

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS PER L'ORGANITZACIÓ D'UNA JORNADA ENOGASTRÒNOMICA A LA CIUTAT DE BARCELONA, A FINALS D'ABRIL DE 2023

Amb la mera presentació de la seva oferta, l'empresa licitadora accepta les prescripcions tècniques establertes en aquest plec. Qualsevol proposta que no s'ajusti als requeriments mínims establerts en aquest plec quedarà automàticament exclosa de la licitació.

1. Antecedents

Catalunya disposa d'una oferta gastronòmica excel·lent amb una cultura culinària molt important associada a la dieta mediterrània, considerada Patrimoni Cultural immaterial de la Humanitat per la UNESCO, i disposem d'un gran nombre de productes amb distinció europea DOP i IGP per la seva excel·lència. Catalunya té 12 Denominacions d'Origen Protegida (DOP), 10 indicacions Geogràfiques Protegides (IGP) i 11 DO's vitivinícoles i una qualificada.

A Catalunya hi trobem 375 explotacions que obren al públic per posar en valor la seva feina i el producte que treballen i més de 600 activitats ofertes per productors.

En aquests darrers 4 anys, s'han estructurat 9 Rutes de vi a Catalunya amb l'aparició de noves empreses d'activitats i agències de viatge vinculades. Dels prop dels 765 cellers existents a Catalunya, uns 275 (38%) ofereixen més de 800 propostes d'enoturisme. Actualment, prop de 700.000 enoturistes vénen a Catalunya motivats pel vi i la gastronomia.

A dia d'avui, Catalunya disposa de 53 restaurants catalans amb estrella Michelin i 69 estrelles en total, sent així un dels territoris de l'estat que més estrelles Michelin té.

L'Agència Catalana de Turisme, a partir d'ara ACT, ja incorpora de manera plena el turisme enogastronòmic:

- L'any 2013 es tematitza com a Any de l'enoturisme
- El Jurat de l'*Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism* decideix el 2016 que Catalunya esdevingui la primera Regió Europea de la Gastronomia, motiu pel qual es declara també l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme.
- També durant el 2016 l'ACT impulsa la primera edició del projecte Benvinguts a Pagès, que planteja un cap de setmana de portes obertes a les explotacions agrícoles i ramaderes del país i així enriquir l'experiència enogastronòmica.

Aquest triangle cuina-producte-territori, esdevindrà un element clau de singularització de la nostra destinació.

Les noves tendències en turisme enogastronòmic estan alineades amb el nou model turístic que es persegueix des de Catalunya:

- aposta per un turisme més sostenible, ambientalment parlant, socialment més just, territorialment més equilibrat i reconnectat amb els elements identitaris del país i és un turisme regeneratiu per la comunitat local
- un turisme que cobreix les 4D: desestacionalització, desconcentració, diversificació i increment de despesa.

Tots aquests elements ha portat a elaborar una Estratègia de Turisme Enogastronòmic 2022 - 2027 per tal de posicionar Catalunya com a destinació enogastronòmica

internacional de referència i per fer front a aquests reptes, s'ha presentat una "Acción de Cohesión en Destino", emmarcada dins de l'estratègia nacional de los Planes de Sostenibilidad, per impulsar i desenvolupar una estructuració conjunta de l'oferta enogastronòmica del país, conceptualitzant el territori com una unitat cohesionada que permeti a Catalunya convertir-se en una destinació amb identitat i de referència en l'àmbit enogastronòmic, regeneratiu, slow i innovador.

2. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la organització d'una jornada on es presentaran tots els reptes pels propers anys en el camp del turisme enogastronòmic. Aquesta presentació es realitzarà a la ciutat de Barcelona a finals d'abril i es donarà a conèixer el pla estratègic pels propers anys, el pla d'acció per dur-lo a terme i es presentarà la candidatura per tornar a esdevenir "Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia".

L'objectiu de la jornada és generar sinèrgies per a donar visibilitat al lideratge de la restauració, l'enologia, la gastronomia i les experiències enogastronòmiques catalanes.

Els motius que justifiquen la no divisió en lots de l'objecte estan continguts a la memòria justificativa del contracte.

3. Obligacions de l'empresa contractista

Les obligacions que haurà d'assumir l'empresa contractista són les següents:

TASQUES PRE-ESDEVENIMENT

1.- PROPOSTA: L'empresa contractista haurà de fer una primera proposta de desenvolupament de l'acte un cop formalitzat el contracte.

2.- PROGRAMA JORNADA: Configurar un programa implementant els següents tempos:

- Benvinguda als participants de la Jornada, amb propostes i dinàmiques enogastronòmiques
- Parlaments autoritats
 - Contingut pel que fa la presentació al pla estratègic, pla d'accions i candidatura regió gastronòmica.
- Premiar i reconèixer aquells actors en el sector de l'enogastronomia que ens fan d'ambaixadors del nostre territori i posen a Catalunya com un destí de primer nivell per gaudir dels nostres productes i de la nostra cuina.
- Festa de clausura amb música i degustacions gastronòmiques

Respecte a la música, l'empresa contractista haurà de fer servir música lliure de drets. En cas contrari, s'obliga a obtenir els drets d'autor i els permisos necessaris per poder realitzar l'acte amb aquesta música, incloent, el pagament de la llicència a l'SGAE o AGEDI, si s'escau.

Les despeses derivades de les degustacions gastronòmiques les assumeix l'Agència Catalana de Turisme, i es consideren despeses no incloses, d'acord amb l'apartat cinquè d'aquest plec.

3.- CONVIDATS: l'ACT proposarà una llista d'un màxim de 50 ambaixadors enogastronòmics que se'ls premiarà per la seva tasca de difusió de la nostra cuina i el nostre vi.

Perfil dels convidats:

- aquells formats als seus països però amb l'experiència d'haver treballat en restaurants catalans i haver experimentat amb els nostres productes i
- aquells que han estat formats aquí, però que han estat treballant arreu, explicant el destí a totes les seves connexions internacionals.

En cas d'haver-hi un fee, anirà a càrrec del contractista.

4.- ASSISTENTS: Realitzar la convocatòria, registre i comunicació amb els assistents.

El públic objectiu d'aquesta jornada, d'un mínim de 200 i un màxim de 300 persones, serà essencialment professional de tots els agents implicats en el sector enogastronòmic –prescriptors i consumidors dins l'entorn enogastronòmic– amb una participació de la ciutadana general més marginal.

La gestió de les invitacions es realitzarà mitjançant mitjans electrònics o telemàtics, evitant-se en tot cas l'ús de paper.

Caldrà incloure mecanismes en la gestió de les inscripcions per a què els assistents a l'esdeveniment puguin finançar, de manera voluntària, parcialment o totalment, les emissions de CO2 generades en el seu desplaçament a l'esdeveniment.

5.- PLA DE COMUNICACIÓ: Establir i executar un pla de comunicació, gestionar i fer seguiment de les eines de comunicació i gestió online, pre-durant-post esdeveniment, per reforçar la convocatòria i assegurar-ne la màxima difusió del mateix i els seus resultats, sempre en coordinació amb l'Agència Catalana de Turisme.

6.- ACTE DE RELACIONS PÚBLIQUES I RODA DE PREMSA: En coordinació amb la unitat de Comunicació Corporativa de l'ACT, organitzar:

- una roda de premsa amb mitjans locals, nacionals i internacionals. Redacció i distribució de comunicats i notes de premsa, organització d'entrevistes, etc.
- un acte de relacions públiques que permeti donar visibilitat a l'esdeveniment.

7.- WEBSITE: creació d'un mini-site de l'esdeveniment a on hi figurin: programa, informació dels ponents i informació del lloc a on tindrà lloc la jornada. També ha de permetre el registre gratuït i acreditació dels participants. També s'haurà de crear d'una app pel dia de l'esdeveniment amb la mateixa informació que la web i amb codi qr pel seu checkin a la jornada.

Les inscripcions o el registre de participants s'han de realitzar amb mitjans electrònics o telemàtics que no impliquin l'ús de paper.

8.- **TRADUCCIÓ:** Contractar el servei de traducció simultània necessari (català, castellà, anglès) per a 50 persones.

- Es requerirà unes cabines de traducció i el personal necessari per cobrir l'esdeveniment.
- Contractar el servei de traducció en anglès dels documents de comunicació (programa, cartells, web, dossier i notes de premsa, ...).

9.- **HOSTESSES I HOSTES:** Contractar el servei de 10 assistents, hostes o hostesses que s'encarreguin d'informar, registrar, assistir els organitzadors i participants a l'esdeveniment.

10.- **FOTÒGRAFIA i VÍDEOCÀMERA:** Contractar el servei d'una persona fotògrafa i una de vídeo càmera, més la posterior edició, per immortalitzar els diferents moments amb fotografies i vídeos: benvinguda, clausura, ponències, activitats socials i vídeo resum. L'empresa contractista serà la responsable d'obtenir els drets d'explotació de propietat intel·lectual de totes les imatges i material audiovisual d'acord amb el que estipula el plec de clàusules administratives particulars (PCAP).

11.- **PERSONAL TÈCNIC DE REGIDURIA:** contractar un equip de persones que inclogui:

- un regidor i un coordinador que s'encarreguin de dirigir i coordinar l'acte durant la seva realització: coordinar l'equip tècnic i mestre de cerimònia, les diferents presentacions, els aspectes logístics, mesurar els temps, gestionar els imprevistos, els aspectes protocol·laris, la il·luminació, adaptar l'escenari al número de ponents de cada sessió, canviar l'aigua dels ponents, marcar els temps de cada ponència, coordinar amb els proveïdors i anunciar les pauses cafè i dinars, informar els participants de les incidències, programa i activitats previstes.
- 1 presentador de l'esdeveniment a concretar amb l'ACT que exerceixi de mestre de cerimònies.

12.- **IMPRESSIÓ MATERIAL:** Imprimir els materials de comunicació necessaris: cartons ploma, cartells, programes, badges, senyalització, decoració frontal i posterior dels escenaris i qualsevol altre material necessària per l'organització.

La identificació dels participants, si s'escau, i la senyalització de l'esdeveniment s'ha de fer amb materials reutilitzables.

El material promocional ha de tenir característiques ambientals, per exemple, reciclat, reciclable, monomaterial o baixa toxicitat i perillositat.

13.- **MARXANDATGE:** Contractar el servei de producció de:

- marxandatge pels assistents a l'esdeveniment (300 unitats).
- Premis per lliurar als convidats (màxim 50 unitats) que consistirà amb un trofeu, element significatiu o similar

El material a lliurar ha de ser ecològic, amb materials sostenibles i incorporar el logo del congrés o de la marca Catalunya i haurà de comptar amb el vist-i-plau de la unitat de Comunicació corporativa de l'ACT.

14.- ESPAI: el contractista assessorà de les característiques més idònies que haurà de tenir l'espai, així com del mobiliari i del muntatge tècnic més adient.

15.- AMBIENTACIÓ: el contractista haurà de proveir de tots aquells decorats per la dinàmica enogastronòmica i la contractació de la música de final de la jornada.

Respecte a la música, l'empresa contractista haurà de fer servir música lliure de drets. En cas contrari, s'obliga a obtenir els drets d'autor i els permisos necessaris per poder realitzar l'acte amb aquesta música, incloent, el pagament de la llicència a l'SGAE o AGEDI, si s'escau.

16.- PROTOCOL: Disseny i execució del protocol en coordinació amb l'ACT. Gestió i coordinació dels aspectes protocol·laris abans i durant l'acte per a autoritats, VIPs, mitjans de comunicació i ponents.

17.- OPERATIVA ESDEVENIMENT: Realitzar i supervisar totes les tasques administratives i l'operativa per a la correcta execució de l'esdeveniment.

18.- CONTRACTAR UNA PÒLISSA D'ASSEGURANÇADE RESPONSABILITAT CIVIL: Disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil d'explotació, patrimonial, patronal i de productes que respongui per qualsevol dany i perjudici que es pugui derivar durant la celebració de la jornada, ja siguin corporals, materials o morals, i que cobreixi l'activitat objecte de contractació, per un import mínim de 600.000€, amb un sublímit per sinistre de 300.000 € i de 150.000€ per víctima, pel període d'execució del contracte i al corrent de pagament. Aquesta pòlissa haurà d'incloure també la responsabilitat civil subsidiària de subcontractistes, i haurà de cobrir tots els sinistres produïts durant el període d'execució del contracte, tot i que el coneixement dels mateixos es coneguin amb posterioritat a la finalització del contracte.

TASQUES DURANT L'ESDEVENIMENT

19.- TASQUES DE GESTIÓ, ASSISTÈNCIA I SEGUIMENT:

- Organització del wellcome desk per les acreditacions i lliurament del material,
- Assistència al participant
- Coordinació de l'acte
- gestió d'incidències entre d'altres.

20.- OFICINES ORGANITZADORS: posar a disposició una oficina per als organitzadors

TASQUES POST-ESDEVENIMENT

21.- SEGUIMENT: Fer seguiment del projecte després de la seva realització: e-mail d'agraïment als assistents, recollida de valoracions, realitzar un recull de premsa i altres tasques de suport en el tancament.

22.- Edició i publicació del material gràfic captat al llarg de l'acte.

4. Despeses no incloses

Totes les despeses que es deriven de la contractació dels punts anteriors estan inclosos dins del preu del contracte, a excepció de les següents:

- Despeses de càterring/degustacions gastronòmiques.
- Despeses d'allotjament, transport, transfer i manutenció dels convidats.
- Despeses relatives a la contractació de l'espai i mitjans tècnics audiovisuals.
- Despeses del mobiliari necessari per l'esdeveniment.

Les despeses no incloses esmentades es contractaran a través d'una de les empreses homologades per l'Acord Marc per a la prestació del servei de gestió i assistència en viatges (Exp. CCS 2022 3) de la Generalitat de Catalunya i anirà a càrrec de l'Agència Catalana de Turisme. En tot cas caldrà que l'empresa contractista es coordini amb les diferents empreses implicades (espai, càterings, etc...) a fi d'assegurar el bon desenvolupament de la jornada.

5. Seguiment i control de l'execució del contracte

L'òrgan de contractació designarà una persona que assumirà el control i la coordinació de l'execució contractual amb l'empresa contractista a fi de tractar directament les qüestions relacionades amb el desenvolupament normal de les tasques indicades en aquest plec.

L'empresa contractista ha de designar una persona responsable a qui encarregar la gestió de l'execució del contracte i que haurà de garantir la qualitat de la prestació objecte d'aquest plec, tractant directament les qüestions relacionades amb el desenvolupament normal de les tasques indicades en aquest plec amb la persona interlocutora designada per l'òrgan de contractació.

Les persones referides anteriorment es reuniran amb una periodicitat mínima de 15 dies per tal de supervisar, controlar i tractar qualsevol aspecte vinculat amb el desenvolupament del contracte, a fi d'assegurar que el mateix s'està executat conforme l'establert en el present plec. Aquestes reunions de seguiment es portaran a terme de forma telemàtica, encara que serà possible tenir reunions presencials a les oficines de l'ACT -sempre intentant realitzar els desplaçaments prioritàriament en transport públic o amb vehicles de baixes emissions: elèctrics, híbrids o de gas (bifuel de gasolina).

6. Dades econòmiques

6.1. Pressupost base de licitació

El pressupost base de licitació és de 107.024,50€ IVA inclòs.

El sistema de determinació del pressupost base de licitació és el que consta a la memòria justificativa del contracte.

6.2. Valor estimat del contracte

El valor estimat del contracte és de 88.450,00€ IVA exclòs.

6.3. Forma de pagament



El pagament es realitzarà de la manera següent:

Un cop finalitzada l'acció, prèvia presentació de la factura i dels documents justificatius corresponents a la realització de les tasques realitzades, i prèvia certificació per part de l'ACT de la realització satisfactòria de les tasques encarregades.

7. Durada del contracte

La durada del contracte s'iniciarà en el moment de la seva signatura i finalitzarà el 30 de juny 2023.