

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE L'ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE L'ACTE SOM TURISME PROMOGUT PER L'ORGANISME AUTÒNOM PATRONAT DE TURISME DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA .

1.- JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE LA CONTRACTACIÓ

El Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona organitza, anualment, l'acte 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 32ena edició i es vol traslladar a l'acte un esperit optimista, positiu, festiu i de celebració, que contagiï als assistents d'una actitud positiva i alegre. 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, 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, durant el transcurs de l'esdeveniment es fa un repàs i una valoració de l'exercici turístic anterior, s'analitza l'actualitat del sector i es lliuren els Premis Jordi Cartanyà, en les seves tres categories: millor proposta de creació de producte turístic, millor proposta d'innovació i comercialització turística i millor proposta de turisme sostenible.

Un esdeveniment d'aquesta dimensió i transcendència, requereix d'una infraestructura tècnica i uns recursos humans que el facin possible: conceptualització, utilitzant el disseny gràfic cedit pel Patronat de Turisme; plataforma online de registre de convidats; la producció, disseny i servei de tots aquells elements que seran necessaris per a la realització de l'acte: escenari, climatització, ambientació i decoració de l'espai, pantalles, il·luminació, producció de diferents vídeos de presentació, diplomes dels guardonats amb els Premis Jordi Cartanyà, producció dels vídeos de la destinació, servei de càtering gastronòmic amb productes i vins de les dues destinacions per a 350 persones, serveis de recepció i protocol dels assistents, servei de guarda-roba, servei de seguretat i servei mèdic.

El Patronat no disposa dels mitjans tècnics i humans suficients i necessaris per a una correcta organització i execució de l'esdeveniment, per la qual cosa es fa necessària la contractació de tots aquest serveis a empreses especialitzades amb un nivell de qualitat a l'alçada de la naturalesa de l'esdeveniment.

2.- OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte l'adjudicació de serveis de gestió, disseny, producció, conceptualització, i el servei de càtering de l'acte SOM TURISME que es realitzarà al Teatre l'Artisana de Falset i que inclouen aquestes accions/tasques:

1. Logística, disseny i producció dels espais.

2. Guionatge, realització audiovisual en directe i enregistrament de l'acte i producció de vídeos originals.
3. Muntatge de l'escenari, *truss*, pantalla *led*, il·luminació i so.
4. Provisió i muntatge d'una carpa a l'exterior amb tarima de fusta, calefactada, il·luminada i decorada i amb fil musical.
5. Producció artística.

Animació, música en directe i recepció de les persones convidades.

- i. Disseny i instal·lació d'un *photocall*.
 - ii. Disseny, producció i instal·lació de banderoles amb les marques turístiques.
 - iii. Ambientació i decoració de l'espai, producció i instal·lació dels diferents suports materials: guarda-roba, cartells, elements decoratius, etc.
 - iv. Presentació i conducció de l'acte.
6. Servei de càtering (350 persones) en forma de refrigeri a peu dret a la carpa exterior.
 7. Coordinació amb el Patronat de Turisme:

Caldrà que l'empresa que resulti adjudicatària coordini la seva activitat amb el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (en endavant PTDT) a fi i efecte de garantir una adequada producció de l'esdeveniment.

3.- DIVISIÓ EN LOTS

La prestació de l'objecte del contracte es dividirà en lots separats :

Lot 1

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

CPV 79952000-2 *Servicios de eventos*

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

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.

CPV 55523000-2 *Servicios de suministro de comidas para otras empresas e instituciones*

4.- INSUFICIÈNCIA DE MITJANS

El PTDT no disposa del personal tècnic propi amb els requisits i coneixements específics idonis per gestionar i produir un esdeveniment com l'organització del SOM TURISME i és necessari contractar una empresa externa amb experiència demostrable, en l'organització d'esdeveniments i càtering.

5.- PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ:

Import base: 53.320,00 €

IVA : 10.431,66 €

Pressupost màxim de licitació: 63.751,66 € (IVA inclòs)

		Pressupost Base de Licitació sense l'IVA	IVA 21%	IVA 10%	Pressupost Base Licitació (IVA inclòs)
Lot 1	Serveis d'organització, direcció, disseny, execució	40.000,00 €	8.400,00 €		48.400,00 €
Lot 2	Servei de càtering	13.320,00 €	1.335,66 €	696,00 €	15.351,66 €
TOTAL		53.320,00 €	9.735,66 €	696,00 €	63.751,66 €

El pressupost base de licitació és adequat als preus del mercat, havent estat calculat en base a l'experiència de contractes anteriors per a aquest mateix tipus de servei.

El desglossament d'aquest pressupost per lots és el següent:

LOT 1

Costos Directes	
Costos Salarials	5.862,64 €
Costos serveis Tècnics (disseny, producció escènica, equips, gravació, producció vídeos, guanyadors, cadires, pel funcionament del servei	28.620,12 €
TOTAL	34.482,76 €

Costos Indirectes	
Despeses generals d'estructura (10%)	3.448,28 €
Benefici industrial (6%)	2.068,96 €
TOTAL	5.517,24 €

TOTAL DE COSTOS (Directes + Indirectes)	40.000,00 €
IVA	8.400,00 €
TOTAL	48.400,00 €

Despeses de personal:

Càrrec	Sou brut	Preu Hora	Dedicació projecte	Total
Director/a projecte	2.133,06€	13.33€	220hores	2.932,60€
Ajudant director	1.416,24€	8,85€	60 hores	531€
Hostesses(7)	1.184,00€	7,40€	6 hores	310,8€
Tècnic so (2)	1.677,54€	10.59€	24 hores	508,32€
Tècnic il·luminació.(2)	1.677,54€	10.59€	24 hores	508,32€
Muntadors(3)	1.312,86€	8.20€	32 hores	787,20€
Regidor	1.896,34€	11,85€	24 hores	284,40€
TOTAL				5.862,64€

Els costos salarials s'han calculat tenint en compte l'equip de treball i la dedicació d'aquest, d'acord amb el plec de prescripcions tècniques aplicant el conveni d'oficines i despatxos (codi de conveni núm. 7900037501994) i el conveni col·lectiu estatal *sala de fiesta, bailes y discotecas* (codi de conveni 99100115012012) i aplicant un 3% d'increment sobre els salaris de 2023 pactat pel 2024.

LOT 2

Costos Directes	
Costos Salarials	3.483,00 €
Costos pel funcionament del servei	2.000,00 €
Costos càtering	6.000,00 €
TOTAL	11.483,00 €

Costos Indirectes	
Despeses generals d'estructura (10%)	1.148,00 €
Benefici industrial (6%)	689,00 €
TOTAL	1.837,00 €

TOTAL DE COSTOS (Directes + Indirectes)	13.320,00 €
IVA (10%)	696,00 €
IVA (21%)	1.335,66 €
TOTAL	15.351,66 €

Despeses de personal:

Càrrec	Sou brut	Preu Hora	Dedicació projecte	Total
Cap d'operacions (Xef)	1.891,17€	11.82€	30 hores	354,6€
Cap de sala (Maitre)	1.891,17€	11.82€	18 hores	212,26€
Preparador/ra (cuiners) (2)	1.576,15	9.85€	28 hores	551,6€
Cambres/res (30)	1.576,15	9.85€	8 hores	2.364€
			TOTAL	3.482,96€

Els costos salarials s'han calculat tenint en compte l'equip de treball i la dedicació d'aquest al contracte d'acord amb el plec de prescripcions tècniques. L'estimació, s'ha fet tenint en compte el conveni de restauració col·lectiva Tarragona 2022-2024 (codi de conveni: 99100165012016)

5.- VALOR ESTIMAT

Import licitació	53.320,00 €
Import de les pròrrogues	0,00 €
Import de les modificacions	0,00 €
VALOR ESTIMAT TOTAL	53.320,00 €

6.- LLOC

Els serveis es prestaran al Teatre l'Artesana de Falset el 28 de novembre de 2024.

Els interessats en participar en la licitació podran efectuar una visita prèvia al teatre de Falset. La data de la visita serà anunciada al Perfil de Contractant.

7.- DURADA

Lot 1: Des de la formalització del contracte fins al 29 de novembre de 2024, inclòs en aquest termini el temps necessari per al desmuntatge de tot l'equipament que hagi estat necessari per a l'execució de l'esdeveniment i el temps necessari per a deixar les instal·lacions en les mateixes condicions en què es trobava abans de l'esdeveniment.

Lot 2: Des de la formalització del contracte fins al 28 de novembre de 2024.

8.- CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Els criteris a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la proposició més avantatjosa seran els que a continuació s'indiquen.

9.- CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES

LOT 1

9.1.- Criteris automàtics (75 punts)

a) Oferta econòmica: **màxim 49 punts**

Es valorarà assignant la puntuació segons la següent fórmula:

$$\text{Puntuació} = (\text{PBL-preu oferta que es puntua}) / (\text{PBL-preu oferta més econòmica}) * 49$$

La fórmula de valoració del preu és la recomanada a l'informe 10/2015 del 23 de juliol, de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa de Catalunya. L'oferta més avantatjosa ha de rebre la màxima puntuació. La resta d'ofertes s'han de puntuar de forma inversament proporcional.

No s'acceptarà cap oferta econòmica que superi el pressupost base de licitació. Presentar una oferta de preu superior al pressupost base de licitació serà motiu d'exclusió del procediment de licitació.

b) Experiència professional addicional del personal adscrit al contracte per sobre del mínim exigint en els requisits de solvència. Per cada esdeveniment addicional de característiques similars, **4 punts** per esdeveniment- **màxim 26 punts**.

S'acreditarà mitjançant certificats de bona execució d'esdeveniments similars a l' objecte de valoració.

9.2.- Criteris de Judicis de Valor (25 punts)

Proposta tècnica amb els continguts següents:

Proposta del Pla de Coordinació i Gestió Integral de l'esdeveniment **màxim 5 punts**.

Proposta de disseny i decoració, innovador, original, creatiu **màxim 5 punts**.

Proposta d'escenografia acord amb el fil conductor **màxim 5 punts**.

Proposta de presentador/a de l'acte **màxim 5 punts**

Proposta de l'actuació musical **màxim 5 punts**

El document que presenti l'empresa licitadora amb la proposta tècnica ha de tenir una extensió màxima de 10 pàgines. La proposta ha d'incloure una descripció detallada de l'estructura de funcionament, organització, responsabilitats, coordinació i personal necessari pel correcte desenvolupament.

Es valorarà el grau de detall, d'innovació, d'originalitat, diversitat i creativitat de les propostes, així com la seva viabilitat amb els recursos disponibles.

No es valorarà la informació que es consideri supèrflua i/o innecessària. No seran valorades les accions que no s'adeqüin a l'objecte del contracte ni les accions que siguin teòriques i/o sense aplicació pràctica.

***Només passaran a la fase de valoració de criteris automàtics aquelles ofertes que hagin obtingut una puntuació mínima de 15 punts en els criteris subjectes a judici de valor.

LOT 2

9.3.- Criteris automàtics (75 punts)

a) Oferta econòmica: **màxim 30 punts**

Es valorarà assignant la puntuació segons la següent fórmula:

$$\text{Puntuació} = (\text{PBL-preu oferta que es puntua}) / (\text{PBL-preu oferta més econòmica}) * 30$$

La fórmula de valoració del preu és la recomanada a l'informe 10/2015 de 23 de juliol, de la Junta Consultiva de contractació administrativa de Catalunya. L'oferta més avantatjosa ha de rebre la màxima puntuació. La resta d'ofertes s'han de puntuar de forma inversament proporcional.

No s'acceptarà cap oferta econòmica que superi el pressupost base de licitació. Presentar una oferta de preu superior al pressupost base de licitació serà motiu d'exclusió del procediment de licitació.

b) Per la proposta de restauració concreta i detallada que inclogui productes i preparacions amb les especificacions següents, **màxim 20 punts**.

- Per la inclusió de 5 productes de temporada a la proposta de restauració, a raó de **2 punts** per producte, **màxim 10 punts** 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/fruïtes-hortalisses/calendaris-temporada/index.html>

- Per la inclusió de 5 productes de qualitat diferenciada, a raó de **2 punts** per producte, **màxim 10 punts** 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

Justificació: La qualitat requerida a les propostes de restauració es concreta en les condicions del producte fresc i en estat òptim per al seu consum, però també en la inclusió de productes que aporten valor a l'oferta per ser de temporada, de proximitat i representatius de la cuina de l'entorn territorial o de comerç just, així com la utilització de mètodes de cocció i/o preparació dels aliments saludables.

c) Per a la millora de la ràtio de cambrers per comensal i augment de la proposta d'aperitius

Per la disminució del nombre de persones que seran ateses per a un cambrer, i per l'augment de les propostes d'aperitius segons les tipologies de servei, les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació, **màxim 25 punts**:

-Per la disminució en el nombre de persones que atindrà 1 cambrer en les propostes de restauració del servei de refrigeri, per una disminució de 5 persones, **10 punts**.

-Per l'augment d'1 aperitiu/proposta per sobre del mínim establert, a raó de **5 punts** per cada aperitiu/proposta de més, **màxim de 15 punts**

9.4.- Criteris d'adjudicació avaluables mitjançant judici de valor (25 punts)

1. Proposta de restauració: En aquest apartat es valoraran les innovacions i les propostes de millor qualitat respecte de l'organització plantejada en el Plec de prescripcions tècniques particulars i que no s'hagi valorat en l'apartat de criteris automàtics.

S'hauran de presentar un mínim de 3 propostes concretes d'acord amb el menú definit pel licitador així com fotografies de les propostes (*màxim 3 pàgines incloses les fotografies*).

Es requereix presentar descripció clara de menú, ingredients, quantitat i forma.

- a) Per propostes creatives que presentin solucions innovadores en el contingut i/o en la presentació, adequades a la naturalesa dels serveis d'aperitiu a preu dret requerits. **Màxim 6 punts.**
- b) Per la inclusió de plats representatius de la cuina de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre. **Màxim 4 punts.**
- c) Per la inclusió de productes de proximitat. **Màxim 4 punts.**
- d) Per les propostes que presentin una tipologia equilibrada de menús. **Màxim 5 punts.**

Justificació:

La proposta de restauració de qualitat no només es defineix per la qualitat intrínseca dels productes emprats o el seu origen, sinó també per la varietat d'ingredients, la capacitat d'innovar i sorprendre de l'oferta proposada, i la imatge i presentació dels plats i productes. La qualitat de la proposta de restauració es percep amb el tast, però també, i inclús abans, amb l'aspecte apetitós de qualitat que aquest criteri valora.

- e) Per la proposta de mobiliari (taules de suport, tamborets, elements de suport...), incloent fotografies del mobiliari proposat (màxim 2 pàgines), que proporcionin un ambient adequat, en termes d'imatge i estètica, a la naturalesa protocol·lària dels actes i esdeveniments a executar. Es valorarà el disseny, la qualitat dels materials, i la seva funcionalitat. **Màxim 2 punts.**
- f) Per la proposta de parament de les taules (vaixelles, coberts, tovalles, tovallons, cristalleria...), incloent fotografies dels materials proposats (*màxim 3 pàgines incloses les fotografies*), que proporcionin un ambient adequat, en termes d'imatge i estètica, a la naturalesa protocol·lària dels actes i esdeveniments a executar. Es valorarà el disseny, la qualitat dels materials, i la seva versatilitat. **Màxim 2 punts.**
- g) Per la proposta de vestuari del personal que prestarà serveis de cara al públic, incloent fotografies dels materials proposats (màxim 3 pàgines), que permetin donar un aspecte adequat, en termes d'imatge i pulcritud, a la naturalesa protocol·lària de l'acte. Es

valorarà la qualitat i el disseny del vestuari, que sigui inclusiu, sense estereotips de gènere, que s'acrediti la traçabilitat de la roba, en especial si s'aporten certificats com Fair Wear, GOTS, Vegan i OEKO-TEX. **Màxim 2 punts.**

Justificació:

Les característiques del muntatge, materials i elements emprats en l'execució d'un acte o esdeveniment han de ser concordants amb l'objectiu o propòsit del mateix i contribueixen de manera notòria a la percepció de qualitat del servei prestat i a evidenciar la temàtica i/o el fil conductor del SOM TURISME

10. PARÀMETRES PER DETERMINAR EL CARÀCTER ANORMALMENT BAIX DE L'OFERTA EN EL SEU CONJUNT

En aquest procediment es podrà considerar que una oferta econòmica es anormal o desproporcionada en els supòsits següents:

- Si concorre una empresa licitadora, es considera que l'oferta és anormal si compleix els dos criteris següents:
 - Que l'oferta econòmica sigui un 25% més baixa que el pressupost de licitació.
 - Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior al 80% de la puntuació total.
- Si concorren dues empreses licitadores, es considera oferta anormal la que compleixi el criteri següent:
 - Que la puntuació total que li correspongui en la suma de punts de tots els criteris d'adjudicació sigui superior en més d'un 20% a la puntuació total més baixa.
- Si concorren tres o més empreses licitadores, es considera oferta anormal la que compleixi un dels dos criteris següents:
 - Quan no hi ha cap puntuació per sota del 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions: Que la puntuació de la oferta sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de totes les puntuacions.
 - Quan hi ha puntuacions per sota del 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions: Que, un cop excloses les puntuacions inferiors al 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions, la puntuació de la oferta sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions que no han estat excloses.

11. SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA

Volum anual de negoci, o bé volum anual de negoci a l'àmbit a què es refereixi el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes.

El licitador, referit a l'any de major volum de negocis dels tres últims conclusos, haurà d'acreditar almenys el següent import de volum anual de negocis:

Lot 1: 55.000,00 €

Lot 2: 19.000,00 €

S'acreditarà mitjançant el volum anual de negocis, per mitjà dels comptes anuals aprovats i dipositats en el registre mercantil o en el registre oficial que correspongui.

12. SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL

1. Relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims tres anys del mateix tipus o naturalesa a què correspon l'objecte del contracte, avalats per certificats de bona execució.

Per poder prendre part en aquest procediment, les empreses han d'aportar una relació dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte, en els tres (3) últims anys.

El requisit mínim és que, per cada lot, l'import dels serveis sigui:

Lot 1: 28.000,00 €

Lot 2: 9.324,00 €

2. Equip tècnic de què es disposa per a l'execució dels treballs.

Per al LOT 1

Un director/a de projecte amb experiència acreditada en l'organització d'esdeveniments de gran format similars al SOM TURISME que gestioni, coordini i supervisi tots els aspectes relacionats amb l'execució eficient del contracte i dels diferents equips de treball i professionals involucrats. S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquest tipus en els darrers cinc anys.

Un ajudant de director amb experiència acreditada en l'organització d'esdeveniments de gran format similars al SOM TURISME que creï, coordini i supervisi tots els aspectes relacionats amb l'execució eficient del contracte i dels diferents equips de treball i professionals involucrats en la posada en escena de l'acte amb els elements audiovisuals necessaris. S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquest tipus en els darrers cinc anys.

Un regidor amb experiència acreditada en l'organització d'esdeveniments de gran format similars al SOM TURISME que exerceix un control absolut sobre els entramats de l'esdeveniment, coordinant tots els aspectes per garantir un flux perfecte i sincronitzat. Actuant com el nucli central de totes les comunicacions, el regidor o regidora es converteix en el punt de referència per a tots els departaments, des del so i la llum fins a la logística i la presentació. S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquest tipus en els darrers cinc anys.

Un mínim de dos tècnics/es amb experiència acreditada en les tasques de serveis tècnics de so per al muntatge de les instal·lacions que requereixi l'organització de l'esdeveniment. S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquest tipus en els darrers cinc anys.

Un mínim de dos tècnics/es amb experiència acreditada en les tasques de serveis tècnics d'il·luminació per al muntatge de les instal·lacions que requereixi l'organització de l'esdeveniment. S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquest tipus en els darrers cinc anys.

Un mínim de tres muntadors/es amb experiència acreditada en tasques de muntatge i desmuntatge de la infraestructura necessària per la realització d'esdeveniments (escenaris, pati de butaques i altres). S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquests tipus en els darrers cinc anys.

Un mínim de set hostessos/es amb experiència acreditada en tasques de suport tècnic en actes i jornades per tal de rebre, dirigir al públic, coordinar i donar suport als premiats i ponents. S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquests tipus en els darrers cinc anys.

Per al LOT 2

Un/a cap d'operacions (xef) amb experiència acreditada en tasques de càtering d'esdeveniments d'un format similar al del SOM TURISME. S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquests tipus en els darrers cinc anys.

Un/a cap de sala (maître) amb experiència acreditada en càtering d'esdeveniments. S'haurà de justificar haver realitzat un mínim de tres treballs d'aquests tipus en els darrers cinc anys.

Un equip de sala amb experiència en el servei i atenció d'actes com el SOM TURISME.

Aquest compromís té caràcter d'obligació essencial i el seu incompliment podrà ser objecte de penalització i/o de resolució contractual.

13.- PENALITATS

Seràn d'aplicació també les previstes a la Llei 9/2017 del sector públic.

14.- MODIFICACIONS

No es preveuen

15. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE.

1. El licitador 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 prestació del servei.

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

16.- RESPONSABLE DEL CONTRACTE

Marta Farrero Muñoz, Cap de l'Organisme Autònom Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona.

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic custodiat per OA PATRONAT DE TURISME. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE CE823971094E48394E95F7CC7259 i data d'emissió 10/09/2024 a les 11:25:47

SIGNAT ELECTRÒNICAMENT PER:
Marta Farrero Muñoz - DNI ** (TCAT) el dia 30/07/2024 a les 11:18:08