

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL SERVEIS DE L'ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE L'ESDEVENIMENT SOM TURISME PROMOGUT PER L'ORGANISME AUTÒNOM PATRONAT DE TURISME DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA .

1. DESCRIPCIÓ DEL CONTEXT

El Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona organitza anualment, l'esdeveniment SOM TURISME de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre. L'esdeveniment, és l'acte institucional més gran que organitza el Patronat de Turisme i està dirigit a tot el sector turístic de la demarcació. L'any 2024, celebrarà la seva edició 32ena al Teatre de Falset.

L'acte, congrega a unes 350 persones totes elles representants dels diferents sectors que integren la cadena del turisme; hotels, càmpings, apartaments, agències de viatge, agències receptives, ajuntaments, consells comarcals, patronats municipals i oficines de turisme, universitat, cambres de comerç, membres dels mitjans de comunicació i un llarg etc. L'acció s'emmarca en l'estratègia de cohesió del sector, propiciant plataformes de relació entre els actors que l'integren, per tal de generar i construir una imatge positiva d'un col·lectiu molt heterogeni.

Així mateix aquest esdeveniment és un reconeixement als professionals del sector turístic que amb el seu esforç i dedicació fan possible que la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre siguin una destinació competitiva que genera riquesa i facilita la integració social.

Durant el transcurs de l'esdeveniment té lloc l'acte de lliurament del Premi Jordi Cartanyà i que serveix com reconeixement a la feina feta pel sector turístic.

2. NECESSITATS QUE CAL SATISFER

L'empresa adjudicatària desenvoluparà el servei d'organització, direcció, disseny, execució, provisió d'una carpa, muntatge, desmuntatge, càterring i tots els serveis necessaris per al correcte desenvolupament de l'esdeveniment.

3. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la realització de l'acte institucional SOM TURISME de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre. S'inclouen tots els serveis necessaris per la direcció, disseny, ambientació d'espais, organització, execució, muntatge i desmuntatge de l'acte, així com els equipaments i producció audiovisual de material específic, megafonia, llum, decorat i el personat tècnic i artístic necessari pel desenvolupament de l'esdeveniment. També inclou la contractació del presentador, la l'actuació musical en directe que acompanya l'acte i el servei complet de càterring per a un refrigeri a preu dret per a 350 persones.

L'acte tindrà lloc el dia 28 de novembre al Teatre l'Artisana de Falset

Horari: 18.00h a 21.30h

LOT 1: Provisió d'una carpa i servei d'organització, direcció, disseny, execució, muntatge i desmuntatge de l'esdeveniment institucional SOM TURISME de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre.

LOT 2: Servei de càtering per un refrigeri a peu dret de l'esdeveniment SOM TURISME de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre.

La contractació de l'espai és a càrrec del PTDT, exceptuant la provisió, instal·lació i desmuntatge de la carpa exterior.

Els interessats a participar en la licitació podran efectuar una visita prèvia al Teatre l'Artisana de Falset. La data de la visita serà anunciada al Perfil de Contractant.

4. CONDICIONS TÈCNiques LOT 1

El contracte inclourà la prestació dels serveis següents:

4.1. Serveis tècnics

Gestionar les necessitats tècniques i de producció de l'esdeveniment.

L'adjudicatari proveirà en el recinte com a mínim els materials i serveis que es detallen a continuació per a una correcta producció de l'esdeveniment:

- 2 taulells de recepció diferenciats amb retolació adequada i pensades per al volum d'assistents previstos. En aquest cas es farà la recepció amb lectors de codi QR, només un taulell per atendre les invitacions que requereixen seients específics determinats pel departament de protocol.
- 2 serveis de guarda-roba amb penja robes i assistides per personal.
- 1 Carpa exterior tancada de 20 x 20 (400 metres²) amb tarima de fusta, calefactada, decorada, il·luminada i amb música que serà on es servirà el refrigeri a peu dret.
- 1 *Photocall* (Estructura truss + il·luminació)
- Els equips de so i llum necessaris per a la correcta producció de l'esdeveniment al Teatre de Falset i a la carpa exterior, que puguin cobrir els diferents moments de l'acte:

Arribada de convidats

Presentació

Discursos.

Presentació vídeos i lliurament de premis

Actuació musical

- 1 rack de vídeo per a premsa
- 1 pantalla de LED per l'escenari de mides (4 x 2,5)
- 3 càmeres per la producció audiovisual de l'acte en directe.
- 5 micros de diadema per l'equip de l'organització.
- 1 canó de seguiment per la cerimònia de lliurament de premis
- 1 micro de mà, diferents micros de peu i de diademes per l'actuació musical en directe.
- 1 faristol
- Equip d'il·luminació, música i calefacció específic per la zona de càtering (carpa exterior).

4.2. Conceptualització, disseny de l'acte i producció

L'acte ha de tenir una posada en escena elegant però a l'hora moderna i actual, mantenint el caire institucional de l'organisme que l'organitza però sense perdre la proximitat, la senzillesa i la naturalitat que un acte d'aquestes característiques requereix. Així mateix, la posada en escena ha de lligar i trenar tots els elements de comunicació i escenogràfics, dotant-los de coherència visual i creativa. Tots els elements de disseny, hauran de tenir una translació als suports de comunicació físics i digitals que l'acte requereix tan "in-situ " com a nivell digital.

El to de l'acte, tot i ser institucional, ha de ser proper, fresc i contemporani, fugint dels tòpics més convencionals.

L'adjudicatari haurà de contemplar les mesures oportunes d'accessibilitat de persones amb diversitat funcional.

4.3. Producció de materials gràfics i audiovisuals

Gràfics

L'adjudicatari:

1. Haurà d'aplicar la imatge gràfica de l'esdeveniment (cedida pel Patronat de Turisme) i en tots els elements de comunicació relacionats (online - offline); invitacions, plataforma de reserves, espais del teatre - interiors i exteriors- i carpa exterior pel càtering.
2. La creació de la plataforma de reserva en format online i el format de les invitacions, aplicant el disseny gràfic aprovat del SOM TURISME, fent un seguiment diari de l'estat de les reserves. El format de les invitacions pot incloure un format en codi QR per la qual cosa caldrà preveure lectors de codis QR per confirmar l'accés a l'esdeveniment.

Audiovisuais

L'adjudicatari haurà de produir i editar 6 vídeos inèdits originals per la presentació dels guardonats dels premis Jordi Cartanyà.

Escenografia

1. L'adjudicatari ha de presentar una proposta escenogràfica i decorativa per a dur a terme l'acte. L'escenografia i decoració ha de ser comuna i evident per la zona de recepció, l'escenari i l'espai del refrigeri a peu dret (carpa exterior).
2. Elaborar 12 banderoles per penjar a les parets amb la imatge del SOM TURISME i les marques turístiques.
3. Haurà de preveure el disseny i instal·lació d'un *photocall* a l'entrada de l'acte incorporant la imatge gràfica del SOM TURISME, que ajudi a la benvinguda i recepció dels convidats.
4. Haurà de presentar maquetes de propostes en 3D sobre la distribució d'espais i la ubicació dels elements i estructures (recepció, guarda-roba, *photocall*, escenari, pati de butaques i carpa exterior per al refrigeri).

4.4. Direcció, organització i coordinació

L'adjudicatari haurà de presentar una planificació i cronograma de tasques a realitzar així com un pla de producció i logística de totes les tasques tècniques a desenvolupar durant l'esdeveniment amb els recursos humans necessaris i pressupost desglossat.

L'adjudicatari designarà un/una responsable per coordinar i gestionar tots els serveis i proveïdors que inclogui la proposta, incloent el personal necessari.

L'adjudicatari haurà de designar una persona que actuï com a interlocutora amb el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona per al bon desenvolupament del projecte.

Caldrà la seva coordinació amb qualsevol persona intervinent en qualsevol fase de l'acte i en qualsevol aspecte (tècnic, artístic, etc.) que facin possible que l'acte es desenvolupi sense cap incidència.

L'adjudicatari serà el responsable dels assajos generals: 1 a partir de les 17:00 del dia abans de l'esdeveniment i 1 al matí del dia de l'esdeveniment (amb el grup musical i el presentador) i les proves tècniques que s'hagin de dur a terme per comprovar el correcte funcionament de tots els equips.

L'adjudicatari està obligat no només a la realització del servei i activitats pels quals ha estat contractat, sinó també a vetllar per la conservació de l'espai en el qual es realitzen aquestes activitats, fent-se responsable de les faltes que esdevinguin durant el desenvolupament de les activitats, així com de deixar els espais en les mateixes

condicions de quan se'ls van trobar, un cop finalitzi l'esdeveniment, i de mantenir informat al PDTD en tot moment de qualsevol contingència.

4.5. Muntatge, desmuntatge i neteja

El muntatge de l'acte es realitzarà durant els dos dies previs a la celebració de l'esdeveniment, per tal de garantir que tot estigui preparat el dia 28 de novembre i permeti un assaig tècnic a partir de les 17h del dia abans de l'acte i un assaig general al matí abans de les 13.00h del mateix dia de l'acte. El desmuntatge i la neteja es realitzarà a partir de les 23.00h del dia de l'acte.

La recollida i neteja de tot allò generat per la prestació del servei serà per compte de l'adjudicatari.

4.6. Personal

Per executar l'objecte del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de disposar de professional suficient (tècnic, protocol·lari i artístic) que donin servei a les següents àrees:

Equip Creatiu

- Equip creatiu encarregat de la conceptualització, redacció del guió i el disseny de l'acte, per la direcció artística i per la supervisió de la instal·lació dels elements decoratius del recinte
- Presentador/a i/o conductor/a de l'acte.
- Actuació musical com a fil conductor de l'esdeveniment.

La persona conductora de l'acte ha de ser un/una professional reconegut/da i amb presència mediàtica en mitjans audiovisuals i experiència contrastada en la conducció d'esdeveniments d'aquesta naturalesa que tingui prou habilitats comunicatives com per gestionar la part dirigida i planificada de l'acte com la part més improvisada.

Equip tècnic

- Personal tècnic qualificat en so i il·luminació necessari per a la preparació i realització de l'acte (a nivell de sonorització, il·luminació, audiovisuals, estructures, etc.)
- Personal qualificat per a la gravació, producció, muntatge i edició de 6 vídeos originals amb els elements de transició (cortinetes) necessaris per a la cerimònia de lliurament dels premis Jordi Cartanyà.
- Serà necessari disposar com a mínim d'un regidor, dos tècnics de so i dos tècnics d'il·luminació durant l'acte i l'assaig general
- Personal tècnic de muntatge i desmuntatge de l'escenografia i posada a punt de les instal·lacions per l'acte d'acord amb les directrius de l'equip creatiu i els responsables de l'acte per part del Patronat de Turisme.

Equip d'atenció al públic

- Personal que doni cobertura al servei de guarda-roba.
- Personal d'atenció al públic, que serà l'encarregat de l'acollida dels convidats i de la seva assistència durant tot l'acte i donarà suport a l'acte de lliurament de premis.
- Serà necessari disposar com a mínim de 7 hostesses/es.

5. CONDICIONS TÈCNIQUES LOT 2

El contracte inclourà la prestació dels serveis següents:

5.1. Gestió del Refrigeri a peu dret.

El format serà de refrigeri a peu dret amb el servei passat per cambrers, amb estacions de vins (buffet) de les DO Montsant i DOQ Priorat i vermut.

L'acte tindrà una durada aproximada de 90 minuts. El servei del refrigeri tindrà lloc al finalitzar els parlaments i el lliurament de guardons en un espai annex a l'escenari.

La prestació del servei pròpiament dit, s'ha d'iniciar amb l'antelació suficient abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a servir, així com la cristalleria, estovalles, tovallons i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei abans de l'inici de l'acte protocol·lari per evitar sorolls i molèsties en el decurs d l'acte.

El nombre d'assistents a l'acte serà d'un màxim de 350 persones.

L'adjudicatari haurà de contemplar les mesures oportunes d'accessibilitat de persones amb diversitat funcional.

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès, establint-se una circulació aleatòria de cambrers per tal de complir amb aquesta finalitat. Així mateix l'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició.

El contracte inclourà la prestació dels serveis següents:

5.2. Refrigeri

La proposta gastronòmica serà elaborada a les instal·lacions de l'empresa adjudicatària. L'empresa adjudicatària presentarà la proposta gastronòmica al Patronat de Turisme per a la seva revisió, tast i aprovació, entre 15 dies després de l'adjudicació i una setmana abans de l'esdeveniment.

La proposta gastronòmica (aperitius) haurà de ser servida/passada pels cambrers.

La proposta gastronòmica ha d'incloure un mínim de 5 aperitius diferents.

S'indicarà l'origen i qualitat dels productes que es faran servir per preparar el menú.

L'empresa adjudicatària ha de seleccionar els productes que utilitzi per a preparar la proposta gastronòmica, seguint les recomanacions següents:

- Oferir producte de temporada, les fruites i verdures, hauran de ser fresques i de temporada d'acord amb el Calendari de productes de temporada del departament de d'Acció Climàtica, Agricultura i Agenda Rural que es pot consultar a l'enllaç següent:

<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruities-hortalisses/calendari-temporada/index.html>

- Oferir producte de qualitat diferenciada, acreditada mitjançant una certificació d'origen protegida (DOP) o indicació geogràfica protegida (IGP) d'acord amb el catàleg de Productes de la Terra del departament de d'Acció Climàtica, Agricultura i Agenda Rural que es pot consultar a l'enllaç següent:

https://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Publicacio/A10_2003_Productes_terra

- Oferir producte de proximitat, Km 0.
- L'oferta gastronòmica haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials com per exemple una oferta vegetariana (10% de l'oferta proposada).
- L'empresa adjudicatària haurà de conservar la documentació que justifiqui la procedència i origen dels productes utilitzats per als serveis de refrigeri, que podrà ser requerida en qualsevol moment.
- La beguda a servir durant el refrigeri ha de contemplar com a mínim un vi blanc, i un vi negre, un vermut, i aigües minerals amb i sense gas i refrescos.
- L'aigua sempre es servirà embotellada en envàs de vidre.
- Els vins i vermut servits han de ser produïts exclusivament a la província de Tarragona, amb el distintiu "Denominació d'origen" (DO) i "Denominació d'origen qualificada" (DOQ). La selecció definitiva serà degudament pactada amb el PTDT.
- S'han d'instal·lar 2 estacions/mostradors/buffet de vins, un per la DO Montsant i un altra per la DOQ Priorat. L'estació ha d'estar atesa per cambrers amb una selecció mínima de 3 vins per cada DO/DOQ . Paral·lelament hi haurà servei passat d'aquest vins

- **Transport del càtering (refrigeri a peu dret)**

El disseny i els materials dels contenidors i vehicles utilitzats per al transport del càtering han de permetre la seva neteja i desinfecció. Estaran en bon estat de manteniment i en correctes condicions de neteja i desinfecció, evitant en tot moment la contaminació dels productes.

Els recipients que tinguin fissures, trencaments o defectes que puguin representar un perill per a l'aliment o per a la persona, no s'utilitzaran. Seran rebutjats i substituïts per l'adjudicatari per altres adequats dins del termini que se li atorgui

El transport s'ha de realitzar de manera que s'eviti la contaminació, respectant les incompatibilitats (en especial als possibles al·lèrgens) i separant els diferents productes alimentaris i no alimentaris.

Els contenidors, recipients i envasos seran preferentment d'acer inoxidable ja que aquest material facilita el manteniment de les temperatures adients i hauran d'estar perfectament identificats i/o etiquetats de manera que permetin conèixer en tot moment el seu contingut.

El lliurament del menjar es realitzarà amb vehicle isotèrmics, conforme a la normativa vigent, per al transport dels aliments.

5.3 Espai i mobiliari i parament

L'adjudicatari s'encarregarà d'habilitar l'espai on es portarà a terme el refrigeri que haurà de disposar de:

- 2 barres, una per cada DO-DOQ de mides adequades al volum de referències que finalment s'ofereixin.
- 35 tauletes altes idònies per l'esdeveniment. Si a criteri del PTDT, l'aspecte de la taula no és l'adequat, s'haurà de vestir amb roba.
- 15 estufes de gas tipus bolet.
- L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar en el parament de la taula i les estacions, parament de roba, safates, plats de porcellana/vidre, gots i copes de vidre i coberts reutilitzables.
- En cas d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovallons) hauran de ser de paper 100% reciclat

- L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles i tovallons que aporti, a excepció del logotip del PTDT.

5.4 Personal

- L'equip de cuina del càtering haurà de constar d'un xef i dos cuiners amb experiència acreditada en la gestió d'aquest tipus de servei.
- Equip de sala (cap se sala i cambrers). L'equip de sala serà dirigit i gestionat per un cap de sala que serà el responsable general del refrigeri a peu dret i dels cambrers.
- El personal destinat al servei de sala ha d'estar constituït per professionals i en nombre suficient per prestar un bon servei, d'acord amb el nombre de persones final confirmat. En cap cas aquest nombre pot ser inferior a 1 cambrer/-a per 17 persones .
- Tot el personal haurà d'anar adequadament uniformat per a l'esdeveniment.
- L'adjudicatari haurà de disposar de personal per al muntatge i desmuntatge de l'espai.

8.COORDINACIÓ I SEGUIMENT

L'adjudicatari haurà de designar una persona que actuï com a interlocutora amb el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona per al bon desenvolupament de l'esdeveniment.

9. DURADA

Lot 1: Des de la formalització del contracte fins al 29 de novembre de 2024. Dins d'aquest termini s'ha de materialitzar el desmuntatge de tot l'equipament que hagi estat necessari per a l'execució de l'esdeveniment i caldrà deixar les instal·lacions en les mateixes condicions en què es trobaven abans de l'esdeveniment.

Lot 2: Des de la formalització del contracte fins al 28 de novembre de 2024. Dins d'aquest termini s'ha de materialitzar el desmuntatge de tot l'equipament que hagi estat necessari per a l'execució de l'esdeveniment i caldrà deixar les instal·lacions en les mateixes condicions en què es trobaven abans de l'esdeveniment.

10 .CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUSIÓ DEL CONTRACTE

1. L'adjudicatari haurà d'acreditar estar en possessió d'una pòlissa d'assegurança que cobreixi les responsabilitats de tot tipus en les quals pogués incórrer com a

conseqüència de la prestació del servei. Aquesta pòlissa s'haurà d'aportar per l'adjudicatari abans de l'adjudicació del contracte.

2. L'adjudicatari haurà d'acreditar que el menjar sobrant serà retirat i conservat amb totes les garanties sanitàries. Aquest serà lliurat sempre que sigui possible mantenir les garanties sanitàries, al menjador social més proper.

11. PROCEDIMENT LICITACIÓ I JUSTIFICACIÓ

Es qualifica de serveis, d'acord amb el que determina l'article 17 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

12. MODIFICACIONS DEL CONTRACTE

No se'n preveuen.

13. GARANTIA DEFINITIVA

D'acord amb l'art. 107.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, els licitadors que presentin les millors ofertes hauran de constituir una garantia del 5% del preu final ofert (IVA exclòs).

14. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La Cap de l'OA Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, assistida pel Secretari General de la Diputació de Tarragona.

15. PENALITATS

Les indicades en el Plec de clàusules administratives

16. FACTURACIÓ

La factura s'ha de lliurar electrònicament. Els codis DIR3 del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona són:

Oficina comptable: LA0000103

Òrgan gestor: LA0000103

Unitat tramitadora: GE0001138

El pagament del preu s'efectuarà un cop realitzat el servei.

La factura serà validada pel responsable del contracte.

17. DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR PER PART DELS LICITADORS

Lot 1

1. Oferta Econòmica.
2. Proposta tècnica amb el continguts indicats al punt 9.2. de la Memòria.

Lot 2

1. Oferta Econòmica.
2. Proposta de restauració amb els continguts indicats al punt 9.4. de la Memòria.

18. FORMA DE PAGAMENT

La factura s'ha de lliurar electrònicament.

Els codis DIR3 del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona – Costa Daurada són:

Oficina comptable: LA0000103

Òrgan gestor: LA0000103

Unitat tramitadora: GE0001138

19. ACTUACIONS POSTERIORES A L'ESDEVENIMENT - LOT 1 I 2

Fins que la persona responsable designada pel PTDT no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa adjudicatària no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat.

Un cop finalitat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc a l'objecte del servei, l'empresa adjudicatària vindrà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions i deixalles, deixant l'espai lliure per a la seva posterior utilització.

Neteja i gestió dels residus

L'empresa adjudicatària es compromet a llençar els residus de manera selectiva:

- paper i cartró

- envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics
- vidre
- matèria orgànica
- rebuig
- olis alimentaris

La recollida i neteja de tot allò generat per la prestació del servei serà per compte de l'adjudicatari.

El tractament de residus es realitzarà per part de l'empresa adjudicatària, tenint en compte criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant ús d'envasos innecessaris, o d'un sol ús, o de plàstic, etc. i assegurant-se que els envasos de les begudes són fets de materials reciclables.