

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PER A LA LICITACIÓ DE LA DINAMITZACIÓ DEL CDO I LA ORGANITZACIÓ DEL DELS PREMIS CDO 2019 (XIII edició).

ANTECEDENTS:

L'Ajuntament de Reus dóna suport a la gestió d'una organització administrativa especialitzada sense personalitat jurídica pròpia, denominada Centre de Desenvolupament de l'oli, creat per AEMO (Associació Espanyola de Municipis de l'olivera) el 1998 com un servei per promoure les activitats lligades al desenvolupament de les ciutats oleícoles. Les seves actuacions, dirigides tant a la pròpia administració com a la població i a les empreses, s'emmarquen en la informació, formació i divulgació en temes relacionats amb la cultura de l'olivera i de l'oli d'oliva.

La Diputació de Tarragona ha d'exercir les funcions d'assistència i cooperació econòmica, tècnica i jurídica als municipis, de la província de Tarragona, per facilitar la gestió de les seves competències, impulsar la seva modernització i contribuir al benestar dels ciutadans i al desenvolupament equilibrat del territori.

El ple de la corporació de la Diputació de Tarragona, va aprovar pel pressupost per l'exercici 2019 i en aquest hi consta l'Ajuntament de Reus com a beneficiari d'una subvenció nominativa per l'activitat del Centre de Desenvolupament de l'Oli.

Així a la vista de la col·laboració entre l'Ajuntament de Reus i la Diputació de Tarragona s'emmarca la necessitat de portar a terme la gestió i dinamització del Centre de Desenvolupament de l'Oli i l'organització dels Premis CDO 2019, objecte d'aquesta convocatòria.

OBJECTE DE LA CONVOCATÒRIA

Es requereix per al compliment del conveni la contractació de les següents actuacions:

1. Dinamització i gestió del Centre de Desenvolupament de l'Oli (CDO) i preparació i organització del la XIII edició dels Premis CDO 2019 als millors olis d'oliva verge extra de la demarcació de Tarragona

Amb l'objectiu de impulsar projectes i accions per tal de promoure la cultura de l'oli en l'àmbit provincial.

2. Difusió de l'oli d'oliva verge extra en les fires territorials i dels olis guanyadors mitjançant tastos d'olis entre d'altres.

Amb l'objectiu de difondre els olis guanyadors i la cultura de l'oli i les seves qualitats en la salut front olis que no són verge extra es realitzaran tastos d'olis a diferents públics i amb diferents nivells d'informació per tal d'arribar des de diversos circuits a la població.

A continuació es desgranen les accions mínimes que caldrà contemplar en cada un dels punts.

1. Dinamització i gestió del Centre de Desenvolupament de l'Oli (CDO) i preparació.

Preparació entrades a xarxes socials sobre el món de l'oli en la província de Tarragona per tal de publicar a les xarxes socials.

- publicació inici collita
- oli i turisme
- oli i salut

2. Organització del la XIII edició dels Premis CDO 2019 als millors olis d'oliva verge extra de la demarcació de Tarragona

Preparació de l'encàrrec:

- Reunió de presentació amb la regidoria de medi ambient i l'àrea de medi ambient de la Diputació de Tarragona
- Disseny, edició de les bases dels Premis als Millors Olis d'Oliva verge extra de Tarragona i de la carta de presentació que l'acompanya signat per regidor de Medi Ambient de l'Ajuntament de Reus i diputada de Medi Ambient de la Diputació de Tarragona.
- Disseny i producció del següent material i el seu enviament:
 - 120 cartes Din-A4 plegat 4+0 òfset reciclat 90g/m2
 - 120 bases Din-A4 plegat 4+0 òfset reciclat 90g/m2
 - 120 sobres DL, 4+0 reciclat 90g/m2
 - 120 Invitació a l'acte 100x210mm, 4+0 òfset reciclat 150 g/m2
 - 1 Cartell presentació. 98X68cm catroploma 5mm
 - 1 cartell pantalla de televisió de 100 " per a que funcioni de fons de l'acte dels premis.
 - 3 cartells de sobretaula dels olis premiats de l'acte de l'entrega de premis.
 - 10 diplomes reciclat 150 g/m2
 - Etiquetes per als olis premiats. 3 models. 500 unitats de cada model.
- Revisió de la marca dels Premis CDO, per tal de clarificar la imatge sobretot tenint en compte les aplicacions de petit format com per exemple en les etiquetes dels olis guanyadors.
- Compra d'ampolles per a les mostres aptes per la recollida d'oli de 0,5 litres. 3

mostres per participant, nombre màxim 100 ampolles.

- Recollida de mostres d'oli d'oliva verge a cada un dels molins participants pel lliurament al laboratori d'olis i al Panell oficial de tast de Catalunya per la seva valoració i a la regidoria de Medi Ambient de l'Ajuntament de Reus per tal de resguardar les mostres. Cal tenir en compte que els participants estan en el territori corresponent de tota la província de Tarragona i que en l'any 2018 hi va haver-hi 26 participants.

Producció de l'acte de lliurament dels Premis CDO 2019.

- Conducció de l'acte: contractació del conductor de l'acte i redacció del guió.
- Registre fotogràfic de l'acte.
- Control d'assistència i entrega de lanyards amb targetes identificatives del molí o entitat de procedència (reutilitzables).
- Disseny i ambientació de la sala noble del Palau Bofarull.
- Producció de l'aparador per a la mostra dels olis embotellats dels molins participants.
- Presentació digital de suport durant la cerimònia dels olis.
- Càtering 100 pax. A càrrec d'un cuiner prescriptor de les bondats de l'oli d'oliva verge extra i on l'oli sigui un element destacat.
- Vi amb DO emmarcades en la província de Tarragona.
- Els plats, coberts, copes i demés utensilis usats caldrà que siguin de materials duraders i reutilitzables. Els tovallons podran ser de paper, reciclats 100%.
- Es realitzarà la recollida selectiva dels residus resultants i es gestionarà la seva retirada.
- Disseny i producció dels diplomes de guanyadors i accèssits.
- Preparació de taula amb safates amb pa pel de tast dels olis premiats i cartells dels olis guanyadors de les diferents categories.
- Muntatge i desmuntatge. El desmuntatge caldrà que sigui la mateixa nit o l'endemà segons l'agenda d'actes programats.

3. Difusió dels olis guanyadors. « el Tast dels Millors».

Preparació de l'encàrrec:

- Sota la denominació del «Tast dels Millors» es realitzarà un acte de comunicació adreçada a crítics gastronòmics i periodistes, amb un màxim de 40 persones que inclourà un tast dels olis guanyadors i un «showcooking» amb els olis premiats.
- Disseny de l'acte d'acord amb la regidoria de Medi Ambient de l'Ajuntament de Reus i de la Diputació de Tarragona.
- Recerca del públic objectiu de l'acte. Per tal de participar en l'acte cal que puguin ser prescriptors de les qualitats de l'oli d'oliva verge extra en qualsevol de les seves vessants o que destaquin per la seves dots de comunicació per tal d'arribar a la promoció dels olis premiats.
- Imatge general de l'acte i producció dels elements següents:

- Disseny i enviament de la invitació digital
- Disseny i enviament del programa – dossier de l'acta
- Disseny i producció imatge de la capçalera de l'escenari, en l'espai existeixen plafons de fusta on recolzar-la.
- Disseny i producció de l'estovalla per a la cata dels olis: Din-A4
- Disseny i maquetació de lanyards personalitzats.
- Contractació i honoraris de cuiner pel showcooking o alguna altra experiència relacionada amb l'oli d'oliva verge extra.
- Tramesa de la invitació i seguiment de la confirmació d'assistència.

Producció de l'acte:

- Organització de l'espai i parament de les taules (estovalles, tovallons, copes, plats, coberts,... tots aquests elements cal que siguin de materials reutilitzables: vidre, ceràmica,...)
- Vi, aigua, pa i pomes per a la realització del tast dels olis guanyadors.
- Conducció de l'acte
- Control d'assistència
- Muntatge i desmuntatge. El desmuntatge s'ajustarà a l'agenda de la ubicació, havent-se de fer el mateix dia o l'endemà.
- Recollida de residus de forma selectiva i la seva retirada.
- Registre fotogràfic
- Possibles ports i transports

4. Memòria final.

- Entrega de la memòria justificativa de les accions desenvolupades en format digital amb 2 exemplars del material editat, en un màxim de 1 mes després de l'última actuació del contracte.
- Una vegada finalitzat s'aportarà tot el material creat en format vectorial i pdf i la base de dades en format full de càlcul o base de dades.
- Fotografies (màxim 10) amb bona resolució de:

Premis CDO:

- i. Entrega de cada un dels premis
- ii. Foto final amb els premiats
- iii. Foto del cuiner en el catering

Tast dels Millors:

- i. Foto del cuiner

- ii. Foto dels representants de les almàsseres guanyadores
- iii. Foto general dels convidats en la sala realitzant els tastos
- iv. Foto final amb tots els assistents

PRESSUPOST

El contracte té un pressupost de 14.500 € (IVA inclòs). Aquest pressupost inclou les tasques d'organització, enviaments, viatges, dietes, disseny, edició, difusió, materials, reunions i totes aquelles despeses que no estiguin descrites en el punt de Responsabilitats de l'Ajuntament. Els premis no poden ser esponsoritzats per cap empresa que pugui posar en dubte la imparcialitat dels atorgaments.

La facturació es partirà en dos, una factura d'un import màxim de 10.000 € (IVA inclòs) a 31 de desembre de 2019, una vegada finalitzi l'entrega de premis i la facturació restant una vegada presentada la memòria final amb un màxim de 4.500 € (IVA inclòs).

DURACIÓ DEL CONTRACTE: 6 mesos des de la contractació.

DOCUMENTACIÓ A APORTAR PER A LA VALORACIÓ DE LES OFERTES.

Les empreses o persones responsables dels projectes han de presentar una memòria tècnica on s'especifiqui:

1. Oferta econòmica que inclourà que el compliment de totes les actuacions i accions contemplades en el plec i amb la programació temporal marcada. Els premis es celebren entre la segona i tercera setmana de desembre de 2019.

2. Equip de treball amb definició sobre el què aportarà al projecte i enumeració de l'experiència més relacionada amb les tasques encomanades.

3. Enumeració d'actes i esdeveniments similars que l'empresa o persona responsable del projecte hagi organitzat.

4. Presentació de màxim dues mostres de treballs ja realitzats que puguin ser assimilables a l'organització de premis o projectes de l'àmbit de l'alimentació o culinaris per tal de valorar la seva qualitat i adequació al projecte objecte de contractació.

CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES

Es valoraran les proposicions presentades d'acord amb els criteris següents (sobre un màxim de 100 punts):

Criteris d'adjudicació objectius - Oferta econòmica: fins a 70 punts

El criteri a seguir per puntuar la proposta econòmica serà el de donar els 70 punts a la oferta econòmica més baixa, sense incórrer en una baixa temerària (més d'un percentatge del 10% per sota de la mitjana de les ofertes).

Criteris d'adjudicació mitjançant judici de valor:

Es valorarà fins a 10 punts l'equip de treball, atorgant més puntuació als equips pluridisciplinars, que disposin d'experts en l'àmbit oleícola i adequació al projecte.

Es valorarà fins a 10 punts, l'organització d'actes i esdeveniments similars que l'empresa pugui provar.

Es valorarà en 10 punts la qualitat i adequació dels treballs presentats.

RESPONSABILITATS DE L'AJUNTAMENT I DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

Mitjançant els departaments de comunicació i protocol de l'Ajuntament de Reus i de la Diputació de Tarragona es realitzen les convocatòries de premsa en la convocatòria dels premis i en el mateix dia d'entrega dels premis i també la difusió mitjançant les xarxes socials.

Els premis consisteixen en la compra de ampolles premiades per valor de 4.500 € (IVA inclòs) que compra de forma directa l'Ajuntament de Reus destinades a regals institucionals. La Diputació de Tarragona produeix uns guardons amb plaques honorífiques pels premiats a càrrec seu.

Reserva de la sala, instal·lacions tècniques de so i pantalla i tarima a càrrec de la Diputació. L'acte tindrà lloc a la sala noble del Palau Bofarull, al carrer Llovera de Reus.

Comunicació i coordinació amb el Pannell Oficial de tast de l'oli d'oliva per tal d'aconseguir la seva col·laboració.

L'empresa adjudicatària mantindrà reunions i relacions de comunicació amb un equip format per un tècnic/a designat de l'Ajuntament de Reus i un tècnic/a designat per la Diputació de Tarragona, a més dels seus responsables polítics.

Coordinació dels tastos d'olis en les fires territorials de municipis pertanyents a AEMO.

Petició de l'espai per a la realització de l'acte « el Tast dels Millors», taules i cadires.

PENALITZACIONS

En cas que es modifiqui alguna de les accions detallades en aquest document cal que estigui consensuat amb els representats de la Diputació de Tarragona i de l'Ajuntament de Reus, en cas contrari i que es requereixi que l'Ajuntament o la Diputació assumeixi alguna de les accions es penalitzarà amb el cost que hagi comportat desenvolupar-la per part d'aquests organismes i en tot cas serà un mínim un 5% del pressupost adjudicat.

En cas que no es s'arribi a la participació dels anys anteriors (mínim 20 almàsseres) es reduirà en un import de 500 € per cada una.

ALGUNES DADES DE L'ANY 2018

- 26 participants al premi CDO 2018
- La cerimònia dels premis CDO 2018 es va realitzar el 14 de desembre.
- Conducció de l'acte a càrrec de la Sra. Silvia Sagalà.
- Xerrada a càrrec del xef. Vicent Guimerà del restaurant "Antic Molí" d'Ulldecona.
- Càtering a càrrec de "Antic Molí"
- Showcooking realitzat per Vicent Guimerà i Xavier Guilera del Molí Coll de l'Alba, de Camarles, participants: 40 persones.
- Les mostres d'oli van ser recollides durant la primera setmana de desembre.

Reus, a la signatura del document

Vist i Plau

Gemma Moncusí Mercadé

Tècnica de Medi Natural i Sostenibilitat

Ramon Castellví Andreu

Cap de Serveis de Medi Ambient