mides orient.: 30 m x 90cm                                                                                                       | Orientativament 36 unitats |
| Pafons amb informació                                     | Mides orient.: 2 m x 1,20 m                                                                                                      | 2                          |

| del programa d'activitats      |                                                                                   | unitats                       |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Diplomes als participants      | A-4, quatricromia                                                                 | Orientativament<br>30 unitats |
| Gots promocionals              | Serigrafiats amb la imatge de GastroGavà                                          | 5.000 unitats                 |
| Copes promocionals             | Serigrafiats amb la imatge de GastroGavà                                          | 800 unitats                   |
| Bústies per flyers concurs     | De sobretaula                                                                     | 4 unitats                     |
| Altres rètols de senyalització | Necessaris per al bon funcionament de les activitats: espai sense gluten, wc, etc | 6 unitats                     |

Els formats del material d'imatge es podran variar parcialment, prèvia autorització per part de l'Ajuntament. La distribució requerirà proposta d'ubicacions dins i fora del municipi i prèvia autorització municipal.

## 2. MATERIAL FOTOGRÀFIC I AUDIOVISUAL

- Fotografies especialitzades de l'oferta gastronòmica de tots els participants.
- Preproducció, producció i edició d'1 vídeo promocional sobre GastroGavà a la Fira i adaptacions en xarxes socials. Al vídeo promocional l'ús de imatges de la Fira

d'Espàrrecs que no siguin específicament de l'activitat de GastroGavà estarà subjecta a la autorització expressa de l'Ajuntament.

- El contractista haurà de facilitar a l'Ajuntament un recull fotogràfic de la celebració de l'esdeveniment que incloguin fotos de l'oferta gastronòmica i també de l'ambient del desenvolupament de l'activitat.
- Els materials fotogràfics i audiovisuals generats quedaran a disposició de l'Ajuntament, entregats en el format que es consideri més oportú amb el contractista.

### 3. WEB I XARXES SOCIALS

- Actualització de la web de GastroGavà.cat amb els continguts del format *GastroGavà a la Fira*.
- Gestió de continguts en xarxes socials al llarg de la promoció i l'execució de l'esdeveniment.

#### Tasques relatives a la gestió de la web

- o Millora general visual de la web principal, implementant plantilles i elements de les últimes actualitzacions de Wordpress, en consonància també amb la imatge general de Temps d'Espàrrecs i Fira d'Espàrrecs.

Diferenciar aquest format de l'altre format de GastroGavà, fer-se'n un d'específic amb els seus filtres de cerca i per una major diferenciació de les activitats pròpies un cop s'adjudiqui el contracte per millorar el posicionament de la web setmanes abans de l'esdeveniment.

- o Utilització de tipografia/fonts que tinguin suport per tot tipus d'accents, lletres i símbols
- o Incorporació/utilització de continguts nous a la web (mapes de situació, restaurants en google maps)
- o L'actualització de continguts ha d'estar disponible en la data de la roda de premsa de presentació de l'esdeveniment, aproximadament 1 mes abans de l'inici de GastroGavà en el seu format *a la carta* el dia 24 d'abril i fins a 2 mesos després d'haver finalitzat l'edició en curs.

## Les tasques relatives a la gestió i pagament de la publicitat a xarxes

- o L'Ajuntament de Gavà facilitarà les credencials de les xarxes Fira d'Espàrrecs i/o Ajuntament perquè l'empresa contractista pugui realitzar les publicacions, tant orgàniques com promocionades, del GastroGavà (sota supervisió de l'Ajuntament), sempre des dels perfils Fira d'Espàrrecs i/o Ajuntament.
- o Respecte a les publicacions promocionades, l'empresa assumirà la gestió, quantia i pagament de la publicitat a les xarxes Facebook ADS/Instagram/Stories de l'Ajuntament de Gavà o Fira d'Espàrrecs. Inversió, dies, horaris, repeticions i text a decisió de l'empresa contractista, amb la supervisió de l'Ajuntament.
- o Totes les publicacions hauran de ser compartides mitjançant etiqueta de col·laboració entre Ajuntament/Fira i els perfils de xarxes socials de l'empresa, per tal d'aprofitar i arribar als seguidors específics de l'esdeveniment (target) que tingui la o el contractista.

L'empresa contractista haurà de compartir/acceptar la col·laboració originària des de xarxes Ajuntament o Fira, però mai publicar en exclusiva a les seves pròpies xarxes socials.

## Calendari

L'empresa contractista caldrà que faciliti al departament de Comerç, Turisme i Fires una proposta de **calendari** de la previsió temporal de les publicacions orgàniques i promocionades i els canals on es faran. A entregar el dia 1 d'abril de 2026, com a màxim.

## Informe d'avaluació de l'impacte

Dues setmanes després de la finalització de *GastroGavà a la carta* i Temps d'Espàrrecs, (prevista el 10 de maig) s'entregarà un informe d'avaluació de l'impacte d'aquestes promocions orgàniques i pagades, per tal que l'Ajuntament pugui valorar l'impacte de les publicacions. A entregar el 25 de maig, com a màxim.

## **4. CAMPANYES DE COMUNICACIÓ**

- Disseny de campanya de comunicació on line i off line
- Gestió d'accions amb premsa especialitzada i perfils gastronòmics.

- Disseny d'estratègia i campanya a xarxes socials per generar impacte amb el material audiovisual.
- Disseny de calendari editorial de publicacions a Facebook, Instagram i Stories.
- Promoció de pagament a Google ADS per posicionament de la web [gastrogava.cat](http://gastrogava.cat) a càrrec del contractista.
- Promoció de pagament dels concursos inclosos en el servei a les xarxes socials a càrrec del contractista.
- Promoció de pagament a través de Facebook ADS a Facebook, Instagram i Stories a càrrec del contractista:
  - Vídeos i imatges promocionals
  - Campanyes de promoció segmentades per públics i ciutats.
- Campanya d'email màrqueting a contactes del contractista amb vídeo i imatges.

#### 4.6.2. Pel format **GastroGavà a la Carta**:

##### 1. MATERIAL GRÀFIC PER ALS RESTAURADORS I CELLERS I PRODUCCIÓ

- Disseny i producció de 4.500 unitats de la guia/catàleg amb l'oferta gastronòmica, orientativament de 36 pàg. de 240 X 170mm en format obert i 120 x 170mm en format tancat, a 4+4, a 2 cares, en paper estucat mate de 135 gr, enquadernat i grapat.
- Disseny i producció de displays de sobretaula per a tots els restauradors/cellers participants.
- Repartiment dels materials als establiments participants.
- Tramesa de guies a diferents punts de la ciutat.

##### 2. MATERIAL FOTOGRÀFIC I AUDIOVISUAL

- Fotografia de l'oferta gastronòmica i del xef.

- Preproducció, producció i edició d'1 vídeo divulgatiu promocional sobre *GastroGavà a la Carta* i adaptacions en xarxes social. Al vídeo promocional l'ús de imatges de la Fira d'Espàrrecs que no siguin específicament de l'activitat de GastroGavà estarà subjecta a la autorització expressa de l'Ajuntament.
- Preproducció, producció i edició d'1 vídeo d'una recepta amb espàrrec blanc de Gavà, per completar la col·lecció actual.
- Els materials fotogràfics i audiovisuals generats quedaran a disposició de l'Ajuntament, entregats en el format que es consideri més oportú amb el contractista.

### 3. WEB I XARXES SOCIALS

- Actualització de la web de GastroGavà.cat amb els continguts del format *GastroGavà a la carta*.
- Gestió de continguts al llarg de la promoció i l'execució de l'esdeveniment.

#### Tasques relatives a la gestió de la web

- o Millora general visual de la web principal, implementant plantilles i elements de les últimes actualitzacions de Wordpress, en consonància també amb la imatge general de Temps d'Espàrrecs i Fira d'Espàrrecs.  
  
Diferenciar aquest format de l'altre format de GastroGavà, fer-se'n un d'específic amb els seus filtres de cerca i per una major diferenciació de les activitats pròpies un cop s'adjudiqui el contracte per millorar el posicionament de la web setmanes abans de l'esdeveniment.
- o Utilització de tipografia/fonts que tinguin suport per tot tipus d'accents, lletres i símbols.
- o Incorporació/utilització de continguts nous a la web (mapes de situació, restaurants en google maps)
- o L'actualització de continguts ha d'estar disponible en la data de la roda de premsa de presentació de l'esdeveniment, aproximadament 1 mes abans de l'inici de GastroGavà en el seu format a la carta el dia 24 d'abril i fins a 2 mesos després d'haver finalitzat l'edició en curs.

## Les tasques relatives a la gestió i pagament de la publicitat a xarxes

- o L'Ajuntament de Gavà facilitarà les credencials de les xarxes Fira d'Espàrrecs i/o Ajuntament perquè l'empresa contractista pugui realitzar les publicacions, tant orgàniques com promocionades, del GastroGavà (sota supervisió de l'Ajuntament), sempre des dels perfils Fira d'Espàrrecs i/o Ajuntament.
- o Respecte a les publicacions promocionades, l'empresa assumirà la gestió, quantia i pagament de la publicitat a les xarxes Facebook ADS/Instagram/Stories de l'Ajuntament de Gavà o Fira d'Espàrrecs. Inversió, dies, horaris, repeticions i text a decisió de l'empresa contractista, amb la supervisió de l'Ajuntament.
- o Totes les publicacions hauran de ser compartides mitjançant etiqueta de col·laboració entre Ajuntament/Fira i els perfils de xarxes socials de l'empresa, per tal d'aprofitar i arribar als seguidors específics de l'esdeveniment (target) que tingui la o el contractista. L'empresa contractista haurà de compartir/acceptar la col·laboració originària des de xarxes Ajuntament o Fira, però mai publicar en exclusiva a les seves pròpies xarxes socials.

## Calendari

L'empresa contractista caldrà que faciliti al departament de Comerç, Turisme i Fires una proposta de **calendari** de la previsió temporal de les publicacions orgàniques i promocionades i els canals on es faran. A entregar el dia 1 d'abril de 2026, com a màxim.

## Informe d'avaluació de l'impacte

Dues setmanes després de la finalització de GastroGavà a la carta i Temps d'Espàrrecs, (prevista el 10 de maig) s'entregarà un informe d'avaluació de l'impacte d'aquestes promocions orgàniques i pagades, per tal que l'Ajuntament pugui valorar l'impacte de les publicacions. A entregar el 25 de maig, com a màxim.

## **4. CAMPANYES DE COMUNICACIÓ**

- Disseny de campanya de comunicació on line i off line.
- Gestió d'accions amb premsa especialitzada i perfils gastronòmics.

- Disseny d'estratègia i campanya a xarxes socials per generar impacte amb el material audiovisual.
- Disseny de calendari editorial de publicacions a Facebook, Instagram i Stories.
- Promoció de pagament a Google ADS per posicionament de la web [gastrogava.cat](http://gastrogava.cat) a càrrec del contractista.
- Promoció de pagament a xarxes socials dels concursos inclosos en el servei a les xarxes socials a càrrec del contractista.
- Promoció de pagament a través de Facebook ADS a Facebook, Instagram i Stories (a càrrec del contractista).
  - Vídeos i Imatges promocionals.
  - Campanyes de promoció segmentades per públics i ciutats.
- Campanya d'email màrqueting a contactes del contractista amb vídeo i imatges.

#### 4.6.3. Disseny d'altres aplicacions d'imatge sense producció i col·locació:

|                        |                                                 |                                                         |
|------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| To<br>rre<br>tes       | Lona de 1 m<br>x 4 m<br>Lona de 1,40<br>m x 4 m | Arxius digitals, per a posterior<br>producció municipal |
| Ba<br>nd<br>ero<br>les | 0,90 m x<br>1,20m                               | Arxius digitals, per a posterior<br>producció municipal |

#### 4.7. Accions específiques de relacions públiques i de promoció:

##### 4.7.1. Organització, producció i difusió de 2 accions de promoció en format sorteig/concurs:

- **1 Sorteig** adreçat a la clientela, anomenat **Gavàport gastronòmic**: passaport gastronòmic lligat al consum de degustacions en els locals dels restaurants

participants en *GastroGava a la carta* des del 24 d'abril fins al 10 de maig, que el client podrà completar amb els segells dels establiments participants a mida que facin les degustacions. Hi haurà premis que se sortejaran entre els clients que hagin completat el Gavàport.

- **1 Concurs** anomenat la **Millor tapa GastroGavà-2026** lligat al consum in situ a la carpa de degustacions el cap de setmana del 30 d'abril al 3 de maig. Per premiar les propostes gastronòmiques de *GastroGavà a la Fira* més demandades pel públic.

#### 4.7.2. Proposta i producció d'un programa d'activitats complementàries:

##### GastroGava a la Fira:

- 1 showcooking de amb almenys 1 restaurador mediàtic i/o de prestigi reconegut en el sector, combinat amb xefs de la restauració local.
- 1 showcooking amb restauradors locals i altres col·laboradors.

##### GastroGavà a la carta:

- Organització i producció de 2 tallers gastronòmics en els propis restaurants amb un màxim de 15 participants (inclosa també la difusió i la gestió de les inscripcions) paral·lels a la celebració de GastroGavà a la carta.

#### 4.7.3. Altres accions de relacions públiques durant el temps de celebració de GastroGavà:

- Organització i producció de visites amb bloggers i instagramers especialitzats del sector gastronòmic.
- Convocatòria, organització i producció de l'acte d'entrega de diplomes de guardons (trofeus o similar) als guanyadors del Sorteig GavàPort gastronòmic i Sorteig de la Millor Tapa GastroGavà. Inclou també la producció de **guardons físics/ trofeus** per al reconeixement dels premiats juntament amb **diplomes** commemoratius.
- Reserva de 200 consumicions de cortesia (entre tapes i vins), per atendre a convidats institucionals, autoritats i personal de l'organització.

## **4.8. Recerca i gestió de patrocinadors.**

La proposta de patrocinadors ha de basar-se en el tipus d'esdeveniment que és GastroGava i recollir empreses o entitats que estiguin en consonància amb l'estil de l'activitat que es desenvolupa.

Tant l'acceptació de patrocinadors com els elements a on sortirà la seva imatge de marca en el material gràfic de GastroGavà en els seus dos formats, serà validada prèviament per l'Ajuntament.

El servei recull les tasques següents:

- Recerca i contactes amb patrocinadors del sector gastronòmic durant tota l'execució del contracte.
- Negociació dels termes dels patrocinis i gestió de les col·laboracions en espècies (materials de merchandising, mobiliaris de terrassa, etc).
- Atenció a les visites dels patrocinadors i col·laboradors durant la celebració de GastroGavà.
- Gestió de la imatge gràfica dels patrocinadors en els elements d'imatge de GastroGavà.

## **4.9. Memòria final d'execució.**

Una vegada finalitzats les accions dels dos formats de GastroGavà es requereix la redacció i entrega a l'Ajuntament d'una memòria de valoració final de l'activitat, com a màxim el 31 de maig, que reculli la valoració com a mínim els aspectes següents:

A. Desenvolupament tècnic de tots els requeriments del servei:

- I. Direcció tècnica de tots els serveis inclosos en el contracte
- II. Gestió de tots els participants i inscripcions
- III. Assessorament i seguiment gastronòmic dels participants
- IV. Producció i celebració de *GastroGavà a la Fira*: dotació d'infraestructures, materials, instal·lacions, eines i recursos humans

V. Producció i desenvolupament de GastroGavà a la carta

VI. Programa d'activitats complementàries i accions específiques de relacions públiques i de promoció

VII. Contractació, gestió i implementació de la comunicació de l'esdeveniment en els dos formats (*GastroGavà a la Fira* i *GastroGavà a la carta*): disseny de la imatge gràfica, aplicacions i producció i divulgació de materials audiovisuals, impresos i digitals (web i XXSS)

VIII. Recerca i gestió de patrocinadors

IX. Elaboració de memòria d'avaluació final

B. Resultats de comunicació: Estadístiques en xxss tant de publicacions orgàniques com promocionals, estadístiques de visites al web

C. Valoració de l'equip de treball i organització

D. Resum econòmic: ingressos i despeses

Recull fotogràfic del desenvolupament de l'esdeveniment que inclogui fotos de gastronomia i d'ambient de GastroGavà.

En el cas del resum econòmic d'ingressos i despeses s'haurà d'aportar el detall dels mateixos, incloent com a mínim les despeses i ingressos per venda de consumicions, per gestió de la barra, per inscripcions i liquidacions amb els restauradors/cellers, i per les inscripcions de clients als tallers gastronòmics.

## **Clàusula 5. Difusió del servei drets d'imatge**

La representació externa, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, persones, etc., públiques i privades, com amb els mitjans de comunicació correspon a l'Ajuntament.

La titularitat de la documentació escrita derivada de la relació amb els usuaris, o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut, adreçada a qualsevol destinatari individual o col·lectiu, públic o privat i que l'empresa contractista elabori en qualsevol fase del desenvolupament del projecte i es derivi de la seva gestió tècnica a partir del contracte de prestació de serveis, correspon a l'Ajuntament de Gavà.



En tota la documentació constarà obligatòriament, amb l'estructura, contingut i anagrama que els serveis del propi Ajuntament estipulin, aquesta titularitat, igualment i també a partir del dictamen tècnic, s'especificarà en la documentació elaborada que l'empresa contractista realitza la gestió tècnica del projecte.

S'entén que el mateix plantejament amb respecte a la titularitat de la documentació s'aplicarà quan aquesta s'elabori per qualsevol altra mitja, com per exemple, audiovisual, etc.

## **Clàusula 6. Compromisos de l'Ajuntament de Gavà**

L'Ajuntament tindrà la titularitat de GastroGavà, supervisarà tota l'organització de l'activitat i es farà càrrec de:

- ☐ Permisos d'ocupació de la via pública dins la plaça de Jaume Balmes.
- ☐ Cessió de taules de fusta amb cadires, segons disponibilitat.
- ☐ Facilitar punts de llum per carpa i terrassa.
- ☐ Reforç d'il·luminació exterior a la plaça de Jaume Balmes.
- ☐ Ubicar contenidors d'escombraries, i recollida diària.
- ☐ Reforç de la difusió de l'activitat amb comunicacions al ciutadà, restauradors, sector comercial i mitjans de comunicació.
- ☐ Distribució del material publicitari als diferents edificis municipals de rotació intensa d'usuari.
- ☐ Serveis sanitaris de GastroGavà (inclosos dins dels serveis de Fira d'Espàrrecs).
- ☐ Protocol d'emergències de GastroGavà (inclòs dins del protocol de la Fira d'Espàrrecs).

Directora tècnica de la Unitat de Comerç, Turisme i Fires



## Clàusula 7. Annexos

Annex 1.- Plànol general recinte

Annex 2.- Calendari base d'execució

Annex 3.- Plànol tonatge

Annex 4.- Plànol distribució GastroGavà

Annex 5.- Preus 2026

Annex 6.- Imatges i materials gràfics