

Plec de prescripcions tècniques per la contractació del servei de creació d'un espai gastronòmic per tal de promocionar els productes locals i de proximitat, en el marc de la Fira de l'Avellana 2026

1. Objecte

L'objecte del contracte és la contractació del servei de direcció, organització, coordinació, comunicació, gestió i execució d'un espai gastronòmic dins del marc de la Fira de l'Avellana per tal de promocionar els productes locals i de proximitat. A aquest espai se li dona el nom de Gastrofira Riudoms.

El contracte preveu la creació d'un espai físic a situar en el lloc indicat al plànol que s'incorpora com a annex a aquest Plec, d'una superfície d'uns 2.000m², dins de la Fira de Riudoms, on es duran a terme diferents activitats relacionades amb els productes locals i de proximitat.

Així, en concret, es contempla un model d'esdeveniment en el qual el/la visitant pugui tastar i aprendre les qualitats dels productes agroalimentaris i les seves aplicacions a la cuina, a través de dos grans eixos:

- Espai per la degustació de productes: Zona amb estands per la venda directa de degustacions elaborades amb productes agroalimentaris de qualitat, locals o de proximitat. Cal que els expositors elaborin, produeixin i/o transformin els productes que portin a l'esdeveniment. Durant els dies de la fira, els expositors han de ser-hi presents ja que són qui poden donar valor als seus productes i/o elaboracions. Els productes han de complir tots els requisits que estableixen les reglamentacions específiques, així com una demostrable qualitat gastronòmica. Aquest espai disposarà d'una zona amb taules i cadires, per al públic en general, per degustar els productes.
- Activitats de promoció i divulgació de la gastronomia del territori: Realització de showcooking en directe, presentacions de productes etc.; així com altres espais per la realització de tallers o tastos de més petit format.

Les dates de celebració de la Fira 2026 són els dies 7, 8 i 9 d'agost (divendres, dissabte i diumenge). L'horari de la fira, pel que fa a les degustacions de producte local i de proximitat, és de 19 a 24 h durant els tres dies de fira, sense perjudici que algun dels estands vulgui allargar l'horari més enllà i fins a les 2h de la matinada, com a límit. D'altra banda, en el recinte firal on s'ubicarà la Gastrofira s'hi realitzaran activitats o actuacions musicals fins les 2:30 h, horari en el qual serà obligatori garantir la presència de servei de bar pels assistents.

2. Necessitat i idoneïtat del contracte

La Fira de l'Avellana es du a terme el segon cap de setmana del mes d'agost i és una fira que estava inicialment dedicada a l'avellana, atès que va ser el cultiu per excel·lència del municipi. També esdevé fira de mostres amb tot tipus de productes, mostra de jardineria, vehicles, vehicles agrícoles, productes alimentaris, per a la llar... En paral·lel també s'hi duen a terme jornades tècniques sobre assumptes concrets destinats a la pagesia i al públic en general. Aquesta fira s'ha institucionalitzat i es contempla la seva celebració de forma continuada cada any.



És una fira que té gran interès en el territori i que pretén transmetre la importància dels productes de la terra i de les persones que els cultiven. Des de fa uns anys, s'ha tractat de millorar l'atractiu de la fira a través de la creació d'un espai gastronòmic en el que els productors i els productes agroalimentaris de qualitat són els principals protagonistes. En aquest espai, els/les visitants poden aprendre i gaudir de sessions de cuina en directe, tastar els millors productes de proximitat que ofereixen els expositors, i gaudir d'una interessant oferta lúdica complementària.

3. Abast dels treballs

L'Ajuntament de Riudoms pretén la contractació del servei de direcció, organització, coordinació, comunicació, gestió i execució d'un espai gastronòmic en el marc de la Fira de l'Avellana per tal de promocionar els productes locals i de proximitat.

Les tasques que preveu el present contracte són els següents:

- Direcció, coordinació i gestió de l'espai Gastrofira.
- Cerca, contacte, confirmació de participació i gestió d'ubicacions dels expositors per a la venda de degustacions durant la fira.
- Coordinació de les necessitats d'espai: distribució prèvia sobre plànol d'estands, barra, definició d'escenari, zona d'ombreig, zona de tastos, etc.
- Aportació de la infraestructura necessària per a la conformació de l'espai gastronòmic (estands, zona d'ombreig, taules i cadires, mobiliari, equipaments i estris de cuina pels showcookings, equips d'imatge i so, il·luminació i decoració).
- Control del muntatge i desmuntatge d'aquesta infraestructura.
- Coordinació amb l'Ajuntament de Riudoms per les necessitats que s'hagin de cobrir des de l'Ajuntament: brigada d'electricitat i de muntatge, grup electrogen, neteja, seguretat, etc.
- Conceptualització, contractació i coordinació d'un programa d'activitats, incloent per exemple tallers gastronòmics, presentacions de producte i showcookings.
- Servei de gestió en les xarxes socials per a la difusió del programa, expositors i informació pràctica de la Gastrofira.
- Disseny i producció de materials gràfics i informatius necessaris com: cartelleria/lones informatives al parc, senyalètica dins de l'espai, banderoles, pòsters, etc.
- Servei de gestió de copes

Tot seguit es detallen de manera més concreta les infraestructures, equipaments i serveis a prestar:

1) Infraestructures i equipament a aportar i a instal·lar



a) Estands i barra:

- 18 estands de fusta, amb sostre que protegeixi del sol i permeti ventilació. En cas que es necessitin més estands, com a conseqüència d'un major nombre de participants oferts per l'adjudicatari a la seva oferta, l'empresari aportarà els necessaris.
- Estand o estructura per al servei de barra.
- 100 metres lineals d'estructura de làmines de fusta (tipus palet) per delimitació i divisió d'espais.
- 4 tòtems estructura de fusta de 1x1x3,10 m. Que compleixin la funció de senyalització o separació d'espais de la Gastrofira.

b) Per a la realització de showcookings:

- Estris i utensilis de cuina.
- Maquinària i mobles de cuina, segons el següent detall:

L'espai haurà d'estar equipat amb una cuina d'ús professional o industrial, apta per a la realització de demostracions gastronòmiques (showcookings) obertes al públic, que compleixi com a mínim els requisits següents:

1. Destinació i ús:

- a. equipament concebut, fabricat i comercialitzat per a ús professional en entorns de restauració, hostaleria o col·lectivitats. Cal aportar certificació o documentació acreditativa que l'equip està catalogat pel fabricant com a equipament professional o industrial.
- b. no s'admetran equips de gamma domèstica ni d'ús residencial.

2. Compliment normatiu:

- a. compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat industrial, baixa tensió i/o instal·lacions de gas.
- b. compliment del reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- c. marcatge CE.
- d. materials aptes per a ús alimentari.

3. Característiques tècniques mínimes:

- a. estructura d'acer inoxidable AISI 304 o equivalent.
- b. cremadors o plaques d'alt rendiment destinat a ús continuat.
- c. sistemes de seguretat (tall de gas, termoparell, protecció elèctrica).
- d. components preparats per a funcionament intensiu i continuat.

c) Equips audiovisuals:



- Pantalla LED de mínim 2 metres
- Càmeres i operadors de càmera, i realització de vídeo per poder retransmetre en directe els showcookings.
- Micròfons.
- Equip de so de potència suficient per retransmetre les activitats que es duguin a terme en l'espai.

d) Instal·lació d'il·luminació específica amb garlandes de bombetes de baixa potència. Es contempla la instal·lació mínima de 400 metres lineals de garlandes.

e) Estructures per fer ombra per tal de crear espais a cobert del sol, d'una superfície mínima de 200 m2.

f) Taules i cadires per a un mínim de 150 persones.

g) 40 tamborets i 10 taules altes.

h) 10 botes de vi que actuaran de taules.

i) 35 para-sols

j) 50 bales de palla per delimitació d'espais i espai per seure i/o degustar productes.

k) EXTINTORS: Disposar de dos extintors, ubicats dins el recinte de la Gastrofira, per fer front a possibles incendis: un de CO2 per actuar sobre focs quadres i components elèctrics i un model ABC per actuar sobre focs en estructures de fusta i altres materials. El punt exacte on s'ubicaran, es concretarà amb l'Ajuntament de Riudoms.

2. Cerca, contacte, confirmació de participació i gestió d'ubicacions dels expositors per a la venda de degustacions

El present contracte també preveu la cerca, contacte, confirmació de participació i gestió d'ubicacions dels expositors per a la venda de degustacions durant la Gastrofira. En aquest sentit, es prioritza la venda i degustacions de productes locals del municipi de Riudoms com són coques, avellanes, xocolata, vins, etc i altres productes de proximitat com formatges, cerveses, vermut, etc. Per aquest motiu l'empresa contractista haurà de facilitar una llista amb el nom dels productors locals i de proximitat que tindran presència en la Gastrofira i el detall dels productes que s'oferiran en les degustacions.

A tal efecte, es demana la participació d'un mínim de 16 restauradors, elaboradors i/o productors locals i de proximitat (com a mínim 6 han de tenir l'activitat ubicada a Riudoms).

Aquesta participació s'acreditarà amb el Compromís (Annex 2 del PCA) signat per l'empresa licitadora i l'empresa o professional que hi col·labori.

Les ofertes que no estiguin acompanyades del Compromís, quedaran excloses de la licitació ja que s'entendrà que no poden complir les condicions mínimes exigides al PPT.

3. Conceptualització, contractació i coordinació d'un programa d'activitats, incloent per exemple tallers gastronòmics, presentacions de producte i showcookings.

Generar i executar un programa amb tallers gastronòmics, tastos, presentacions de producte i showcookings, amb un mínim de 5 activitats.

4. Servei de gestió en les xarxes socials per a la difusió del programa, expositors i informació pràctica de la Gastrofira.

En concret, es preveu la gestió de publicacions a Instagram, a través de les següents tasques.

- Creació de contingut: Desenvolupament d'un calendari editorial amb publicacions sobre el programa d'activitats, expositors, detalls logístics o pràctics de l'esdeveniment, entre altres.
- Disseny gràfic: Creació de posts, publicacions i dissenys atractius.
- Gestió de publicacions: Planificació i programació de les publicacions, assegurant una presència regular i consistent durant el període previ i durant la celebració de la Gastrofira.
- Interacció i resposta als usuaris: Respondre a preguntes, comentaris i missatges dels usuaris de manera oportuna i adequada.
- Publicitat digital: Gestió de campanyes publicitàries (Instagram Ads) a les xarxes socials per promoure la fira, i captació de leads a través de realització de sortejos online.
- Coordinació amb l'equip de comunicació propi de l'Ajuntament de Riudoms, al qual se cediran tots els materials comunicatius de la Gastrofira que aquest equip demani.

5. Disseny i producció de materials gràfics i informatius necessaris com: cartelleria/lones informatives al parc, senyalística dins de l'espai, banderoles, pòsters, etc.

En concret, els materials a dissenyar i produir són els següents:

- Cartellera, lones informatives i banderoles amb el logotip de la fira: Disseny i producció de materials per crear ambient i reforçar la identitat visual de l'esdeveniment.
- Senyalística dins la Gastrofira: Senyalització per guiar els visitants cap a les diferents àrees de l'espai, com ara zones de degustació, copes, etc.
- Cartells identificatius dels expositors.
- Llistats de preus i productes de les degustacions.
- Disseny i edició digital del cartell i programa d'activitats.



- Disseny de materials promocionals (programa d'actes, per exemple) per pantalla LED.

6. Servei de gestió de copes.

L'adjudicatari haurà de portar a terme el servei de gestió de copes.

- Les copes seran de vidre.
- Com a mínim, s'haurà de disposar de 2.400 copes.
- La producció i el cost d'aquestes copes anirà a càrrec de l'adjudicatari.

L'adjudicatari també haurà de portar a terme el servei de gestió de la seva recaptació.

7. Prestar i/o garantir el servei de bar i neteja de taules, de 19:00 h a les 2:30 h, durant els dies de la Gastrofira, llevat el diumenge que serà fins a les 24:00 h.

L'adjudicatari s'ha de comprometre, ja sigui a través de la gestió directa o d'un tercer, a prestar la presència del servei de bar a l'espai Gastrofira, de 19:00 h a les 2:30 h, durant els dies que duri el certamen, llevat el diumenge que serà de 19:00 a 24:00 h, així com de la neteja de taules del recinte de degustació i del propi recinte (abans, durant i un cop acabat l'horari de servei).

8. Presentar memòria definitiva de l'activitat amb les dades de l'esdeveniment.

L'adjudicatari, una vegada finalitzada la fira, presentarà una memòria de l'activitat realitzada. On hauran de constar les dades de participació tant de expositors com d'assistents, volum de vendes, etc.

4. Execució del contracte

Execució:

- Des del moment d'adjudicació del contracte, es podran iniciar els treballs descrits anteriorment, tret del que es descriu tot seguit.
- Una setmana abans de la data inicial de la fira caldrà començar els treballs de muntatge de l'espai Gastrofira i la seva coordinació.
- Desmuntatge de les infraestructures i equips instal·lats a la Gastrofira, durant els 4 dies posteriors a l'esdeveniment.
- **L'empresa adjudicatària comunicarà per escrit al responsable del contracte, amb una antelació mínima de 15 dies (és a dir, abans del 26 de juliol de 2026), les necessitats elèctriques de l'espai, amb potències, ubicació dels punts exactes, etc.**