

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE RELATIU AL SERVEI DE CREACIÓ D'UNA RUTA GASTRONÒMICA SOSTENIBLE, DINS DEL MARC DEL PLA DE SOSTENIBILITAT TURÍSTICA EN DESTINS: «L'AMETLLA DE MAR: LA CALA MÉS NATURAL» PER PROCEDIMENT OBERT exp. 2279/2024

Expedient núm.

ÍNDEX

- 1) OBJECTE DEL PLEC
- 2) OBJECTE DEL CONTRACTE
- 3) NECESSITAT I CONVENIÈNCIA
- 4) CONDICIONS GENERALS
- 5) TERMINI D'EXECUCIÓ DELS TREBALLS
- 6) DADES ECONÒMIQUES
- 7) CRITERIS DE VALORACIÓ
- 8) RESPONSABLE DEL CONTRACTE

1.- OBJECTE DEL PLEC.

- Estructurar un nou producte turístic vinculat a la gastronomia i la cuina del peix
- Fomentar el consum de peix de l'Ametlla de Mar als restaurants
- Millorar la presència del peix autòcton a les cartes dels restaurants.
- Contribuir al posicionament de l'Ametlla de Mar com a destinació gastronòmica amb una oferta d'experiències que integrin els diferents elements de la cadena de valor
- Identificar i estructurar l'oferta gastronòmica posant en valor les experiències turístiques memorables vinculades al peix
- Projectar una imatge conjunta de destinació amb la presentació agrupada de les propostes gastronòmiques

Finançat per:



- Generar nous arguments de promoció i venda adaptats a diferents públics i mercats

- Fomentar el treball en xarxa i la cooperació en termes de qualitat de producte, promoció i comercialització de l'oferta

2) OBJECTE DEL CONTRACTE

Situar l'Ametlla al TOP 1 de les Terres de l'Ebre i al TOP 10 de Catalunya de destinacions gastronòmiques amb una oferta atractiva i competitiva, estructurada i vinculada a la cuina del peix que contribueixi a la Seva revaloració i atregui nous segments de demanda atractius per a la destinació que dinamitzin el teixit empresarial i posicionin la destinació com LA CAPITAL GASTRONÒMICA DE LES TERRES DE L'EBRE

3) NECESSITAT I CONVENIÈNCIA

El projecte serà la base per a la creació d'una xarxa amb diferents integrants de la cadena de valor (restaurants, productors, comerços especialitzats, empreses guiatge...) com a espai de trobada, col·laboració i treball conjunt, que contempli la definició d'un sistema de qualitat i de participació segons criteris establerts sobre la base d'un manual de producte.

4) CONDICIONS GENERALS (documentació quantificable per judici de valors)

Les actuacions integrades i criteris tècnics per a l'execució del projecte "creació de la ruta de gastronomia sostenible de l'Ametlla de Mar del Pla de sostenibilitat turística són els següents:

- Creació d'una marca gastronòmica.
- Creació del relat gastronòmic del municipi vinculat a la pesca.
- Estructura de l'oferta a través del concepte de "ruta".
- Creació d'un manual de producte.
- Creació d'un material divulgatiu per a la promoció i el suport a la comercialització de les experiències gastronòmiques.
- Realitzar una anàlisi dels recursos patrimonials, turístics, agroalimentaris tant materials com immaterials del municipi vinculats a gastronomia i sostenibilitat.

Finanțat per:



- Definir i conceptualitzar la ruta a partir de l'eix vertebrador seleccionat definint els següents apartats:
 - Descripció de “la ruta de la gastronomia sostenible de l'Ametlla de Mar, la ruta de la cuina del peix”.
 - Definir quins seran els objectius pels quals s'ha creat la ruta.
 - Proposta de recurs i ubicació georeferenciada a partir dels quals articula la ruta.
 - Definir quins seran els actors principals i actors complementaris que hauran de participar per crear la ruta.
 - Definir els suports que utilitzarem per senyalitzar la ruta a nivell físic (cartells, indicadors...) i els diferents formats escollits per a la seva comunicació i difusió tant digitals com física.
 - Marca gastronòmica amb diferents formats (vectorial, jpg, png...)
 - Document amb el relat gastronòmic del municipi vinculat a la pesca
 - Document amb el manual de producte
 - Document del fulletó de la ruta (amb obert per poder realitzar actualitzacions)
 - Localitzar i posar en valor almenys 6 espècies de peix o marisc poc coneguts per a la seva posada en valor.
 - Dissenyar un pla d'accions inicials a realitzar per implementar la ruta.
- Elaborar un cronograma del projecte identificant-ne les accions a realitzar, els actors implicats i la seva temporització.
- Elaborar plans de la descoberta de la ciutat: Escapades gastronòmiques a l'Ametlla de Mar.
- Elaborar productes turístics combinant experiències gastronòmiques amb experiències turístiques amb allotjament (caps de setmana temàtics).

5. TERMINI D'EXECUCIÓ DELS SERVEIS

El termini d'execució serà:

La durada del contracte de serveis serà fins a la finalització dels treballs contractats, amb un màxim del dia 31 de desembre de 2024.

L'execució del contracte de serveis començarà el dia següent de la data de formalització del contracte.

6. DADES ECONÒMIQUES

Finançat per:



SECRETARÍA DE ESTADO
DE TURISMO



6.1 Valor estimat

El valor estimat del contracte és de 30.000,00 € IVA inclòs.

6.2 Pressupost base de licitació

El pressupost base de la licitació IVA inclòs, desglossat en els següents lots, és:

Lot	Import licitació
Creació ruta gastronòmica sostenible de l'Ametlla de Mar	30.000,00 €

7. CRITERIS DE VALORACIÓ

Els criteris de valoració, seran els que apareixen a continuació. Aquests criteris poden ser criteris avaluables automàticament (objectius) i criteris subjectes a judici de valor (subjectius):

CRITERIS AVALUABLES AUTOMÀTICAMENT (objectius) 75%	CRITERIS DE VALORACIÓ	PUNTS
	Preu	40 punts
	Experiència de l'empresa en treballs realitzats a destinacions turístiques en matèria de gastronomia, 5 punts per cada projecte presentat fins a un màxim de 30 punts. 1 punt per cada treball realitzat anteriorment a l'Oficina de Turisme de l'Ametlla de Mar en matèria gastronòmica fins a 5 punts.	35 punts

CRITERIS SUBJECTES A JUDICI DE VALOR (Subjectius) 25%	CRITERIS DE VALORACIÓ	PUNTS
	Qualitat tècnica de la proposta punt 4 condicions generals	Fins a 25 punts

Finançat per:



8. ESPECIFICACIONS DEL SERVEI

8.1. Relació dels serveis

L'Ametlla és una destinació amb una gran oferta gastronòmica però necessita estructurar tot el seu potencial en una proposta conjunta que uneixi tots els actors de la cadena de valor de la gastronomia i la cuina del peix.

El projecte planteja l'estructuració i la promoció d'una proposta turístic-gastronòmica que posi en valor la gastronomia local i el peix de la "Cala" i que sigui atractiva al mercat, millori la imatge de destinació gastronòmica i fomenti el consum de producte local.

La ruta fomentarà la degustació i compra de peix i producte local típic, així com el consum de noves receptes a la restauració. En concret la temàtica de la ruta girarà al voltant de la gastronomia del peix i s'hi integraran les diferents experiències:

- Experiències gastronòmiques a restaurants
- Jornades gastronòmiques
- Experiència Tuna-Tour - La tonyina de Balfegó
- Activitats de l'Espai de la Cuina del Peix
- Visites a la Llotja de peix de la Confraria de Pescadors.
-

Es pretén estructurar l'oferta gastronòmica en funció dels públics especialitzats i interessats en la gastronomia (cuineta, foodie, gourmet, sibarita...) i oferir propostes i productes adaptats a cada segment de demanda especialitzada.

Les actuacions integrades en aquest projecte són les següents:

- Creació d'una marca gastronòmica
- Creació del relat gastronòmic del municipi vinculat a la pesca
- Estructuració de l'oferta a través del concepte de "ruta"
- Creació d'un manual de producte
- Creació d'un material divulgatiu per a la promoció i el suport a la comercialització de les experiències gastronòmiques

El projecte serà la base per a la creació d'una xarxa amb els diferents integrants de la cadena de valor (restaurants, productors, comerços especialitzats, empreses guiatge...) com a espai de trobada, col·laboració i treball conjunt, que

Finançat per:



contempli la definició d'un sistema de qualitat i de participació segons criteris establerts sobre la base d'un manual de producte.

8.2. Resultats previstos

La creació d'una xarxa de treball amb els diferents integrants de la cadena de valor (restaurants, productors, comerços especialitzats, Confraria de Pescadors, ...) que permeti la creació d'una ruta gastronòmica que posi en valor la gastronomia local i el peix de la Cala i que sigui atractiva al mercat, millori la imatge de destinació gastronòmica, fomenti el consum de producte local que estructurari i aglutini tota l'oferta gastronòmica.

8.3 Termini de lliurament

L'adjudicatari s'obligarà a lliurar els treballs contractats com a màxim el 31 de desembre de 2024.

8.5 Propietat intel·lectual i confidencialitat

L'adjudicatari restarà obligat a guardar el secret de les dades o informació prèvia que per raó d'aquest contracte tingui accés.

8.6 Personal assignat al servei

L'adjudicatari o adjudicatària del contracte haurà de tenir la qualificació tècnica i experiència exigida en el desenvolupament de l'activitat professional i assumirà la direcció tècnica de les tasques.

8.7 Equips tècnics a utilitzar

El licitador haurà de disposar dels equips tècnics necessaris i emprar-los en els treballs conseqüència d'aquest contracte.

8.8 Control de qualitat

El coordinador del PSTD ha d'exercir el control de qualitat i idoneïtat dels treballs realitzats, podent rebutjar aquells que la seu parer no s'ajustin al les condicions pactades, obligant-se en aquest supòsit l'adjudicatari a re-elaborar la feina corresponent amb la major diligència.

8.9 Identitat visual

El projecte disposa de marca i logotip propi (Pla de Sostenibilitat Turística: "L'Ametlla de Mar: La Cala més natural"), que conviu amb el logotip de la Unió Europea, el del Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme, el del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, el del Next Generation Catalunya i el del Departament d'Empresa i Treball. Caldrà seguir les indicacions per la seva aplicació que determini el Manual bàsic d'identificació visual corporativa de Next Generation

(<https://identitatcorporativa.gencat.cat/web/.content/Documentacio/descarregues/dpt/COLOR/Economia-i-Hisenda/NextGenerationCatalunya.pdf>)

Finançat per:



9. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

El Coordinar del PSTD de l'Ametlla de Mar, Damià Llaó Pujol, serà el responsable de la part del contracte que li correspongui, al qual correspondran bàsicament, entre d'altres, les següents funcions:

- Seguiment i supervisió de les prestacions objecte del contracte.
- Determinar si la prestació realitzada per l'adjudicatari s'ajusta a les prescripcions establertes i a les condicions contractuals.
- Donar les instruccions necessàries per a la correcta realització de la prestació contractada.
- Conformar la facturació derivada de l'execució del contracte.
- Proposar i informar les eventuais modificacions o pròrrogues del contracte.
- Recepcionar les prestacions objecte del contracte.
- Proposar a l'òrgan de contractació les penalitats a imposar.

Finançat per:



SECRETARÍA DE ESTADO
DE TURISMO

