

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRACTE DE 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.- JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE LA CONTRACTACIÓ

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 important 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 ens 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

Així mateix, durant l'esdeveniment es lliura el Premi Costa Daurada-Terres de l'Ebre al compromís i la professionalitat demostrada al llarg dels anys, d'un recorregut professional.

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 visibilitat, cohesió i reconeixement del sector turístic del territori.

Els objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de l'ONU poden relacionar-se de manera significativa amb el contracte:

ODS 17: Aliances per assolir els objectius

Promou la col·laboració entre governs, sector privat i societat civil per aconseguir els altres ODS. Es tracta de fomentar aliances eficaces, inclusives i sostenibles.

ODS 3: Salut i Benestar

Oferir menús saludables, equilibrats i adaptats a necessitats especials (al·lèrgies, intoleràncies, etc.) promou la salut dels usuaris.

ODS 12: Producció i consum responsable

- Utilització de productes de proximitat, ecològics, de temporada i amb certificacions sostenibles.
- Gestió eficient dels residus (compostatge, reciclatge, reducció d'envasos d'un sol ús).

2.- 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.

La descripció dels treballs es troba regulada al Plec de Prescripcions Tècniques Particulars.

L'execució del contracte sí implica el tractament de dades personals, amb la finalitat de gestionar les dades de persones que es relacionen amb el Patronat de Turisme en la seva consideració professional o com a persones privades que participen en esdeveniments o sol·liciten informació. Atès que les dades només s'utilitzen per identificar els assistents a l'esdeveniment, el nivell de seguretat determinat per a la seva gestió és baix.

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

Servei d'organització, direcció, disseny, execució, lloguer d'una carpa de 400m2 i muntatge i desmuntatge de l'esdeveniment institucional SOM TURISME la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre.

Lot 2

Servei de càterring per un sopar a peu dret de l'esdeveniment SOM TURISME de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre.

Una mateixa empresa pot ser adjudicatària de més d'1 lot.

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.- JUSTIFICACIÓ DEL PROCEDIMENT

Es tracte d'un contracte de serveis i es proposa un procediment obert simplificat.

D'acord amb la classificació del vocabulari de contractes públics de la Unió Europea, al present contracte li correspon:

LOT 1: CPV 79952000-2 *Servicios de eventos*

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

6.- PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ:

Import base: 66.980,04 €

IVA : 14.065,80 €

Pressupost base de licitació: 81.045,84 € (IVA inclòs)

		Pressupost Base de Licitació sense l'IVA	IVA 21%	Pressupost Base Licitació (IVA inclòs)
Lot 1	Serveis d'organització, direcció, disseny, execució	47.817,56 €	10.041,68 €	57.859,24 €
Lot 2	Servei de càtering	19.162,48 €	4.024,12€	23.186,60 €
TOTAL		66.980,04 €	14.065,80 €	81.045,84 €

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.

Determinació del pressupost:

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

LOT 1

Costos Directes	
Costos Salarials	12.190,72€
Costos pel funcionament del servei (dissenys, producció escènica, equips, gravació, producció vídeos, cadires pel funcionament del servei, etc.)	27.976,03 €
TOTAL	40.166,75 €

Costos Indirectes	
Despeses generals d'estructura (10%)	4.781,76 €
Benefici industrial (6%)	2.869,05 €
TOTAL	7.650,81 €

TOTAL DE COSTOS (Directes + Indirectes)	47.817,56 €
IVA	10.041,68 €
TOTAL	57.859,24 €

Despeses de personal:

Càrrec	Sou brut	Preu Hora	Dedicació projecte	Total
Director d'operacions	2.500,00€	17,29€	220hores	5.097,40€
Tècnic d'operacions	1.750,00€	12,10€	60 hores	972,84€
Assistents de recepció (hostesses/ssos (7)	1.500,00 €	10.37 €	6 hores	583,62€
Tècnic so (4)	1.737,21€	15,01 €	24 hores	1.930,88€
Tècnic il·luminació (4)	1.737,21€	15,01 €	24 hores	1.930,88€
Ajudant operacions (3)	1.500,00 €	10,37 €	32 hores	1.334,00 €
Regidor	1.963,80€	16,97 €	15 hores	341,10 €
TOTAL				12.190,72€

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: pel director d'operacions, tècnic d'operacions, l'ajudant d'operacions i els assistents de recepció el conveni col·lectiu del sector de les "Empresas Organizadoras de Eventos" codi conveni núm. 99100305012024 BOE-A-2024-

26661; els tècnics de so, els tècnics d'il·luminació i el regidor es regeixen pel conveni col·lectiu estatal del “personal de sala de fiestas, baile, discotecas, locales de ocio y espectáculos de España” conveni núm. 99100115012012 BOE núm. 81 de 5 d'abril de 2023. Els costos salarials inclouen la seguretat social.

LOT 2

Costos Directes	
Costos Salarials	6.608,79 €
Costos pel funcionament del servei	9.460,69 €
TOTAL	16.096,48 €

Costos Indirectes	
Despeses generals d'estructura (10%)	1.916,25 €
Benefici industrial (6%)	1.149,75€
TOTAL	3.066,00 €

TOTAL DE COSTOS (Directes + Indirectes)	19.162,48 €
IVA (21%)	4.024,12€
TOTAL	23.186,60 €

Despeses de personal:

Càrrec	Sou brut	Preu/hora	Dedicació projecte	Total
Cap de cuina (Xef)	1.963,72€	15,35 €	40 hores	822,76€
Cap de Sala	1.963,72€	15,35 €	18 hores	370,24 €
Cap de partida (2) (Cuiner)	1.636,60€	12,79€	38 hores	1.302,53€
Cambrers (30)	1.636,60	12,79 €	8 hores	4.113,26 €
			TOTAL	6.608,79€

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, publicat al BOE 82098 del 20 de juny de 2025 codi de conveni núm. 99100165012016. Els costos salarials inclouen la seguretat social.

7.- VALOR ESTIMAT

	Lot 1	Lot 2
Import base	47.817,56 €	19.162,48 €
Import de les pròrrogues	0,00 €	0,00 €
Import de les modificacions	0,00 €	0,00 €
VALOR ESTIMAT DELS LOTS	47.817,56 €	19.162,48 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	66.980, 04 €	

8. FINANÇAMENT DEL CONTRACTE

El cost del contracte anirà amb càrrec a l'aplicació pressupostària 7010/432/22606 projecte 2025-710 del pressupost del PTDT.

9.- LLOC

Els serveis es prestaran a l'Auditori d'Amposta el 20 de novembre de 2025.

Els interessats en participar en la licitació podran efectuar una visita prèvia a l'Auditori Municipal d'Amposta. La data de la visita serà anunciada al Perfil de Contractant.

10.- CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

LOT 1

Les propostes que no assoleixin una puntuació mínima de **12,5** punts en els criteris de judici de valor, seran excloses del procediment. Aquesta exigència respon a la necessitat de garantir que els licitadors disposin d'un coneixement profund dels requeriments del contracte, especialment pel que fa a l'organització i gestió d'esdeveniments. Alhora, pretén assegurar que l'equip compti amb la capacitat tècnica, l'expertesa sectorial i les habilitats adequades per dur a terme amb eficiència les tasques encomanades, amb l'objectiu d'assolir els màxims estàndards de qualitat en l'execució del contracte.

10.1.- Criteris automàtics (75 punts)

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

$$\text{Puntuació obtinguda} = 49 * (\text{Import Base Licitació} - \text{Oferta que es valora}) / (\text{Import Base Licitació} - \text{Oferta més econòmica})$$

Les ofertes amb preu igual al de licitació obtindran 0 punts, mentre que l'oferta més baixa obtindrà 49 punts.

Baixa 0 → 0 punts

Baixa major → 49 punts

S'estableix aquesta fórmula perquè permet una ponderació d'ofertes distribuint els punts de forma proporcional segons les diferències entre les ofertes de preu, a partir de l'oferta econòmica que hagi estat admesa i tenint en compte el pressupost net de licitació .

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) Es valorarà l'experiència professional acreditada del personal adscrit al contracte per sobre del mínim exigint als requisits de solvència.

Per cada esdeveniment addicional de característiques similars realitzat durant els darrers 5 anys, es concediran punts segons la taula següent, fins a un màxim de 26 punts:

Perfil	Punts per esdeveniment addicional	Puntuació màxima
Director/a de projecte	4,00	8
Ajudant de direcció	2,50	5
Regidor/a	2,50	5
Tècnics/es de so (mín. 3)	1,33 per tècnic	4
Tècnics/es d'il·luminació (mín. 3)	1,33 per tècnic	4

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

Per obtenir la puntuació en aquest criteri, caldrà acreditar-ho mitjançant aportació de declaració responsable, acompanyada del currículum, amb una breu descripció dels treballs desenvolupats on es pugui comprovar que es tracta de treballs o serveis en l'organització d'esdeveniments, així com l'any i la durada exacta de la prestació del servei.

Es considera necessari que els equips proposats per a l'execució dels serveis tinguin una experiència suficient per a poder aplicar els coneixements adquirits, ja que la qualitat de l'execució del contracte pot dependre de manera determinant de la vàlua professional de les persones encarregades de la seva execució, vàlua que està constituïda per la seva experiència professional i la seva formació.

10.2.- 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.

LOT 2

Les propostes que no assoleixin una puntuació mínima de **15 punts** en els criteris de judici de valor d'adjudicació seran excloses del procediment. Aquesta mesura respon a la necessitat que els licitadors acreditin un coneixement detallat dels requisits del contracte, especialment pel que fa a la gestió, preparació i servei d'àpats en diversos formats i contextos. Així mateix, és imprescindible garantir que l'equip responsable disposi de l'expertesa gastronòmica, la capacitat operativa i les habilitats logístiques per executar amb excel·lència les tasques sol·licitades, assegurant els màxims estàndards de qualitat i satisfacció en la prestació del servei de càterin.

10.3.- Criteris automàtics (75 punts)

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

Puntuació obtinguda = $30 * (\text{Import Base Licitació} - \text{Oferta que es valora}) / (\text{Import Base Licitació} - \text{Oferta més econòmica})$

Les ofertes amb preu igual al de licitació obtindran 0 punts, mentre que l'oferta més baixa obtindrà 30 punts.

Baixa 0 → 0 punts

Baixa major → 30 punts

S'estableix aquesta fórmula perquè permet una ponderació d'ofertes distribuint els punts de forma proporcional segons les diferències entre les ofertes de preu, a partir de l'oferta econòmica que hagi estat admesa i tenint en compte el pressupost net de licitació.

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:

- 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 de menús

Per la disminució del nombre de persones que seran ateses per a un cambrer, i per l'augment de les propostes de menús 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 atendra 1 cambrer en les propostes de restauració del servei de refrigeri, per una disminució de 5 persones, **10 punts**.

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

10.4.- Criteris d'adjudicació avaluable 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 3 menú/propostes 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 de menú 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 presentada es distingeix per un enfocament integral que supera el valor intrínsec dels productes emprats o el seu origen. S'hi incorpora una selecció variada

d'ingredients que permet una oferta gastronòmica rica i diversa, caracteritzada per la capacitat d'innovació i sorpresa. Aquesta voluntat creativa es reflecteix tant en les combinacions culinàries com en la presentació acurada dels plats i productes, amb una imatge que convida al tast abans que aquest es produeixi. Així, la qualitat no només es percep sensorialment en el consum, sinó també visualment, a través d'un aspecte apetitós que reforça la valoració positiva d'aquest criteri.

- 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

11.- DURADA

Lot 1: Des de la formalització del contracte fins al 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 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 21 de novembre de 2025.

12. 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.

13. 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: 60.000,00 €

Lot 2: 30.000,00 €

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.

14. 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: 35.000,00 €

Lot 2: 15.000,00 €

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 darreres 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 tres 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 tres 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

Cap d'operacions (xef): Professional amb experiència demostrable en la direcció i coordinació de serveis de càtering en esdeveniments de gran format. Caldrà justificar la participació en un mínim de tres serveis similars en els darrers cinc anys.

Cap de sala (maître): Responsable de la gestió del servei de sala, amb experiència acreditada en esdeveniments institucionals o corporatius. S'haurà de justificar la participació en un mínim de tres serveis d'aquest tipus en els darrers cinc anys.

Dos cuiners especialitzats: Amb experiència en l'elaboració de plats amb productes de proximitat i receptes vinculades al territori. Caldrà justificar la participació en un mínim de tres serveis similars en els darrers cinc anys.

Equip de sala: Format per personal amb experiència en l'atenció i servei en actes de gran format, com el *SOM TURISME*, que requereixen un tracte professional, coneixement de protocols institucionals i capacitat d'adaptació a espais singulars.

15. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ 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 prestació del servei per un mínim de 15.000 euros. Aquesta pòlissa s' haurà d'aportar per l' adjudicatari abans de l' adjudicació del contracte.

2. D'acord amb el que estableix la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de la pèrdua i el malbaratament alimentari, l'empresa adjudicatària del Lot 2 ha de complir el següent:

2.1. L'empresa adjudicatària procedirà a la correcta separació dels residus generats durant la prestació del servei. A aquest efecte comptarà amb els contenidors necessaris, almenys per les fraccions de paper i cartró, envasos (plàstic, llaunes, tetra brics), orgànic, vidre, oli de cuina usat i resta, i hauran de ser lliurats a un gestor autoritzat per al seu tractament.

La fracció orgànica serà lliurada a instal·lacions de compostatge de les restes alimentàries d'acord amb la normativa de residus. Les bosses de recollida de residus, en el cas de la fracció orgànica, seran compostables i la resta han de tenir com a matèria primera plàstic reciclat.

Mètode de verificació: El responsable del contracte comprovarà l'existència de contenidors separats per a cada fracció i la correcta separació dels residus. El contractista facilitarà el nom del gestor autoritzat a qui es lliurin els residus. Es lliuraran factures de les bosses utilitzades tant per a residus orgànics com per a la resta de residus d'acord amb la condició descrita.

2.2. Els excedents de bona qualitat i que compleixin les condicions sanitàries hauran de ser donats o redistribuïts a bancs d'aliments i organitzacions, associacions o entitats sense ànim de lucre dedicades a la recuperació i la redistribució d'aliments que els transporten, emmagatzemen i redistribueixen entre una xarxa d'organitzacions socials i establiments d'economia social, tant per al consum en el domicili de les persones beneficiàries com en centres comunitaris.

Mètode de verificació: l'adjudicatari haurà d'indicar al responsable del contracte l'organització a què farà la donació, acreditant documentalment el compromís (contracte o conveni) de lliurament. Al costat de la facturació mensual s'inclouran els albarans o rebuts de l'organització seleccionada. Es lliurarà còpia del convenis o acords de donació entre entitats donants i receptors.

16.- PENALITATS

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

En el cas d'incompliment de les condicions especials d'execució es preveuen les penalitats següents:

- 0,5% per l'incompliment de les mesures de la correcta separació dels residus generats durant la prestació del servei.
- 0,5% per l'incompliment de les mesures relatives a la donació o redistribució dels excedents de bona qualitat i que compleixin les condicions sanitàries a bancs d'aliments i organitzacions, associacions o entitats sense ànim de lucre dedicades a la recuperació i la redistribució d'aliments

17.- MODIFICACIONS

No es preveuen

18.- RESPONSABLE DEL CONTRACTE

Octavi Bono i Gispert, Cap de l'Organisme Autònom Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona.