PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE PER LA CELEBRACIÓ DE L'ESDEVENIMENT "SOM TURISME DE LA COSTA DAURADA I LES TERRES DE L'EBRE" A FIRAREUS EVENTS.

1. OBJECTE

Constitueix l'objecte del present contracte la prestació del servei de càtering i la contractació dels serveis tècnics audiovisuals, amb les condicions d'explotació establertes per l'entitat gestora del recinte, ambdós necessaris per a celebració de l'esdeveniment SOM TURISME de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre, que tindrà lloc a les instal·lacions de firaReus Events.

2. DADES BÀSIQUES DE L'ESDEVENIMENT

Denominació de l'acte: SOM TURISME Costa Daurada i Terres de l'Ebre 2026
Data de celebració: 19 de novembre de 2026
Ubicació: firaReus Events, Av. de Bellissens, 40, 43204 Reus
Horari de l'esdeveniment: de les 19.30 h a les 00.30 h
Nombre estimat d'assistents: 400 persones
Muntatge: 18 de novembre de 2026 i, en els espais que correspongui, 19 de novembre de 2026.
Desmuntatge: entre les 00.30 h i les 15.00 h del dia 20 de novembre.

Les prestacions s'han de realitzar necessàriament mitjançant els proveïdors autoritzats o contractats per REDESSA, atès que constitueixen una condició d'ús obligatòria del recinte i resulten imprescindibles per garantir la seguretat, integritat dels equipaments i correcta prestació dels serveis propis de les instal·lacions

PRESTACIONS INCLOSES

2.1. Servei de restauració

El contracte inclou el servei de càtering necessari per atendre aproximadament 400 assistents durant la celebració de l'esdeveniment «SOM TURISME Costa Daurada i Terres de l'Ebre 2026».
El servei consistirà en un còctel, sopar a peu dret, de caràcter institucional, adequat a la tipologia de l'acte i al perfil professional dels assistents, que haurà de contemplar una oferta gastronòmica variada, de qualitat i representativa, preferentment basada en productes del territori.

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B4484B1813402 9A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49

L’empresa adjudicatària haurà de garantir la correcta reposició dels productes durant tota la durada del còctel, així com la retirada dels residus generats i la devolució dels espais utilitzats en perfectes condicions de neteja i ordre.

El muntatge, execució i desmuntatge del servei de restauració s’hauran de coordinar amb la resta de prestacions de l’esdeveniment, especialment amb els serveis tècnics, de seguretat i de neteja, garantint en tot moment el compliment de la normativa sanitària i de seguretat alimentària vigent.

Com a mínim, el servei haurà d’incloure:

Servei de càtering

L’oferta gastronòmica haurà de contemplar un mínim de 10 varietats diferents de *finger food,* servits exclusivament per cambrers/es de manera contínua i àgil durant el servei.

S’haurà de garantir que els productes alimentaris seleccionats segueixin les directrius següents:

- Productes de temporada, especialment pel que fa a fruites i verdures, que hauran de ser fresques i d’acord amb el calendari de temporada.
- Productes amb certificació de qualitat diferenciada, reconeguda mitjançant Denominació d’Origen Protegida (DOP) o Indicació Geogràfica Protegida (IGP), segons les referències establertes (enllaç a la publicació oficial).
- Producte de proximitat (Km 0) i procedència preferentment del territori.
- Oferta adaptada a dietes especials, incloent-hi una opció vegetariana equivalent com a mínim al 10% del total de l’oferta.

L’adjudicatari haurà de presentar una proposta gastronòmica detallada que inclogui la descripció es detalli l’origen i la qualitat dels productes utilitzats per a la seva elaboració.

Per tal d'avaluar correctament la proposta gastronòmica, l'empresa oferirà un tast del menú complert (3 persones) amb una antelació mínima d'una setmana per avaluar, la correcta presentació, els formats i les composicions del menú seleccionat.

L’empresa adjudicatària haurà de conservar la documentació acreditativa de la procedència i origen dels productes utilitzats, que podrà ser requerida en qualsevol moment pel PTDT.

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B4484B1813402 9A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49

Servei de begudes

La beguda que s'oferirà durant el sopar haurà d'incloure, com a mínim:

- Tres varietats de vi blanc.
- Tres varietats de vi negre.
- Aigua mineral, tant amb gas com sense.
- Refrescos.

La selecció de vins s'haurà de limitar a referències emparades únicament per les denominacions d'origen de la província de Tarragona i amb una representació territorial ponderada el més ampla possible. Aquestes hauran de ser consensuades amb els PTDT.

Tant l'aigua com els refrescos s'hauran de servir exclusivament en envasos de vidre, assegurant la sostenibilitat i la qualitat en la presentació.

La prestació del servei de begudes durant el sopar haurà de garantir dues modalitats complementàries:

- Servei continuat per part de cambrers/es, de manera àgil i proactiva
- Estacions de servei fixes, ateses per personal especialitzat, a disposició dels assistents.

Mobiliari i parament

L'adjudicatari serà responsable de l'habilitació, condicionament i equipament complet de l'espai on es durà a terme el servei de refrigeri.

L'espai haurà de disposar, com a mínim, dels següents elements:

- 1 barra o estació de vins, destinada exclusivament a les referències de les DO's existents a la Costa Daurada i Terres de l'Ebre, amb unes dimensions adequades al nombre de vins que finalment s'ofereixin. Aquesta estació haurà d'estar convenientment ubicada i atesa per personal especialitzat.

- 1 barra pel servei de begudes (aigua, refrescos) atesa per cambrers.

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B4484B1813402 9A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49

- 35 taules altes tipus còctel distribuïdes de forma adequada als espais destinats a la restauración. En cas que, a criteri del PTDT, l'aparença d'aquestes taules no sigui adequada, l'empresa adjudicatària haurà de vestir-les amb roba que harmonitzi amb el disseny general de l'espai.

Pel que fa al parament utilitzat per al servei, s'hauran de complir els criteris següents:

- El parament emprat en taules i estacions haurà de ser de qualitat, i inclourà: estovalles, safates, plats de porcellana o vidre, gots i copes de vidre, i coberts reutilitzables.

- En cas que es facin servir tovallons d'un sol ús, aquests hauran de ser de paper 100% reciclat.

- No es permetrà la inclusió de llegendes, anagrames ni logotips comercials sobre cap element del parament (estovalles, tovallons, vaixella, etc.), a excepció del logotip del PTDT, si així es requereix per part de l'organització.

Tot el mobiliari i el parament hauran de presentar un estat impecable de conservació, neteja i manteniment, així com una imatge homogènia i adequada al nivell de representativitat de l'esdeveniment.

L'adjudicatari serà responsable del transport intern, muntatge, manteniment durant l'acte i posterior retirada de tots els elements aportats, així com de la reposició immediata de qualsevol material que pugui resultar insuficient o defectuós durant el desenvolupament de l'esdeveniment.

Finalitzada l'activitat, s'haurà de procedir a la retirada completa del mobiliari i del parament utilitzat, deixant els espais en perfectes condicions d'ordre i neteja.

2.2. Serveis tècnics audiovisuals

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la disponibilitat, instal·lació, configuració, operació i desmuntatge dels equipaments audiovisuals necessaris, així com les proves tècniques prèvies i l'operació dels equips durant l'acte d'acord amb les característiques de l'espai i amb les necessitats de l'acte.
L'empresa adjudicatària haurà de disposar de l'equipament necessari per la prestació dels serveis tècnics que es detallen a continuació amb el suport tècnic de personal qualificat durant totes les fases de l'acte.

- Sonorització
- Il·luminació tècnica.

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B4484B1813402 9A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49

- Sistemes de projecció i pantalles.
- Equipament audiovisual.
- Suport informàtic necessari per al desenvolupament de les activitats

3. PERSONAL ADSCRIT A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari haurà de disposar del personal necessari, suficientment qualificat i dimensionat, per garantir la correcta execució de totes les prestacions objecte del contracte durant les fases de muntatge, desenvolupament i desmuntatge de l'esdeveniment.

El personal adscrit al servei haurà de comptar amb l'experiència i la formació adequades per a les funcions assignades, i actuar sota la coordinació d'un responsable únic designat per l'adjudicatari, que serà l'interlocutor amb el responsable del contracte i amb l'empresa adjudicatària durant tota l'execució de l'esdeveniment.

Com a mínim, s'haurà de garantir la cobertura de les necessitats següents:

a) Serveis de restauració i càtering

- Personal de cuina necessari per a la preparació i reposició dels productes.
- Personal de sala:
    - 1 cap de sala, que exercirà les funcions de coordinació i responsabilitat general del servei de refrigeri a peu dret i de la gestió directa del personal de sala.
    - Cambrers/es en nombre suficient, assegurant en tot moment una ràtio mínima d'1 cambrer/a per cada 17 assistents confirmats, d'acord amb el nombre de persones comunicat pel PTDT dins el termini establert.

Tots els membres del personal de sala hauran de ser professionals formats i amb experiència demostrable en serveis similars, i hauran de prestar el servei amb la màxima qualitat i atenció al detall.

La dotació de personal haurà de garantir una atenció adequada als assistents, la reposició continuada dels productes i el manteniment de les condicions d'ordre, neteja i qualitat del servei.

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B4484B1813402 9A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49

b) Serveis tècnics i audiovisuals

- Tècnics de so.
- Tècnics d'il·luminació.
- Tècnics audiovisuals.
- Personal de suport per al muntatge, operació i desmuntatge dels equips.

El personal tècnic haurà d'estar disponible durant els assajos, el desenvolupament de l'acte i les operacions de desmuntatge.

d) Serveis informàtics i connectivitat

- Personal tècnic de suport informàtic.
- Personal responsable dels serveis de connectivitat i xarxes que siguin necessaris.

El personal tècnic haurà d'estar disponible durant els assajos, el desenvolupament de l'acte i les operacions de desmuntatge

e) Muntatge i desmuntatge

- Operaris responsables de la implantació del mobiliari, parament, equips tècnics i elements auxiliars.
- Personal de càrrega, descàrrega, transport intern i retirada de materials.

Requisits generals del personal

- Tot el personal haurà d’estar correctament uniformat, amb una indumentària adequada a la formalitat i imatge institucional de l’acte.

- Tots els membres de l’equip hauran d’entendre i poder comunicar-se en català, com a requisit indispensable per a la interacció fluïda amb l’organització i els assistents.

Obligacions relatives al personal

L’empresa haurà de garantir que el personal disposa de la qualificació professional, experiència i formació necessàries per desenvolupar les seves funcions.

L'adjudicatari serà l'únic responsable de la gestió, organització i direcció del personal adscrit al contracte, així com del compliment de totes les obligacions laborals, salarials,

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B484B1813402 9A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49

de Seguretat Social, de prevenció de riscos laborals i de qualsevol altra naturalesa que resulti aplicable.

Tot el personal haurà d'anar degudament identificat durant la celebració de l'esdeveniment i mantenir en tot moment una imatge, comportament i tracte adequats al caràcter institucional de l'acte.

L'adjudicatari garanteix que disposarà dels recursos humans suficients per assegurar la correcta prestació de tots els serveis contractats de conformitat amb aquest plec, sense que la manca de personal pugui justificar deficiències en la seva execució, considerant-se una condició especial d'execució el compliment.

4. MUNTATGE I PROVES

L'adjudicatari serà responsable de l'execució de totes les tasques de muntatge, configuració, proves tècniques i desmuntatge necessàries per al correcte desenvolupament de l'esdeveniment, garantint en tot moment la coordinació entre els diferents serveis implicats.

Les operacions de muntatge es realitzaran els dies 18 i 19 de novembre de 2026, d'acord amb la planificació que estableixi l'organització i amb les condicions d'ús del recinte. Durant aquesta fase s'hauran d'instal·lar, configurar i verificar tots els elements necessaris per al desenvolupament de l'acte, mobiliari, parament, equips audiovisuals, sistemes informàtics i estacions gastronòmiques.

Abans de l'inici de l'esdeveniment, l'adjudicatari haurà de realitzar les proves tècniques necessàries per garantir el correcte funcionament de l'equipament. Aquestes proves inclouran, com a mínim:

- Comprovació dels sistemes de so, microfonia i reproducció audiovisual.
- Verificació dels sistemes d'il·luminació.
- Proves de projecció, pantalles i continguts audiovisuals.
- Verificació dels serveis de connectivitat i dels equips informàtics necessaris.
- Revisió de la implantació del mobiliari i de les diferents àrees de servei.
- Verificació operativa de les zones destinades al servei de càtering.

L'adjudicatari haurà de mantenir personal tècnic de guàrdia o de suport durant la celebració de l'esdeveniment per atendre qualsevol incidència que es pugui produir i garantir la continuïtat de les prestacions contractades.

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B4484B1813402 9A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49

Una vegada finalitzat l'acte, l'adjudicatari procedirà al desmuntatge i retirada de tots els equips, materials, mobiliari, parament i elements auxiliars utilitzats, assumint les tasques de càrrega, transport intern i retirada dels residus generats.
El desmuntatge s'haurà d'executar des de la finalització de l'esdeveniment i, en tot cas, haurà de quedar completament finalitzat abans de les 15.00 hores del dia 20 de novembre de 2026.
Finalitzades aquestes operacions, els espais utilitzats hauran de quedar lliures de materials i en les mateixes condicions d'ordre, neteja i conservació en què van ser posats a disposició de l'organització, sens perjudici de les responsabilitats que puguin derivar-se de possibles danys o desperfectes ocasionats durant l'execució del contracte.

5. SEGUIMENT I CONTROL DEL SERVEI

El responsable del contracte del Patronat podrà efectuar les comprovacions que consideri necessàries per verificar la correcta execució del servei.

L'adjudicatari haurà de facilitar tota la informació necessària per comprovar el compliment de les prescripcions tècniques.

Les incidències detectades durant la preparació o celebració de l'acte hauran de ser comunicades immediatament al responsable del contracte quan afectin els serveis objecte de licitació.

7. FACTURACIÓ

El contractista tindrà dret al cobrament del preu una vegada executades satisfactòriament les prestacions objecte del contracte i conformades pel responsable del contracte.

A aquest efecte, el contractista haurà de presentar la factura electrònica corresponent una vegada celebrat l'esdeveniment i executats tots els serveis inclosos en el contracte, incloses, si escau, les tasques de desmuntatge i restitució dels espais.

El pagament s'efectuarà prèvia conformitat dels serveis prestats per part del responsable del contracte, dins el termini legalment establert.

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B4484B1813402 9A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Diputació de Tarragona. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 99B4484B18134029A225A0A4AFB1FDA5 i data d'emissió 02/11/2026 a les 12:59:44

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Octavi Bono i Gispert - DNI ** (SIG) el dia 20/10/2026 a les 13:38:49