

Aurora Corral
García - DNI
46768893A (TCAT)

Firmado digitalmente por Aurora
Corral García - DNI 46768893A (TCAT)
Motivo: DILIGENCIA DE SECRETARIA:
Per fer constar que aquest plec es va
aprovar per acord de la Junta de
Govern Local de data 1-6-2026.
Fecha: 2026.06.02 10:44:47 +02'00'

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS PER A
LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT, EN RÈGIM DE
LLOGUER, AMB EL CORRESPONENT MUNTATGE I
DESMUNTATGE D'INFRAESTRUCTURES I EL MATERIAL
NECESSARI PER A LA REALITZACIÓ DEL TAST DE CUINA
MEDITERRÀNIA**



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquesta contractació és el subministrament, en règim de lloguer, amb el corresponent muntatge i desmuntatge de les infraestructures i el material necessari per a la realització del Tast de Cuina Mediterrània.

La prestació implica l'aportació materials i infraestructures necessàries per a dur a terme la realització del tast de Cuina Mediterrània que determini l'Ajuntament, amb l'assessorament del gremi d'Hostaleria, i ha de contemplar el treball de coordinació amb:

- els/les tècnics/ques municipals referents del departament de Promoció Econòmica
- El Gremi d'Hostaleria

CODI CPV: 39154000-6 "*Equipament d'exposició*".

2. DATES I LLOC DE REALITZACIÓ

El Tast de Cuina Mediterrània se celebrarà el divendres 25 i dissabte 26 de setembre de 2026, de 20 a 23 hores, i diumenge 27 de setembre de 2026, d'11 a 17h. El lloc de realització és la plaça de l'Abat Oliba i passeig de Cordelles.

El divendres i dissabte participaran uns restauradors i el diumenge els restauradors seran uns altres.

Les dates i lloc de realització es podran modificar d'acord amb les instruccions dels tècnics municipals responsables del programa i previ avis .

3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI/ÀRIA

1.- Treballar en col·laboració els tècnics/tècniques del Departament de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Cerdanyola del Valles i amb el Gremi d'Hostaleria

2.- Portar a terme la producció logística de les activitats programades garantint els subministraments i les infraestructures necessàries per realitzar el Tast de Cuina Mediterrània.

3.- Acceptat els canvis que l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès pugui realitzar pel que fa al lloc i hora de les activitats en benefici del seu resultat, sense que això suposi cap cost afegit.

4.- L'adjudicatari/ària haurà de redactar un projecte tècnic i/o memòria de les instal·lacions si la reglamentació ho requereix.



5.-L'adjudicatari/ària haurà de realitzar un treball previ amb l'Ajuntament per tal d'ajustar les necessitats de l'activitat i preparar tota aquella documentació necessària per garantir el bon funcionament de les activitats on haurà de preveure tots els aspectes materials i logístics de manera que els materials dels lloguers i subministraments siguin els adequats a les característiques de l'activitat.

6.- Haurà d'aportar els generadors i el material de sonorització i la il·luminació adients amb els tècnics experts que els facin funcionar per a desenvolupar l'activitat proposada. Així mateix, ha d'incloure tots els elements de seguretat, col·locació de tanques i senyalització circumstancial, lavabos, extintors (segons necessitats tècniques i normativa) i altres elements decoratius i proporcionar petits materials, si escau (d'acord amb el pressupost presentat). El muntatge i desmuntatge de les infraestructures i altres elements serà efectuat per l'adjudicatari/ària.

7- En el cas que l'adjudicatari/ària no disposi de tots els mitjans propis necessaris per garantir les infraestructures adequades a l'activitat a realitzar, podrà subcontractar-ne aquells que estimi convenients a d'altres empreses, sense que això impliqui cap tipus de relació contractual entre l'Ajuntament i terceres empreses., L'adjudicatari/ària serà en tots els casos l'únic responsable i l'únic interlocutor davant l'Ajuntament.

8.- L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar dipòsit d'aigua, sanitaris i rentamans per tal de facilitar la utilització a les persones usuàries de l'activitat. També caldrà que l'empresa disposi del mobiliari necessari i adequat al desenvolupament de les activitats.

9.-En tot allò referent a les activitats regulades per la normativa d'activitats recreatives i espectacles públics s'haurà de garantir per part del contractista que es complirà amb allò disposat en la Llei 11/2009 de regulació administrativa dels espectacles públics i les activitats recreatives i en el Decret 112/2010 pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives i, en especial, amb els articles 111, 107, 101, 97, 80, 57, 48, 47, 43, 40 i 39 del Reglament.

10.- Els controls de les infraestructures de les activitats que així ho requereixin seran realitzats per ECAs i a compte del contractista.

11.- Pel que fa a la instal·lació d'electricitat o d'aigua potable o de qualsevol altre subministrament pel desenvolupament de l'activitat, l'adjudicatari/ària haurà de preveure l'esmentada instal·lació i garantir-ne el seu correcte funcionament. No obstant això, l'adjudicatari/ària podrà utilitzar aquells punts de llum i hidrants instal·lats a la via pública per a ús d'activitats, amb l'autorització prèvia dels serveis municipals.

12-Totes les instal·lacions hauran de complir els requeriments de la legislació vigent i, en conseqüència, en aquelles que així ho requereixin l'adjudicatari/ària haurà d'aportar el corresponent projecte tècnic, butlletí, acta o certificat, emès per un tècnic titulat competent a càrrec de l'adjudicatari/ària.

13- En acabar l'activitat caldrà recollir els espais i deixar-los en condicions òptimes.



14.- Les relacions que mantindrà amb l'Ajuntament seran a través dels tècnics/ques responsables dels programa Tast de Cuina Mediterrània del departament de Promoció Econòmica que actuaran d'interlocutors amb l'empresa adjudicatària

15.- Per tal de donar un bon servei a l'Ajuntament i als participants de les activitats, l'adjudicatari/ària acordarà amb l'Ajuntament la temporalització del muntatge, la intervenció durant la realització de l'activitat i la temporalització del desmuntatge.

16.-L'empresa adjudicatària vetllarà perquè hi hagi un coordinador únic que al llarg de l'esdeveniment tingui presència física a l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès i en el desenvolupament dels actes, per tal de facilitar la col·laboració dels diferents serveis com les dinàmiques de treball de la pròpia Administració.

17.-Abans de l'inici de la programació, l'empresa haurà d'haver presentat el personal que treballarà en l'activitat a tots els agents implicats, per tal de facilitar la tasca tant a la pròpia empresa com al personal municipal i als participants del Tast.

18.-Per tal de coordinar, és farà com a mínim una reunió amb antelació, convocada per l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès, amb tot l'equip de professionals implicats, tant per part de l'empresa com per part de l'Administració local. També es farà una reunió d'avaluació.

19.- Durant l'activitat, tot el personal de l'empresa adjudicatària o de les subcontractacions que poguessin derivar-se de la present adjudicació, haurà d'anar degudament identificat com a organització, per tal que qualsevol persona col·laboradora o usuària pugui reconèixer-los amb facilitat.



ANNEX 1

1. REQUERIMENTS D'INFRAESTRUCTURES TAST DE CUINA MEDITERRÀNIA

El Tast de Cuina Mediterrània es porta a terme a la plaça de l'Abat Oliba i el passeig de Cordelles i es requereix:

- Subministrament i col·locació de tanques pel tancament del recinte mentre no hi ha activitat
- Instal·lació de zones d'ombra i para-sols
- Instal·lació d'estands amb tarima
- Instal·lació de taquilles amb personal, fitxes per degustació, datàfons i efectiu per canvi.
- Instal·lació elèctrica a tot el recinte i generador.
- Instal·lació d'aigua, rentamans, cabines de WC i altres
- Equips de so i llum per les actuacions amb els tècnics que els facin funcionar
- Instal·lació de megafonia
- Vigilància de tot el material del recinte des de l'inici de la col·locació i fins que finalitzi l'activitat
- Instal·lació de zones de degustació amb taules i la seva neteja
- Serveis de neteja i manteniment permanent abans de l'activitat, durant el desenvolupament i a l'acabament
- Subministrament de copes per a la degustació de vi que comportarà encarregar-se de la dispensació a les persones del públic que ho requereixin.
- Subministrament de cartells amb els nom del restaurador a cada stand i cartells informatius dels participants i dels preus, plats, coberts i tovallons necessaris.
- Subministrament i manteniment dels elements de decoració
- Certificats de solidesa i seguretat de les instal·lacions i pla de prevenció de Seguretat i Salut degudament signats per tècnic competent. Extintors necessaris i la seva senyalització.
- Qualsevol altra prestació necessària per dur a terme correctament l'objecte del contracte.

L'ocupació per al muntatge de la plaça de l'Abat Oliba es podrà efectuar a partir del dilluns anterior a l'esdeveniment. El tall del passeig de Cordelles per al muntatge s'efectuarà a partir del dijous al matí.

S'incorpora al final de l'annex el plànol del Tast de Cuina Mediterrània



Característiques de les estructures

Tancament recinte:

Durant les nits del dijous, divendres i dissabte i mentre no es realitzi l'activitat s'haurà de preveure el tancament del recinte per tal de garantir la seguretat de totes les infraestructures, subministraments i material del recinte aproximadament segons el plànol que s'adjunta. (perímetre aproximat 200 m.l.)

Al recinte de la plaça de l'Abat Oliba i el passeig de Cordelles s'hi instal·laran les estructures següents:

ZONA RESTAURACIÓ

S'instal·laran fins a 17 estands per a establiments de restauració amb les característiques següents:

- Superfície de 4 x 3 m
- Estructura de fusta amb tractament certificat en autoclau. Parets laterals i posterior de fusta encadellada amb pilars de fusta de 90x90 (mínim) per subjectar les estructures.
- Tancament del sostre amb impermeabilització
- Tarima de fusta de 4 cm (mínim)
- Mostrador de 3 x 0,5 m
- Prestatge d'1 x 0,2 m penjat a la paret
- 4 focus tecnologia led
- Quadre de 12 kw de potència

ZONA BAR

S'instal·larà un estand per a zona bar amb les característiques següents:

- Superfície de 6 x 4 m
- Estructura de fusta amb tractament certificat en autoclau. Parets laterals i posterior de fusta encadellada amb pilars de fusta de 90x90 (mínim) per subjectar les estructures.
- Tancament de sostre amb impermeabilització i a conjunt amb la caseta a conjunt amb l'estructura de l'estand.
- Tarima de fusta de 4 cm (mínim)
- Mostrador de 6 x 0,5 m
- 6 focus tecnologia led
- Quadre de 10 kw de potència



ESPAI TALLERS

S'instal·larà un mòdul per a tallers amb les característiques següents:

- Superfície de 6 x 2 m
- Tancament posterior
- Sostre
- 2 focus tecnologia led
- Quadre de 6 kw de potència

TAQUILLES

S'instal·larà de 4 estands per a taquilles amb les característiques següents:

- Un de superfície de 6x3 m, una de 3x3 m i dos de 3x2 m
- Tancament del sostre amb impermeabilització i a conjunt amb la caseta a conjunt amb l'estructura de l'estand.
- Tarima de fusta de 4 cm (mínim)
- Quatre parets. Finestra frontal per a la venda
- Taulell interior per les persones que han de fer la venda i cadires
- Il·luminació interior
- Datàfon per cada taquilla (mínim 4)

MAGATZEM:

- Superfície de 3 x 3 m
- Tancament del sostre amb impermeabilització i a conjunt amb la caseta a conjunt amb l'estructura de l'estand.
- Tarima de fusta de 4 cm (mínim)
- Quatre parets
- Porta amb clau
- Il·luminació interior

ZONA DEGUSTACIÓ 1

S'instal·larà 1 tendal amb les característiques següents:

- Superfície de 12 x 8 m
- Estructura de fusta amb tractament certificat en autoclau. Sense tancament perimetral.
- Sostre
- 8 focus tecnologia led

Sota aquest tendal s'hi col·locaran 20 taules de degustació amb les característiques següents:



- Superfície de 2,40 x 1,20 o similar
- Altura d'1,20m o similar 12 taules
- Altura de 0,80 m o similar 8 taules

ZONA DEGUSTACIÓ 2

S'instal·larà 1 tendal amb les característiques següents:

- Superfície de 24 x 3 m
- Sense tancament perimetral
- Sostre
- 6 focus tecnologia led

Sota aquest tendal s'hi col·locaran 20 taules de degustació amb les característiques següents:

- Superfície de 2,40 x 1,20 o similar
- Altura d'1,20 m o similar 16 taules
- Altura 0,80 m o similar 4 taules

ZONA DEGUSTACIÓ 3

S'hi col·locaran 20 taules de degustació amb les característiques següents:

- Superfície de 0,60 de diàmetre o similar
- Altura d'1,20 m o similar

ZONA DEGUSTACIÓ 4

S'hi col·locaran 20 taules de degustació amb les característiques següents:

- Superfície de 0,60 de diàmetre o similar
- Altura d'1,20 m o similar

ESPAI RESERVAT PMR

- Espai preferent
- Mobiliari adaptat
- Senyalització

ZONA CONCERTS

Es realitzaran 3 concerts: un divendres entre les 21 i 22,15 h , un dissabte entre les 21 i 22,15 h i un diumenge entre les 12,30 i les 13,45 h per als quals s'instal·larà:

Sonorització per grups musicals de 4 components, aproximadament.

- PA 2000 W x canal mínim
- Taula de mescles i efectes de 16 canals



- Reproductor per música d'ambient
- Monitoratge per 4 músics
- Microfonia i DI per instruments (a concretar segons participants)
- 1 Tècnic de so per gestionar la taula i amb presència a les proves de so i durant la realització del concert.

Il·luminació per l'escenari (6 x 8 m):

- Barres per Frontal i contres
- Focus suficients per aquest espai i il·luminar amb qualitat actuacions musicals tipus Led o analògics.
- Taula de control de llum
- 1 tècnic de llum per gestionar l'equip i amb presència a les proves de so i durant la realització del concert

CONJUNT RECINTE

Els estands comptaran amb un rètol de polipropilè o similar, d'1,8 x 0.20 m amb el nom del restaurant (divendres i dissabte) o del bar (diumenge) ocupant. Seran subministrats, instal·lats i substituïts per l'empresa encarregada del muntatge.

Els materials i les instal·lacions dels estands seran els adients per a un ús de restauració i hauran de complir la normativa higiènic-sanitària vigent. L'Ajuntament es reserva la potestat de realitzar una visita d'inspecció sanitària abans de l'inici de l'activitat.

Es disposarà de sis extintors de pols seca d'eficàcia mínima 21A-113 ABC repartits convenientment pel recinte. També es disposarà de 2 extintors de CO² de 5 kg. tots ells degudament senyalitzats amb les corresponents plaques fotolluminoses

L'adjudicatari/ària haurà d'aportar el certificat de solidesa i seguretat dels tendals, els escenaris, les cobertes i els estands que es muntin a les diverses zones de la plaça de l'Abat Oliba, que ha d'estar signat per un tècnic competent i visat pel corresponent col·legi professional. Abans de l'inici de qualsevol treball, s'haurà de lliurar a l'Ajuntament el Pla de Prevenció de Seguretat i Salut signat per tècnic competent on s'indiqui, entre d'altres qüestions regulades, el responsable de la seguretat

Manteniment: L'empresa encarregada del muntatge de les estructures disposarà d'un operari de manteniment, que estarà present durant el muntatge de les infraestructures i durant el desenvolupament de les activitats per atendre avaries i imprevistos que puguin sorgir .

2. INSTAL·LACIÓ ELÈCTRICA

La instal·lació elèctrica serà efectuada per una empresa instal·ladora o per un instal·lador autoritzat que, abans de l'inici de l'activitat haurà d'haver aportat els butlletins que, conjuntament amb el projecte elèctric efectuat per tècnic competent



permetran la connexió a un o diversos generadors elèctrics portàtils accionats amb motor d'explosió. El projecte elèctric i tota la documentació relativa al generadors i la instal·lació elèctrica seran a càrrec de l'adjudicatari/ària.

La instal·lació total del Tast de Cuina Mediterrània disposarà d'una potència mínima de 250 kW (incloent els quadres elèctrics de la plaça).

Cadascun dels disset estands tindrà un subministrament elèctric mínim de 12 kW a 220 V en un subquadre del mateix. Aquest subquadre haurà de tenir com a mínim una base amb preses de corrent de 3'5 kW / 240 V i preses de corrent de 2'2 kW / 240 V i haurà de disposar com a protecció mínima d'un ID i un PIA. Cada stand disposarà d'una instal·lació d'il·luminació general amb focus led.

El bar disposarà d'una potència de 10 kW per a neveres i altres aparells.

Caldrà a més a més:

- Un reforç d'il·luminació del recinte amb guirnaldes que proporcionin il·luminació suficient per l'esdeveniment
- Cada stand disposarà de 4 focus tecnologia led, el bar i l'espai tallers (6 i 2 focus) i les dues zones de degustació amb tendals 8 i 6 focus leds respectivament i les taquilles i el magatzem disposaran d'il·luminació interior.

S'hauran de supervisar totes les connexions abans de la posada en funcionament de la mostra, una vegada hagi estat instal·lada tota la maquinària.

Es prendran les mesures adients per garantir el subministrament elèctric en tot moment.

El subministrament del generador/s, de 150 KVA com a mínim, serà efectuat per una empresa autoritzada i l'empresa adjudicatària s'encarregarà de tot el muntatge de la instal·lació elèctrica i de la seguretat elèctrica, així com de la vigilància i manteniment del generador. El generador serà insonoritzat i estarà homologat segons normativa CE i s'haurà de garantir el seu funcionament continu des de les 20 hores del dijous a les 22 hores del diumenge.

Manteniment: L'empresa instal·ladora disposarà d'un operari electricista que estarà present durant el muntatge de les infraestructures i durant el desenvolupament de les activitats per atendre avaries i imprevistos on podrà també verificar els aparells que els restauradors vulguin posar en servei

3. SERVEI DE VIGILÀNCIA

L'adjudicatari/ària haurà de garantir la vigilància tant de dia com de nit de tot el recinte del Tast de Cuina Mediterrània des del moment en que s'iniciï el muntatge de les



infraestructures i fins que aquestes hagin estat retirades un cop finalitzada l'activitat. Aquest servei el portaran a terme vigilants de seguretat.

La normativa a aplicar és la Llei 5/2014, de seguretat privada. Per aquest motiu l'adjudicatari/ària ha de sol·licitar autorització a la Generalitat de Catalunya (Departament d'Interior) i presentar la documentació que li sigui requerida, en funció del que les necessitats en cada cas.

Pel que fa al nombre d'efectius, caldrà, com a mínim, garantir la vigilància de tot el recinte i les seves instal·lacions amb 3 vigilants des de l'inici del muntatge fins a la finalització del desmuntatge per tal de garantir tota la seguretat de les infraestructures

4. ALTRES SUBMINISTRAMENTS I SERVEIS

Cabines WC: S'hi instal·laran 3 cabines WC químics amb llum, una de les quals ha de ser adaptada per a persones amb cadira de rodes

Totes les unitats hauran de ser mantingudes i netejades en permanència durant les hores de presència del públic.

S'hi realitzarà un buidat mínim diari realitzar a primera hora del matí, del dissabte i del diumenge.

Característiques rentamans

Neteja: L'empresa muntadora disposarà d'un servei de neteja permanent durant l'horari d'activitat.

Durant el funcionament del Tast s'ocuparà de la neteja de les taules, dels WC, la neteja del terra de les zones de degustació, de la zona circumdant o d'influència i els fets accidentals que puguin ocórrer. Abans d'obrir-se al públic tant divendres, dissabte i diumenge així com un cop finalitzada l'activitat, s'haurà de fer una neteja del recinte. Per a tal efecte hi haurà 3 persones que realitzin aquesta activitat.

Taquilles: Al recinte del Tast de Cuina Mediterrània s'instal·laran quatre mòduls amb taquilles, tancades amb porta i amb pany i clau, per a la venda de tiquets, d'acord amb les indicacions del plànol. Hi haurà dos cartells amb paper ploma, cartolina o similar, amb els preus de les consumicions i d'una mida que permeti llegir-los des de tres metres aproximadament.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la venda i la gestió dels tiquets i el lloguer de les copes.



Piques per al públic i els restauradors: Al recinte s'instal·larà un mínim de tres rentamans per al públic a prop de les taules de degustació.

S'instal·larà així mateix un dipòsit d'aigua potable (capacitat mínima 1 m³) per a ús exclusiu dels restauradors.

Megafonia: Al recinte del Tast es disposarà d'un servei de megafonia de bona qualitat per a ambientació musical i per donar els missatges que calgui,

Plats i coberts: Per a la Mostra de Cuina es disposarà com a mínim d'un total de 40.000 plats tipus *Chinet* de cartró biodegradable de 18 cm de diàmetre, 20.000 jocs de coberts i tovalló. Es distribuïran als participants tots els dies abans de començar l'activitat.

Decoració: Decoració amb plantes i diferents elements ornamentals i lumínics de l'espai.

Espai Tallers: Espai de 6 x 2 m amb tancament posterior i sostre, il·luminació i quadre elèctric de 6 kw de potència

Copes: Per a la Mostra de Cuina es disposarà d'un mínim de 1.500 copes de vi Princesa 23 cl o similar en règim de lloguer al públic. El preu del dipòsit serà de dos euros (en metàl·lic o fitxes) que seran retornats amb la devolució de la copa.

5. RECURSOS HUMANS

L'adjudicatari/ària garantirà la presència d'un enginyer/a per supervisar el muntatge de les estructures i de la instal·lació elèctrica, i per poder gestionar les contingències tècniques que puguin sorgir durant el desenvolupament de les activitats a tot el recinte.

També proporcionarà un mínim de 6 persones per a realitzar la venda de tiquets a les taquilles, lloguer de copes i subministrament de plats, coberts i tovallons als estands.

Neteja i vigilància: Personal de suport durant el funcionament de la fira.

També es garantirà la presència d'un tècnic especialista en so i llum per l'espai d'actuacions i un tècnic electricista durant tot el desenvolupament de l'activitat.

Durant tot el muntatge i el desenvolupament de l'activitat serà present una persona responsable de l'empresa per tal coordinar i garantir el bon funcionament i resoldre qualsevol imprevist que pugui sorgir.

6. GESTIÓ DE LES FITXES DE PAGAMENT



Es posaran a la venda un mínim de 40.000 fitxes dissenyats i impresos a càrrec de l'adjudicatari. El material i la serigrafia garantiràn hauran de garantir el seu ús al llarg del Tast.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de tota la gestió relativa als tiquets de degustació. Concretament:

- Venda de fitxes a les 4 taquilles instal·lades a l'efecte, entre les 19.30 i les 23.00 de divendres i dissabte i de les 11.00 i les 17.00 h de diumenge.
- Datàfons per a cada taquilla i Subministrament periòdic de fitxes.
- Custòdia dels diners recollits.
- Recepció i recompte dels tiquets lliurats pels restaurants participants.
- Pagament als restaurants en funció dels tiquets validats, en un termini de 24 hores.

7. EL VERMUT DEL TAST

Diumenge 27 de setembre, des de les 11 del matí fins les 17 hores s'ocuparan entre estands amb bars de la ciutat.

Això requerirà, per part de l'empresa adjudicatària eliminar els rètols dels restaurants i col·locar els rètols dels establiments del vermut.

8. ALTRES CONDICIONS D'ÚS I SEGURETAT

- Només es podrà accedir al recinte a peu (no s'admet bicicletes, patins, etc), excepte les cadires de rodes i els cotxets de criatura.
- No es permet que els visitants entrin menjar o begudes de fora de la instal·lació.
- No es permet les actuacions de música o de qualsevol tipus ni l'ambientació musical, tret de la de l'organització.

Els restauradors no podran subministrar menjars ni begudes en recipients de vidre o altres que puguin provocar un accident.

Es disposarà de sis extintors de pols seca d'eficàcia mínima 21A-113 ABC distribuïts pel recinte. També es disposarà de 2 extintors de CO² de 5 kg, tots ells degudament senyalitzats amb les corresponents plaques fotoluminoses

L'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès es reserva el dret d'imatge del Tast. La realització i comercialització de reportatges en vídeo, enquestes comercials, repartiment de fullets de tot tipus i la publicitat estàtica requereix de l'autorització prèvia de l'organització.-

Persona de contacte de l'equip de Promoció Econòmica:
Carme Bergadà tel. 622 18 94 53

