



Diputació de Girona



Girona Patronat de Turisme
Costa Brava Girona

ACORD DE COL·LABORACIÓ ENTRE EL PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA I L'ASSOCIACIÓ "CUINA DE L'EMPORDANET" PER LA DIFUSIÓ I PROMOCIÓ DE LA GASTRONOMIA GIRONINA.

Girona, 30 de juny de 2017.

REUNITS

D'una banda el Sr. Pere Vila i Fulcarà, President del **PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA SA**, (en endavant el Patronat) amb NIF A-17031246 i domicili social a l'Avinguda Sant Francesc, 29, 3er., de Girona, i expressament facultat per acord del Consell d'Administració de data 25 de maig de 2017.

D'una altra el Sr. Antoni Izquierdo i Cruellas, com a President de l'Associació **CUINA DE L'EMPORDANET**, amb CIF G17484775 i domicili social a Turisme número 1, de 17253 Vall-llobrega (en endavant "La Cuina de l'Empordanet").

Actuen en ús de les atribucions dels seus respectius càrrecs i es reconeixen mútuament i recíproca la capacitat per fer-ho, i

EXPOSEN

Primer.- Que el Patronat és un organisme mixt, amb representació dels sectors públic i privat, constituït com a societat anònima, els objectius del qual, d'acord amb els seus estatuts són, entre d'altres, el desenvolupament de l'activitat turística a les comarques de Girona, la promoció de l'oferta en els mercats turístics, la planificació i execució d'actuacions que projectin nacional i internacionalment la imatge de les marques turístiques gironines, i el suport i coordinació d'actuacions que, amb objectius semblants, realitzen altres entitats públiques o privades del territori.

Segon.- Que les actuacions del Patronat es fonamenten en els criteris continguts en el Pla Estratègic de Turisme de les Comarques Gironines, el qual destaca en el seu punt 3.2., que cal potenciar els trets identitaris i els fets excepcionals de la destinació que afavoreixin la diferenciació envers la competència, fent un èmfasi especial a la gastronomia. També en el seu apartat 5.1.1. marca a l'enogastronomia com un producte estratègic pel territori.

Cal esmentar també que tota la seva projecció nacional i internacional està treballada i consensuada amb el sector, en el diferents Plans d'Actuació que confecciona anualment. En aquest cas, amb el Pla d'Accions i Objectius 2017 (PAO) aprovat pel Consell d'Administració de data 15 de desembre de 2016. En el seu capítol 1.2.4.1. detalla que el Patronat vol difondre un dels seus principals valors mitjançant la promoció i el suport a l'estructuració i comercialització del producte enogastronòmic. I finalment, en el seu capítol 3.5., es marca com objectiu el



continuar amb els acords amb els diferents col·lectius del territori, per tal d'ajudar en la promoció diversa del mateix.

Tercer.- Que la **CUINA DE L'EMPORDANET** és una entitat sense ànim de lucre creada l'any 1995 amb l'objectiu de promocionar la qualitat gastronòmica del territori entre el públic consumidor, el sector periodístic i també entre els turoperadors internacionals, per tal d'identificar l'Empordà, i la Costa Brava, com una destinació gastronòmica de primera magnitud.

LA **CUINA DE L'EMPORDANET** té entre els seus objectius: potenciar la cuina de qualitat de la Costa Brava i el Pirineu de Girona, com a tret cultural del nostre país i element bàsic de la dieta mediterrània; fomentar els hàbits de consum saludables i respectuosos amb el medi i les espècies; contribuir a l'assoliment de la gestió sostenible dels recursos naturals, i promoure els productes de proximitat de comarques gironines.

Que la **CUINA DE L'EMPORDANET** va ser la promotora de la primera mostra gastronòmica gironina, i de la major part de les campanyes gastronòmiques sobre productes autòctons com la garoina, la gamba, l'arròs, etc., campanyes que han afavorit la proliferació d'un gran nombre de campanyes gastronòmiques en tot el territori català.

Que la **CUINA DE L'EMPORDANET** també té com a objectiu potenciar Catalunya i en especial la marca Costa Brava, com a destinació enogastronòmica, essent un referent ineludible quan es parla de cuina en el nostre territori i una marca que destil·la qualitat al llarg i ample de l'estat.

Que l'import del Pla d'Accions 2017 de la **CUINA DE L'EMPORDANET** puja a la quantitat de 80.300,00 euros.

Que actualment formen part del col·lectiu la **CUINA DE L'EMPORDANET** un total de 20 restaurants, i que són els següents:

AIGUA BLAVA de Begur.
ARADI de Platja d'Aro.
BO.TIC de Corçà. (Una estrella a la Guia Michelin)
CASAMAR de Llafranc. (Una estrella a la Guia Michelin)
EL ROSER 2 de l'Escala.
ELS TINARS de Llagostera. (Una estrella a la Guia Michelin)
LA COSTA de Pals.
LA GAMBA de Palamós.
LA PLAÇA de Madremanya.
LA XICRA de Palafrugell.
LLEVANT de Llafranc.
MAS DE TORRENT de Torrent.
MAS DELS ARCS de Palamós.
PORTAL DE MAR de Pals.
ROSA DELS VENTS de Platja d'Aro.
SA COVA de Platja d'Aro.



SA PUNTA de Pals.
VICUS de Pals.
LA CALENDULA de Regencós.
TERRAMAR de Llafranc.

Quart.- Que el Patronat, durant tot l'any, organitza viatges de coneixement per agències de viatge, operadors turístics, premsa especialitzada i <bloggers> turístics. Que aquests projectes els desenvolupa sol, conjuntament amb l'Agència Catalana de Turisme mitjançant els seus centres de promoció turística d'arreu del món i, a vegades, amb les oficines de turisme mundials de Turespaña. Que tanmateix, el Patronat organitza diferents accions de promoció de la Costa Brava arreu del món, portant sempre al seu costat cuiners i productes del territori.

Cinquè.- Que ambdues entitats tenen doncs interessos comuns i consideren bàsiques les accions encaminades a aglutinar al sector, a estructurar l'oferta turística i a promoure els productes turístics de la zona relacionats amb la gastronomia i els productes del territori, com a elements per incrementar la notorietat de la destinació i afegir valor al conjunt de la seva oferta turística.

Les parts, en representació en la qual actuen, es reconeixen capacitat suficient per a la formalització d'aquest i, en aquest sentit

ACORDEN:

Primer.- L'objecte d'aquest acord és la col·laboració entre el Patronat i la CUINA DE L'EMPORDANET, per consolidar aquest col·lectiu gastronòmic, amb l'objecte de potenciar la cuina autòctona, millorar-ne la qualitat i contribuir en definitiva a millorar i completar la variada oferta gastronòmica, així com la recuperació i promoció dels productes autòctons.

Segon.- LA CUINA DE L'EMPORDANET oferirà un aperitiu elaborat per cuiners del col·lectiu, per a un màxim de 25 comensals professionals del món del turisme, quan el Patronat ho determini i en un espai dins el territori de la Costa Brava consensuat per ambdues parts.

Tercer.- LA CUINA DE L'EMPORDANET, posarà a disposició del Patronat quan aquest ho demani, el seus serveis d'assessorament en matèria de gastronomia.

Quart.- LA CUINA DE L'EMPORDANET posarà a disposició els seus cuiners, material i producte necessari per a realitzar una sessió fotogràfica anual. Aquestes imatges seran realitzades per un fotògraf contractat pel Patronat i incorporades al banc d'imatges del Patronat. Les imatges resultants seran lliures de drets d'ús i d'imatge.

Cinquè.- LA CUINA DE L'EMPORDANET posarà a disposició del Patronat els seus cuiners, el material, productes i el personal necessari, per procedir a la preparació de diversos plats, amb la finalitat de realitzar una gravació de tres vídeos anuals com a màxim. Aquest vídeos seran utilitzats en accions promocionals que realitzi el Patronat. Les imatges resultants seran lliures de drets d'ús i d'imatge.



Sisè.- LA CUINA DE L'EMPORDANET, inclourà el logotip de la marca turística Costa Brava en tots els seus elements publicitaris i de difusió.

Setè.- Quan el Patronat vulgui celebrar àpats en mercats d'origen dins les accions de promoció de les seves marques turístiques, principalment Costa Brava, en un màxim de tres anuals, LA CUINA DE L'EMPORDANET haurà de coordinar i gestionar les següents tasques:

- Seleccionar l'equip de cuiners que acompanyaran per l'elaboració dels àpats. L'equip es formarà en funció del nombre de comensals de cada un dels àpats, amb un nombre màxim de 4 persones per a 100 comensals.
- Direcció de l'equip de cuiners in situ, per part d'un cap de cuina o d'un cuiner representant.
- Cap de sala per control de l'espai de l'esdeveniment.
- Confecció del menú.
- Elaboració del menú.
- Seleccionar els vins i caves que acompanyaran el menú, sempre de cellers associats al club de màrqueting de la Ruta del Vi DO Empordà del Patronat.
- Comandes de matèries primeres, pa i begudes.
- Contactar amb el cap de cuina de l'espai on tindran lloc els àpats per tal de concretar la maquinària necessària, l'espai necessari a les neveres, i la resta de requisits necessaris per a dur a terme l'àpat.
- Contactar amb el cap de cuina i/o cap de sala per tal de concretar la vaixel·la, la coberteria i la cristalleria necessària pel servei de l'àpat.
- Gestió del transport de les matèries primeres des de l'origen fins al destí.

Vuitè.- Quan el Patronat vulgui celebrar àpats en mercats d'origen (punt anterior) el Patronat realitzarà les següents tasques:

- Traducció de la minuta.
- Impressió de la minuta.
- Cercar l'espai on es duran a terme els àpats.
- Facilitar a LA CUINA DE L'EMPORDANET els noms i les dades de contacte del cap de cuina i del cap de sala, així com l'adreça de l'espai.
- Posar una persona a disposició de l'equip de cuiners, durant l'elaboració de l'àpat per tal que pugui fer les traduccions oportunes amb el personal de l'establiment.
- Reservar i abonar l'allotjament dels cuiners que determini el Patronat.
- Reservar i abonar el mitjà de transport dels cuiners. En cas d'utilitzar cotxe propi el quilometratge s'abonarà a 0,19€/km.
- Es farà càrrec del cost de les matèries primeres i begudes.
- Abonarà les dietes dels cuiners valorades en 50,00.-€ diaris, per dos àpats, dinar i sopar per persona participant, prèvia justificació de les despeses amb la presentació dels tiquets o factures. Si l'acció comporta només una sola manutenció (dinar o sopar) el límit serà de 25,00 euros per àpat.
- Es farà càrrec del cost de l'embalatge i transport matèries primeres i begudes.



Novè.- LA CUINA DE L'EMPORDANET es compromet a ser membre i fer-se càrrec de la quota corresponent, del club de màrqueting d'enogastronomia del Patronat de Turisme Costa Brava Girona.

Desè.- El Patronat de Turisme Costa Brava Girona, S.A., aportarà la quantitat de 12.000,00 euros a LA CUINA DE L'EMPORDANET, en concepte d'ajut per les accions assenyalades des de l'acord 2on i fins l'acord 9è, ambdós inclosos.

Onzè.- El Patronat de Turisme es compromet a fer efectiva la seva aportació econòmica establerta en el punt desè del present acord de col·laboració, en els següents terminis:

- Un 25 % de l'import total el mes de desembre de 2017, prèvia presentació d'una memòria parcial amb les actuacions realitzada fins a la data.
- Un 25 % de l'import total el mes d'abril de 2018, prèvia presentació d'una memòria parcial amb les actuacions realitzada fins a la data.
- El 50 % de l'import restant, al de juliol de 2018, prèvia presentació de la memòria completa de totes les accions portades a terme objecte del present acord.

La no presentació dels justificants del corrent de pagament de les obligacions tributàries i de la Seguretat Social donarà lloc a la resolució del present acord.

Dotzè.- Ambdues parts s'obliguen al compliment de tot allò que estableix la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal (LOPD) i el Reial decret 1720/2007, de 21 de desembre, pel que s'aprova el Reglament de desenvolupament de la LOPD, en relació amb les dades personals a les quals tingui accés durant la vigència d'aquest acord.

Tretzè.- Aquest acord entrarà en vigor el dia de la seva signatura i s'estendrà fins el 14 de juliol de 2018.

Catorzè.- Aquest acord de col·laboració es registrarà pel que estableix l'article 47.2.c.) de la Llei 40/2015, de l'1 d'octubre, de règim jurídic del sector públic.

Quinzè.- Per a qualsevol interpretació o litigi sobre el present acord, les parts s'emplanten a la jurisdicció contenciosa administrativa dels tribunals i jutjats competents de Girona, amb renúncia expressa de qualsevol altre fur que pogués correspondre'ls.

I en prova de conformitat les parts signen el present acord per duplicat exemplar i a un sol efecte a la ciutat i data que figura a l'encapçalament d'aquest document.

Sr. PÈRE VILA I FULCARÀ
President del Patronat de Turisme
Costa Brava Girona SA

Sr. ANTONI IZQUIERDO I CRUELLAS
President de L'Associació "Cuina de
l'Empordanet"