

Damià Llaó Pujol, amb DNI 40926159 M , director facultatiu del contracte de
“CREACIÓ RUTA GASTRONÒMICA SOSTENIBLE” del pla de sostenibilitat turística:
l’Ametlla de Mar, la Cala més natural”,

INFORMO:

Reunida la mesa de contractació per tal de valorar la documentació presentada en el
sobre A tal com s’estableix al plec de clàusules administratives particulars.

Revisades les necessitats i condicions generals del contracte que s’estableixen als punts
3 i 4 del Plec de Prescripcions Tècniques:

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

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.

Finançat per:

- Realitzar una anàlisi dels recursos patrimonials, turístics, agroalimentaris tant materials com immaterials del municipi vinculats a gastronomia i sostenibilitat.
- 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).

D'acord amb el que estableix el punt 7 **CRITERIS SUBJECTES A JUDICI DE VALOR (Subjectius) 25%** s'aplicarà la fórmula següent d'acord amb la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica.

$$Pop = Pmax \times (Vtop / VTmv)$$

Pop: Puntuació de l'oferta a puntuar

Pmax: Puntuació màxima del criteri (25)

Finançat per:

VTop: Valoració Tècnica de l'oferta a puntuar

VTmv: Valoració Tècnica millor valorada

*Vista la memòria tècnica presentada pel servei a prestar pel Sr. Jaume Bages Jansà es
puntua de la següent manera:*

OFERTA	JAUME BAGES JANSÀ
Pmax	25 punts
Vtop	25 punts
Vtmv	25 punts
POP	25 punts

Pel manifestat en aquest informe i atenent a la proposta analitzada es resolt aquest informe de forma favorable a la part interessada.

Finançat per: