

# PLEC TÈCNIC PER LA PRESTACIÓ DE SERVEIS GASTRONÒMICS I DE DIFUSIÓ PEL SEGELL DE QUALITAT AGROALIMENTÀRIA GIRONA EXCEL·LENT DE LA DIPUTACIÓ DE GIRONA.

## 1) Objecte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació de serveis professionals de cuiner i divulgador gastronòmic amb la finalitat de reforçar la promoció i el posicionament del segell Girona Excel·lent.

Els productes que formen part de Girona Excel·lent els trobareu al nostre web:

[Girona Excel·lent | Segell de qualitat agroalimentària \(www.gironaexcellent.cat\)](http://www.gironaexcellent.cat)

Els serveis a realitzar pel contractista inclouen:

- Assistència tècnica en jornades de tast: coordinació i direcció de les comissions avaluadores (tastos a cegues) que tenen lloc cada dos anys per seleccionar els productes participants.
- Disseny i execució de demostracions culinàries en directe (showcookings) amb productes del segell.
- Accions de comunicació i divulgació:
  - Intervencions com a prescriptor/a i comunicador/a gastronòmic/a davant del públic i mitjans.
  - Presentació d'esdeveniments gastronòmics i fires.
  - Col·laboració en la creació de continguts audiovisuals i digitals relacionats amb els esdeveniments.
  - Assessorament en la posada en escena i el relat gastronòmic alineat amb els valors del segell.
- Accions formatives sobre productes locals, adreçades a professionals i públic general, en format de sessions o showcookings de 2 a 4 hores.
- Reunions tècniques de coordinació i assessorament:
- Participació en reunions amb l'equip tècnic de la Diputació.

## 2) Justificació del perfil

El segell Girona Excel·lent té com a objectiu impulsar, fomentar i difondre els productes agroalimentaris de la demarcació de Girona que destaquen per la seva qualitat, així com reforçar-ne la projecció tant en l'àmbit professional com davant del públic general.

Per tal d'assolir aquests objectius, es requereix la contractació d'un perfil professional altament qualificat, capaç de representar el segell amb solvència tècnica i comunicativa. Aquesta figura actuarà com a ambaixador gastronòmic del programa, amb la responsabilitat de transmetre els valors associats al segell i garantir la coherència i qualitat del discurs en el conjunt d'activitats desenvolupades.



Així mateix, la diversitat i el volum d'accions vinculades al programa fan necessari disposar d'un/a professional amb una elevada capacitat d'adaptació, criteri gastronòmic sòlid i excel·lents habilitats comunicatives, que assegurin una divulgació rigorosa, atractiva i plenament alineada amb els objectius institucionals.

En conseqüència, el servei requereix la figura d'un cuiner/a divulgador/a amb un perfil que integri competències gastronòmiques, comunicatives i de representació institucional. Es consideren requisits imprescindibles els següents:

- Experiència en cuina professional, preferentment amb un coneixement profund del producte local i del teixit agroalimentari de les comarques gironines.
- Capacitat de divulgació gastronòmica i habilitats comunicatives, amb domini del discurs oral i capacitat d'adaptació a diferents tipologies d'audiència (professionals del sector, productors, públic general i representants institucionals).
- Coneixement del sector agroalimentari gironí i dels valors associats al segell Girona Excel·lent: qualitat, origen, tradició, innovació i excel·lència productiva.
- Capacitat de lideratge i de gestió de sessions tècniques, especialment en el marc de comissions de tast que es celebren cada dos anys per seleccionar els productes guardonats, que requereixen criteri gastronòmic, imparcialitat i rigor metodològic.
- Competències en la dinamització d'esdeveniments, incloent la gestió eficient del temps, la interacció amb el públic i la conducció d'activitats participatives.
- Versatilitat en formats audiovisuals, atesa la participació recurrent del programa en continguts multimèdia i accions de promoció digital.

### 3) Característiques de les prestacions

La Diputació de Girona facilita al contractista un calendari actualitzat dels esdeveniments i actes amb assistència obligatòria. Aquest calendari està organitzat per mesos i àmbits territorials (nacional i internacional), i inclou fires sectorials, congressos, jornades, trobades institucionals, esdeveniments promocionals i altres actes d'interès per a la Diputació o entitats vinculades.

Cal tenir en compte que, durant l'exercici, es poden afegir nous actes no previstos inicialment. En aquests casos, la Diputació informará al contractista amb la màxima antelació possible.

La conceptualització i guió de les activitats pot ser definida per l'oficina de Presidència o bé encarregada al contractista, segons el cas.

La comunicació ha d'adreçar-se tant al públic general com als professionals del sector alimentari, amb un to informatiu, institucional, proper i creatiu.

### 4) Equips tècnics mínims a utilitzar pel contractista:

El contractista haurà de disposar, com a mínim, dels següents recursos tècnics per garantir la correcta execució del contracte:

- Ordinador portàtil
- Telèfon mòbil
- Maletí de ganivets professionals de cuina
- Vehicle propi per a desplaçaments a fires d'àmbit nacional



## 5) Termini i lloc de lliurament dels treballs

La Diputació de Girona facilitarà un calendari actualitzat dels esdeveniments amb assistència obligatòria, classificats per mesos i per àmbit (nacional i internacional).

L'oficina tècnica del segell Girona Excel·lent comunicarà al contractista els projectes previstos, els terminis de lliurament (si s'escau) i les condicions específiques de cada encàrrec (temàtica, requisits, objectius, públic destinatari, etc.).

Les dates concretes de celebració o lliurament de cada actuació s'establiran en el moment en què la Diputació encarregui la prestació al contractista. Els encàrrecs es realitzaran mitjançant correu electrònic i/o trucada i es determinarà: l'objecte concret de l'actuació, la data prevista de realització o lliurament, el lloc, si escau, i qualsevol altra condició específica.

## 6) Fires i activitats habituals:

### CALENDARI DE LES PRINCIPALS ACTIVITATS PREVISTES PER ALS ANYS 2026-2027

#### Gener - Febrer

<b>Nom</b>	7a edició Concurs Girona Excel·lent - Estudi i proposta de categories i metodologia de treball.
<b>Àmbit</b>	Local
<b>Periodicitat</b>	Cada 24 mesos
<b>Dates</b>	Gener- Febrer de 2027 (2 o 3 dies de treball)
<b>Lloc</b>	Girona
<b>Horari</b>	De 9.00 a 15.00h

#### Març

<b>Nom</b>	Fòrum Gastronòmic Girona - Demostració i presentació d'espai cuina
<b>Àmbit</b>	Local
<b>Periodicitat</b>	Cada 12 mesos
<b>Dates</b>	Febrer-Març
<b>Lloc</b>	Girona
<b>Horari</b>	De 10.00 a 19.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Professional

#### Abril

<b>Nom</b>	Salón Gourmets Madrid - Demostració i presentació d'espai cuina
<b>Àmbit</b>	Nacional
<b>Periodicitat</b>	Cada 12 mesos
<b>Dates</b>	Abril (4 dies)
<b>Lloc</b>	Madrid
<b>Horari</b>	De 10.00 a 19.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Professional



<b>Nom</b>	Gastropirineus - Demostració de cuina producte
<b>Àmbit</b>	Nacional
<b>Periodicitat</b>	Cada 12 mesos
<b>Dates</b>	Abril (1 dia)
<b>Lloc</b>	Pendent
<b>Horari</b>	De 10.00 a 19.00 hores (horari estimat)

#### Abril - Maig

<b>Nom</b>	7a edició Concurs Girona Excel·lent - Celebració del 13 tastos del curs (preparació i execució activitat)
<b>Àmbit</b>	Local
<b>Periodicitat</b>	Cada 24 mesos
<b>Dates</b>	Abril – Maig (10/15 dies de tastos) de 2027
<b>Lloc</b>	Riudellots de la Selva
<b>Horari</b>	De 08.00 a 16.00 hores (horari estimat)
<b>Observacions</b>	Activitat de tast amb experts

#### Juny

<b>Nom</b>	Festimams – Presentació i showcooking
<b>Àmbit</b>	Local
<b>Periodicitat</b>	Cada 12 mesos
<b>Dates</b>	Juny
<b>Lloc</b>	Girona
<b>Horari</b>	De 18.00 a 24.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Públic final

#### Juliol

<b>Nom</b>	7a edició Concurs Girona Excel·lent - Entrega de premis, presentació productes i tastos
<b>Àmbit</b>	Local
<b>Periodicitat</b>	Cada 24 mesos
<b>Dates</b>	Juny- juliol 2027
<b>Lloc</b>	.....
<b>Horari</b>	De 08.00 a 00.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Intern i extern

#### Octubre

<b>Nom</b>	Fira Sant Lluc - Presentació i direcció de l'espai tast productes Girona Excel·lent
<b>Àmbit</b>	Girona
<b>Periodicitat</b>	Cada 12 mesos
<b>Dates</b>	Octubre
<b>Lloc</b>	Olot
<b>Horari</b>	De 10.00 a 19.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Públic Final



<b>Nom</b>	Fires de Girona - Presentació i direcció de l'espai tast productes Girona Excel·lent: presentació i demostració
<b>Àmbit</b>	Girona
<b>Periodicitat</b>	Cada 12 mesos
<b>Dates</b>	Segons calendari Fires de Girona - Octubre
<b>Lloc</b>	Girona
<b>Horari</b>	De 10.00 a 19.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Públic Final

## Novembre

<b>Nom</b>	Fòrum Gastronòmic Barcelona - Presentació i direcció de l'espai tast productes Girona Excel·lent: presentació i demostració
<b>Àmbit</b>	Catalunya
<b>Periodicitat</b>	Cada 12 mesos
<b>Dates</b>	Novembre (3 dies)
<b>Lloc</b>	Barcelona
<b>Horari</b>	De 10.00 a 19.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Professional

<b>Nom</b>	Fira Orígens - espai cuina: Presentació i direcció de l'espai tast productes Girona Excel·lent: presentació i demostració
<b>Àmbit</b>	Catalunya
<b>Periodicitat</b>	Cada 12 mesos
<b>Dates</b>	Novembre (3 dies)
<b>Lloc</b>	Olot
<b>Horari</b>	De 10.00 a 19.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Públic final

## Tot l'any

<b>Nom</b>	Col·lectius de cuina - Presentació segell i tastos productes Girona Excel·lent
<b>Àmbit</b>	Província de Girona
<b>Periodicitat</b>	Cada 2 mesos
<b>Dates</b>	Any natural
<b>Lloc</b>	Província de Girona (escoles)
<b>Horari</b>	De 10.00 a 14.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Públic professional

<b>Nom</b>	Escoles d'hostaleria - Presentació segell i tastos productes Girona Excel·lent
<b>Àmbit</b>	Província de Girona
<b>Periodicitat</b>	Curs escolar
<b>Dates</b>	Curs Escolar



<b>Lloc</b>	Província de Girona (escoles)
<b>Horari</b>	De 10.00 a 19.00 hores (horari estimat)
<b>Públic</b>	Públic professional - estudiants

<b>Nom</b>	Receptes amb productes Girona Excel·lent
<b>Àmbit</b>	Xarxes socials
<b>Periodicitat</b>	1 cap l'any
<b>Dates</b>	Any natural
<b>Lloc</b>	Província de Girona
<b>Horari</b>	Segons rotatge
<b>Públic</b>	Públic professional – públic final

## 7) Propietat intel·lectual i drets d'imatge dels treballs objecte del contracte

L'adjudicatari autoritza la Diputació de Girona l'ús de les elaboracions gastronòmiques encarregades, d'acord amb les següents condicions:

### 7.1) Drets de propietat intel·lectual:

L'adjudicatari cedirà en exclusiva a la Diputació de Girona els drets d'explotació sobre els continguts resultants dels encàrrecs que se li formulin. Els drets cedits seran els de reproducció, distribució, comunicació pública (inclosa la posada a disposició per mitjà de la xarxa internet) i transformació, en els termes expressats en els articles 18 a 21 del vigent Text Refós de la Llei de Propietat Intel·lectual (aprovat pel Reial Decret Legislatiu 1/1996, de 12 d'abril). Aquesta cessió ho serà sense limitació territorial i fins el seu pas a domini públic.

No obstant, la Diputació podrà autoritzar la utilització d'aquestes produccions audiovisuals a l'adjudicatari per als usos i finalitats que aquest li manifesti.

En la identificació de les imatges o audiovisual i en la seva utilització, sigui quina sigui la forma o mitjà, i ja sigui per part de la Diputació de Girona o de tercers a qui aquesta n'autoritzi l'ús, es farà constar sempre el nom de l'adjudicatari.

El contractista es compromet a preservar la confidencialitat sobre els fets, informacions, documents i d'altres elements que se li facilitin amb motiu de la seva feina.

### 7.2) Drets d'imatge:

En la captació audiovisual d'imatges resultants dels encàrrecs que se li formulin, l'adjudicatari haurà de garantir el respecte al dret a la pròpia imatge, reconegut per l'ordenament legal, de les persones que siguin reconeixibles. En els casos excepcionals que sigui necessari obtenir el consentiment de la persona afectada o del seu representant legal per a la captació, reproducció o publicació de la imatge o l'audiovisual, l'adjudicatari procedirà a obtenir aquest consentiment.

