

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SERVEIS DE L'ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE L'ESDEVENIMENT SOM TURISME PROMOÏT 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 2025, celebrarà, la seva 33ena edició.

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, representants dels mitjans de comunicació i un llarg etcètera. 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 prosperitat i facilita la integració social.

Durant el transcurs de l'esdeveniment té lloc l'acte de lliurament dels Premis Jordi Cartanyà, que reconeixen iniciatives destacades en tres categories:

- Millor projecte innovador i que contribueixi a un desenvolupament turístic sostenible i responsable de la destinació.
- Millor projecte per a la creació de nous productes de turisme experiencial.
- Millor projecte de solucions tecnològiques aplicades al turisme

Una vegada lliurats els premis Jordi Cartanyà, es lliurarà el Premi Costa Daurada-Terres de l'Ebre, pel compromís i la professionalitat demostrada al llarg dels anys, d'un recorregut professional.

2. NECESSITATS QUE CAL SATISFER

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

3. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és la prestació dels serveis integrals necessaris per a la realització de l'acte institucional "SOM TURISME de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre", organitzat pel Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (PTDT), que tindrà lloc el dia 20 de novembre, de 18.30h a 22.00h, a l'Auditori Municipal d'Amposta, al carrer Sebastià Joan Arbó.

El contracte comprèn tots els serveis requerits per a la direcció, disseny, producció, organització, execució, ambientació, muntatge i desmuntatge de l'esdeveniment, incloent-hi:

1. Disseny i producció dels espais, tant interiors com exteriors, incloent l'escenografia, la decoració i l'ambientació general de l'acte.
2. Guionatge, producció audiovisual en directe i enregistrament de l'esdeveniment, així com la producció de grafismes audiovisuals originals relacionats amb les categories dels Premis Jordi Cartanyà i el Premi Costa Daurada-Teres de l'Ebre.
3. Muntatge tècnic de l'escenari, amb estructures (truss), bambolines, pantalla LED, sistemes d'il·luminació i so.
4. Instal·lació d'una carpa exterior climatitzada i decorada, amb tarima de fusta, il·luminació, fil musical i ambientació adequada pel servei de càtering.
5. Producció artística, incloent animació, música en directe i recepció dels convidats.
6. Disseny i instal·lació de materials gràfics i elements decoratius, com ara photocall, cartelleria, guarda-roba i altres suports materials.
7. Presentació i conducció de l'acte per part de personal qualificat.
8. Servei de càtering per a 350 persones, amb una oferta gastronòmica basada en productes i vins representatius de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre, servit en format sopar a peu dret dins la carpa exterior.

9. Coordinació directa amb el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, per garantir el correcte desenvolupament de totes les fases del projecte, des de la preparació fins a l'execució i desmuntatge.
10. Serveis auxiliars, com recepció, protocol, guarda-roba.

Aquest contracte respon a la necessitat de garantir la qualitat, eficàcia i coherència global de l'acte SOM TURISME, assegurant el compliment dels objectius institucionals de visibilització, cohesió i reconeixement del sector turístic del territori

LOT 1: 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 càterring per un sopar a peu dret del SOM TURISME de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre.

La contractació de l'espai és a càrrec del PTDT.

Els interessats a participar en la licitació podran efectuar una visita prèvia a L'Auditori d'Amposta. 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. Conceptualització, disseny de l'acte i producció

L'acte ha de tenir una posada en escena elegant però i 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.

4.2. Producció de materials gràfics i audiovisuals

Gràfics

El Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (PTDT) és titular de la imatge gràfica de l'esdeveniment anual SOM TURISME, així com dels drets associats a la seva utilització.

L'empresa adjudicatària serà responsable de l'adaptació i aplicació de la imatge gràfica de l'esdeveniment, d'acord amb els criteris establerts pel Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona. En concret, haurà d'assumir les següents tasques:

1. Adaptar i aplicar la imatge gràfica de l'esdeveniment en tots els suports i elements de comunicació, tant en format digital com físic (online i offline). Això inclou, entre d'altres, les invitacions, la plataforma de reserves, la senyalització i ambientació dels espais interiors i exteriors de l'auditori, així com la carpa exterior destinada al servei de càtering.
2. Desenvolupar la plataforma de reserva en format digital, així com el disseny del format de les invitacions, integrant la imatge gràfica del SOM TURISME.. Així mateix, haurà de fer un seguiment diari de l'estat de les reserves, garantint-ne el correcte funcionament i actualització.

Producció i edició audiovisual

L'adjudicatari haurà de dur a terme la producció i l'edició de tots els materials audiovisuals necessaris per al desenvolupament de l'acte, incloent-hi, de manera específica:

- La realització de totes les cortinetes i transicions audiovisuals que s'utilitzin durant l'acte.
- La producció i edició de les cartel·les personalitzades per a la presentació dels guardonats dels Premis Jordi Cartanyà i del Premi Costa Daurada- Terres de l'Ebre.
- L'elaboració de tres grafismes audiovisuals originals, dissenyats per presentar cadascuna de les tres categories dels guardonats dels Premis Jordi Cartanyà.
- Creació d'un grafisme o peça audiovisual original, ideat específicament per al lliurament del Premi Costa Daurada–Terres de l'Ebre.

Tots els materials audiovisuals hauran de presentar un acabat professional, coherent amb la imatge corporativa de l'organització i adaptat als requeriments tècnics de l'acte.

Escenografia i decoració de l'espai

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta integral d'escenografia i decoració per a la realització de l'acte, que contempli de manera coherent i unificada els diferents espais implicats: zona de recepció, escenari i zona de càtering, aquesta última ubicada en una carpa exterior.

La proposta haurà d'incloure:

- La concepció i disseny d'una escenografia comuna i visualment cohesionada per a tots els espais mencionats.
- La presentació de *renders* tridimensionals (3D) que mostrin la distribució dels espais i la ubicació dels diferents elements i estructures dins del recinte de l'esdeveniment. Aquesta distribució haurà d'incloure com a mínim: zona de recepció, guarda-roba, photocall, escenari, pati de butaques i zona de càtering.
- El disseny i la instal·lació d'un photocall situat a l'entrada del recinte, que incorpori la imatge gràfica de l'esdeveniment *SOM TURISME*, i que contribueixi a generar un espai de benvinguda i recepció per als convidats.

Tots els elements hauran de respondre a criteris de qualitat, funcionalitat i coherència estètica amb la identitat visual de l'esdeveniment.

4.3. Serveis tècnics

L'adjudicatari serà responsable de la gestió integral de les necessitats tècniques i de producció durant tot el desenvolupament de l'acte, garantint la cobertura adequada de cada moment i espai de l'esdeveniment.

A aquest efecte, l'adjudicatari haurà de proveir, com a mínim, els materials, infraestructures i serveis tècnics que es detallen a continuació, degudament instal·lats i operatius en el recinte de celebració:

- Disposició de dos taulells de recepció diferenciats, dimensionats segons l'aforament previst i correctament identificats amb la retolació corporativa de *SOM TURISME*.

- Serveis de guarda-roba, equipats amb penjadors i assistits per personal durant l'arribada i sortida dels convidats.
- 1 carpa exterior tancada de (400 m²), equipada amb:
 - Tarima de fusta
 - Sistema de calefacció
 - Il·luminació decorativa i funcional
 - Elements de decoració que generin un ambient acollidor, coherent amb la imatge de l'esdeveniment, incloent un passadís de moqueta entre la sortida de l'Auditori i l'entrada a la carpa.
- 1 photocall instal·lat a l'entrada del recinte.
- Ampliació de l'escenari existent. i millores escenotècnies, incloent-hi:
 - Mòduls d'ampliació: 8 de 2*1m
 - Instal·lació de bambolines laterals
 - Col·locació d'escala lateral d'accés
 - Recobriment amb moqueta firal del propi escenari 72m2 i la superfície de terra dels laterals de l'escenari d'uns 80m2.
- Equipament tècnic de so i llum adequat per a la correcta producció dels diferents moments de l'acte, a l'Auditori Municipal d'Ampostà:
 - Arribada dels convidats
 - Presentació institucional
 - Actuació musical en directe
 - Intervencions i discursos
 - Cerimònia de lliurament de premis
- 1 rack de vídeo per a ús de mitjans de comunicació i premsa.
- 1 pantalla LED de 4 x 2,5 metres instal·lada a l'escenari.
- 3 càmeres per a la producció audiovisual en directe de l'acte.
- 5 micròfons de diadema per a l'equip d'organització.
- 1 canó de seguiment per reforçar la cerimònia de lliurament de premis.
- Equip complet de microfonia per a l'actuació musical, incloent:
 - 1 micròfon de mà
 - Micròfons de peu i diadema segons les necessitats tècniques de l'actuació.
- 1 faristol per a ponències i discursos.
- Lloguer i instal·lació de 350 cadires, amb una distribució adaptada a l'aforament i a les característiques de l'espai.

- Equipament específic per a la zona de càterring (carpa exterior), que haurà d'incloure:
 - Il·luminació ambiental i funcional
 - Equip de reproducció musical o ambientació sonora
 - Sistema de calefacció adequat a les condicions climàtiques del moment

Tots els equips i serveis tècnics hauran de complir la normativa vigent en matèria de seguretat, accessibilitat i qualitat tècnica, i estar supervisats per personal qualificat durant el muntatge, l'esdeveniment i el desmuntatge.

4.4. Direcció, organització i coordinació

L'adjudicatari haurà d'assumir la direcció, organització i coordinació general de tots els serveis tècnics i logístics vinculats a l'esdeveniment, garantint la seva correcta execució en cada una de les fases de desenvolupament.

A aquest efecte, s'exigeix el següent:

- La presentació d'un pla de producció i logística detallat, que inclogui:
 - La planificació temporal i cronograma de tasques.
 - L'organització dels recursos humans i materials necessaris.
 - Un pressupost desglossat per partides i serveis.
- La designació d'una persona responsable per part de l'adjudicatari, que assumirà la coordinació i gestió de tots els serveis i proveïdors inclosos en la proposta, així com del personal assignat.
- La designació d'una persona interlocutora que actuarà com a punt de contacte directe amb el Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (PTDT) per garantir el bon desenvolupament del projecte. Aquesta persona haurà de:
 - Coordinar-se amb qualsevol agent intervinent en qualsevol fase de l'acte (tècnica, artística, organitzativa, etc.).
 - Assegurar una comunicació fluida i constant amb el PTDT.
 - Gestionar qualsevol incidència en temps real.
- L'adjudicatari serà responsable de la planificació i direcció dels assajos generals i de les proves tècniques prèvies a l'acte. Es requereix la realització d'un mínim d'un assaig general el mateix matí de l'esdeveniment, així com totes aquelles proves tècniques necessàries per comprovar el correcte funcionament dels equips i serveis implicats.

- Igualment, l'adjudicatari haurà de vetllar per la conservació de tots els espais on es desenvolupin les activitats objecte del contracte. Serà responsable de:
 - Qualsevol dany o desperfecte que pugui produir-se durant el muntatge, l'acte o el desmuntatge.
 - Retornar els espais en el mateix estat de conservació en què es trobaven abans de l'actuació.
 - Informar puntualment al PDTD de qualsevol incidència o contingència que pugui afectar el correcte desenvolupament de l'esdeveniment.

Tots aquests aspectes hauran de ser abordats i documentats en el projecte presentat per l'adjudicatari.

4.5 Muntatge, desmuntatge i neteja

L'adjudicatari haurà d'assumir la responsabilitat completa del muntatge, desmuntatge i neteja dels espais utilitzats per a la realització de l'acte.

- El muntatge dels elements tècnics, escenogràfics i logístics es realitzarà durant els dos dies previs a la celebració de l'esdeveniment, amb l'objectiu que tot estigui completament instal·lat i operatiu el dia 20 de novembre.
- L'adjudicatari haurà de tenir tots els espais i equips completament enllestits i operatius, per tal de garantir el bon desenvolupament de les activitats programades. Això inclou:
 - La realització d'un assaig tècnic durant la tarda del 19 de novembre.
 - La celebració de l'assaig general el mateix dia de l'acte, abans de les 13.00 hores.
- El desmuntatge de tots els materials i equips, així com la neteja dels espais utilitzats, s'iniciarà a partir de les 23.00 hores del dia de l'acte, un cop finalitzada la programació oficial.
- L'adjudicatari serà responsable de la recollida i retirada de tot el material utilitzat i de la neteja integral dels espais, garantint que aquests quedin en les mateixes condicions en què es trobaven prèviament a la seva intervenció.

Totes aquestes tasques hauran de ser realitzades amb la màxima diligència i respecte per les instal·lacions, complint en tot moment amb la normativa de seguretat i convivència vigent al recinte.

4.6. Personal

Per tal d'executar adequadament l'objecte del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un equip professional suficient, qualificat i amb experiència contrastada, que cobreixi les àrees següents:

Equip creatiu

L'equip creatiu serà l'encarregat de la conceptualització i disseny global de l'acte, la direcció artística i la coordinació de la posada en escena. Aquest equip haurà d'estar format, com a mínim, per:

- Equip creatiu multidisciplinari responsable de:
 - La conceptualització i disseny artístic de l'acte.
 - La redacció del guió.
 - La direcció artística i supervisió de la instal·lació dels elements decoratius i escenogràfics del recinte.
- Presentador/a i/o conductor/a de l'acte, que haurà de ser:
 - Un/a professional reconegut/da amb presència mediàtica en mitjans audiovisuals.
 - Amb experiència contrastada en la conducció d'esdeveniments institucionals o similars.
 - Amb habilitats comunicatives suficients per gestionar tant les parts dirigides com les improvisades de l'acte.
- Actuació musical en directe, que actuarà com a fil conductor de l'esdeveniment, integrant-se de manera orgànica en el desenvolupament del programa, i aquest serà designat pel Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona.

Equip tècnic

L'adjudicatari haurà de disposar de personal tècnic especialitzat per garantir la correcta producció, muntatge, execució i seguiment tècnic de l'acte, amb la presència mínima següent:

- Tècnics especialitzats en:
 - Sonorització, il·luminació i audiovisuals.
 - Muntatge d'estructures i escenografia.
 - Producció i edició d'elements visuals com cortinetes i cartel·les per a la cerimònia de lliurament dels Premis Jordi Cartanyà i el premi Costa Daurada-Terres de l'Ebre.

- Durant l'acte i els assajos previs serà obligatòria la presència de, com a mínim:
 - 1 regidor/a d'escena
 - 4 tècnics de so
 - 4 tècnics d'il·luminació
- Personal tècnic de muntatge i desmuntatge, que treballarà sota les directrius de l'equip creatiu i del personal designat pel Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, per garantir la posada a punt de tots els espais i equipaments.

Equip d'atenció al públic

Per garantir una correcta gestió de l'atenció als assistents durant tot l'esdeveniment, l'adjudicatari haurà de disposar de:

- Personal per al servei de guarda-roba, responsable de la recepció i lliurament d'abric i objectes personals dels convidats.
- Equip d'atenció al públic, encarregat de l'acollida i assistència dels convidats, així com del suport logístic durant l'acte i la cerimònia de lliurament dels premis.
- Es requerirà la presència mínima de 7 hostesses/os, amb experiència en esdeveniments institucionals, uniformats i correctament formats per a l'exercici de les seves funcions.

5. CONDICIONS TÈCNIQUES LOT 2

El contracte inclourà la prestació dels serveis següents:

5.1 Gestió del Catering

L'acte institucional tindrà una durada estimada de 90 minuts. Un cop finalitzats els parlaments i el lliurament de guardons, es procedirà al servei de càterring en un espai annex a l'escenari. Prèviament a l'inici de l'acte, s'haurà de servir una copa de vi de benvinguda als assistents, assegurant que aquesta atenció es desenvolupi amb la deguda cura i sense interferir en el correcte desenvolupament de la cerimònia.

És requisit imprescindible que el servei de càterring estigui completament preparat amb suficient antelació a l'inici de l'acte protocol·lari. Això implica que tant el personal com els productes a servir, la cristalleria, les estovalles, els tovallons, el mobiliari i la resta d'elements necessaris estiguin degudament disposats i llestos per al seu ús. L'objectiu d'aquesta previsió és garantir que no es generi cap mena de soroll ni molèstia durant el desenvolupament de l'acte.

El nombre màxim d'assistents previst és de 350 persones.

El contracte inclou la prestació del servei de càtering, que s'oferirà en format de sopar a peu dret amb servei de cambrers, complementat amb estacions de vins en format *buffet*.

L'adjudicatari haurà de garantir la instal·lació i adequada gestió d'una zona de *back office* per a la preparació i organització del sopar, situada en un lloc no visible per als assistents.

D'altra banda, s'hauran de preveure i garantir les condicions d'accessibilitat per a persones amb diversitat funcional, complint amb la normativa vigent.

Durant tot el servei de càtering, s'haurà de vetllar perquè cap assistent quedi desatès, establint una circulació organitzada i aleatòria de cambrers per tot l'espai. L'adjudicatari serà responsable de mantenir el nombre de personal necessari durant tota la durada del servei, essent responsable de qualsevol incompliment d'aquesta condició

5.2. Proposta gastronòmica i servei de càtering

La proposta gastronòmica serà elaborada íntegrament a les instal·lacions de l'empresa adjudicatària. Aquesta proposta haurà de ser presentada al Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (PTDT) per a la seva revisió, tast i aprovació en un termini màxim de 15 dies naturals a comptar des de l'adjudicació del contracte, i, en qualsevol cas, com a mínim una setmana abans de la data de l'esdeveniment.

Requeriments de la proposta gastronòmica

- La proposta haurà de consistir en *finger foods*, servits exclusivament per cambrers/es de manera contínua i àgil durant el servei.
- L'oferta gastronòmica haurà de contemplar un mínim de 10 varietats diferents de *finger food*.
- Es requerirà que en la proposta es detalli l'origen i la qualitat dels productes utilitzats per a la seva elaboració.
- L'adjudicatari haurà de garantir que els productes alimentaris seleccionats segueixin les directrius següents:

- Productes de temporada, especialment pel que fa a fruites i verdures, que hauran de ser fresques i d'acord amb el calendari de temporada recollit a l'Annex 1.
- Productes amb certificació de qualitat diferenciada, reconeguda mitjançant Denominació d'Origen Protegida (DOP) o Indicació Geogràfica Protegida (IGP), segons les referències establertes a l'Annex 2 ([enllaç a la publicació oficial](#)).
- Producte de proximitat (Km 0) i procedència preferentment del territori.
- Oferta adaptada a dietes especials, incloent-hi una opció vegetariana equivalent com a mínim al 10% del total de l'oferta.

L'empresa adjudicatària haurà de conservar la documentació acreditativa de la procedència i origen dels productes utilitzats, que podrà ser requerida en qualsevol moment pel PTDT.

Begudes

La beguda que s'oferirà durant el sopar haurà d'incloure, com a mínim:

- Tres varietats de vi blanc.
- Tres varietats de vi negre.
- Aigua mineral, tant amb gas com sense.
- Refrescos.

La selecció de vins s'haurà de limitar a referències emparades per les següents denominacions d'origen: Terra Alta, Montsant (amb cellers ubicats a les Terres de l'Ebre) i Catalunya (també amb cellers situats a les Terres de l'Ebre). Aquestes hauran de ser consensuades amb els PTDT.

Tant l'aigua com els refrescos s'hauran de servir exclusivament en envasos de vidre, assegurant la sostenibilitat i la qualitat en la presentació.

La prestació del servei de begudes durant el sopar haurà de garantir dues modalitats complementàries:

- Servei continuat per part de cambrers/es, de manera àgil i proactiva

- Estacions de servei fixes, ateses per personal especialitzat, a disposició dels assistents.

Transport del càterring

El transport dels aliments s'haurà de realitzar conforme a la normativa vigent, i sota les condicions següents:

- Els contenidors i vehicles utilitzats hauran de garantir la neteja, desinfecció, conservació i separació adequada dels productes, especialment en relació amb possibles al·lèrgens.
- Els recipients que presentin fissures, trencaments o altres defectes que puguin suposar un risc sanitari, no podran ser utilitzats. En cas de detectar-se, hauran de ser immediatament substituïts dins el termini establert per l'organització.
- El material preferent per als recipients serà l'acer inoxidable, atès que facilita el manteniment de la temperatura i la seguretat alimentària.
- Tots els recipients hauran d'estar clarament identificats i/o etiquetats per permetre conèixer el contingut en tot moment.
- El lliurament del menjar es realitzarà amb vehicles isotèrmics homologats, en condicions que garanteixin la cadena de fred o calor, segons correspongui, d'acord amb la normativa aplicable sobre transport d'aliments.

5.3 Espai i mobiliari i parament

L'adjudicatari serà responsable de l'habilitació, condicionament i equipament complet de l'espai on es durà a terme el servei de refrigeri, garantint que aquest sigui funcional, estèticament adequat i d'acord amb els criteris de qualitat i sostenibilitat definits pel Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (PTDT).

L'espai haurà de disposar, com a mínim, dels següents elements:

- 1 barra o estació de vins, destinada exclusivament a les referències de la DO Terra Alta, DO Montsant i DO Catalunya amb unes dimensions adequades al nombre de vins que finalment s'ofereixin. Aquesta estació haurà d'estar convenientment ubicada i atesa per personal especialitzat.
- 1 barra pel servei de begudes (aigua, refrescos) a tesa per cambrers.

- 35 tauletes altes de suport, d'estètica i qualitat adients per a l'esdeveniment. En cas que, a criteri del PTDT, l'aparença d'aquestes taules no sigui adequada, l'empresa adjudicatària haurà de vestir-les amb roba que harmonitzi amb el disseny general de l'espai.
- 8 estufes de gas tipus "bolet" per a exteriors, per garantir el confort tèrmic de les persones assistents.

Pel que fa al parament utilitzat per al servei, s'hauran de complir els criteris següents:

- El parament emprat en taules i estacions haurà de ser de qualitat, i inclourà: estovalles, safates, plats de porcellana o vidre, gots i copes de vidre, i coberts reutilitzables.
- En cas que es facin servir tovallons d'un sol ús, aquests hauran de ser de paper 100% reciclat.
- No es permetrà la inclusió de llegendes, anagrames ni logotips comercials sobre cap element del parament (estovalles, tovallons, vaixela, etc.), a excepció del logotip del PTDT, si així es requereix per part de l'organització.

L'empresa adjudicatària haurà de signar una declaració de compliment d'aquests criteris de sostenibilitat, qualitat i neutralitat visual, la qual podrà ser requerida pel PTDT abans de l'acte o durant la seva execució.

5.4 Personal

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de personal professional suficient i degudament qualificat per garantir una execució òptima del servei de càteríng, tant en l'àmbit de cuina com de sala, així com per a les tasques de muntatge i desmuntatge de l'espai.

Equip de cuina

L'equip de cuina haurà d'estar format, com a mínim, per:

- 1 Xef, responsable de la direcció culinària i la coordinació del servei.
- 2 cuiners/es, amb experiència acreditada en serveis de càteríng per a esdeveniments de característiques similars.

Equip de sala

L'equip de sala estarà format per:

- 1 cap de sala, que exercirà les funcions de coordinació i responsabilitat general del servei de refrigeri a peu dret i de la gestió directa del personal de sala.
- Cambrers/es en nombre suficient, assegurant en tot moment una ràtio mínima d'1 cambrer/a per cada 17 assistents confirmats, d'acord amb el nombre de persones comunicat pel PTDT dins el termini establert.

Tots els membres del personal de sala hauran de ser professionals formats i amb experiència demostrable en serveis similars, i hauran de prestar el servei amb la màxima qualitat i atenció al detall.

Requisits generals del personal

- Tot el personal haurà d'estar correctament uniformat, amb una indumentària adequada a la formalitat i imatge institucional de l'acte.
- Tots els membres de l'equip hauran d'entendre i poder comunicar-se en català, com a requisit indispensable per a la interacció fluïda amb l'organització i els assistents.
- L'adjudicatari haurà de disposar, a més, de personal específic per al muntatge i desmuntatge de l'espai, el mobiliari i els elements necessaris per a la prestació del servei.

6. 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 del projecte.

7. DURADA

Durada inicial

S'establirà des de la formalització del contracte fins el 21 de novembre de 2025, 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 el

l'Auditori d'Amposta—en les mateixes condicions en què es trobava abans de l'esdeveniment.

8. 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)

9. 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.

10. DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR PER PART DELS LICITADORS

1. **Oferta econòmica** degudament signada, en la qual ha de constar necessàriament:

- El número d'expedient: 8004333048-2025-0000463
- NIF/CIF i adreça.
- Import amb l'IVA desglossat

2. El model de **declaració responsable** sobre incompatibilitats, obligacions socials i capacitat per contractar i d'estar al corrent de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social i altres, normalitzat per la Diputació, correctament emplenat, annex

3. Proposta de càterring (refrigeri a peu dret) amb 3 menús/proposta així com fotografies de les propostes (*màxim 3 pàgines incloses les fotografies*). Es requereix

presentar descripció clara de cada degustació amb els ingredients, quantitat i forma de servei.

11. 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

12. ACTUACIONS POSTERIORS A L'ACTE O 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. L'empresa adjudicatària ha de tenir 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.



Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Clementina	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Satsuma									Setembre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desembre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novembre	Desembre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pera Ullmonera							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril			Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Présec						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Raim									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novembre	Desembre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desembre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novembre	Desembre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pebrot							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Apl	Gener	Febrer	Març						Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Galera	Gener									Octubre	Novembre	Desembre
Sípia	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Ullenguado	Gener		Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calamar									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Ulluc	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escórpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		