

Expedient	Assumpte
2025/2814-G626_1 G626_1 Gestió de contractes menors Emissor : Relacions Ciutadanes i Protocol Codi : 15704505572645336642	Jornada amb els i les cònsols generals amb motiu del XXV aniversari de la ciutat com a Patrimoni Mundial per la UNESCO.

Signat per:

Petició oferta

EXPEDIENT: 2025/2814-G626_1

DEPARTAMENT: Relacions Ciutadanes i Protocol

PETICIÓ D'OFERTA DE SERVEI

Responsable del Contracte: Cap administrativa de Protocol

L'Ajuntament de Tarragona precisa adquirir la prestació del servei que tot seguit es relaciona:

JORNADA AMB ELS I LES CÒNSOLS GENERALS AMB MOTIU DEL XXV ANIVERSARI DE LA CIUTAT COM A PATRIMONI MUNDIAL PER LA UNESCO.

Dins de les seves competències l'Ajuntament de Tarragona exerceix les seves funcions representatives i institucionals d'acord amb l'art 25 i següents de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, Reguladora de les Bases de Règim Local.

Enguany se celebra el XXV aniversari de la ciutat com a Patrimoni Mundial per la UNESCO i el 8 d'octubre l'Ajuntament organitza una jornada exclusiva per donar a conèixer la nostra ciutat a tots els i les cònsols generals i als cònsols honoraris d'Europa que es troben a Barcelona. Per aquest motiu, en el marc de les diferents atencions protocol·làries que es portaran a terme, es considera adient oferir-los una demostració culinària a la sala del Sarcòfag d'Hipòlit, un dels tresors del Pretori i exponent del llegat romà a la ciutat.

La nostra gastronomia esdevindrà un element més del nostre patrimoni cultural, i per reforçar aquesta idea, a l'acte assistirà un comerciant de vi de l'antiga Tarraco en el marc d'una recreació històrica que ajudarà a connectar els assistents amb el nostre



passat.

Per executar adientment aquest servei es requereix d'un personal amb una qualificació tècnica i experiència específiques i demostrables en aquest àmbit.

Exposades les necessitats, es pot concloure que l'Ajuntament de Tarragona no disposa de mitjans ni recursos tècnics propis per realitzar-lo, motiu pel qual cal procedir la contractació amb tercers.

El CPV de l'objecte del contracte és: 55300000-3 Serveis de restaurant i subministrament de Menjar.

1. CARACTERISTIQUES DEL SERVEI

El servei objecte d'aquesta petició és la prestació d'una demostració culinària a la sala del Sarcòfag d'Hipòlit prevista per al 6 d'octubre de 2025, i per un nombre màxim de 80 persones assistents.

A la vista de l'objecte del contracte es requereix un servei que reuneixi els següents requisits:

- Elaboració d'un menú demostració amb productes de proximitat que el vinculin amb la ciutat de Tarragona i la seva història amb recreació de plats de l'època romana.
- Beguda (Aigua, vi, refrescos, etc.)
- Postres / cafè
- Disposar de mobiliari i parament necessari, i el seu muntatge, desmuntatge i recollida.
- Personal de servei

2. ÀMBIT TERRITORIAL

L'àmbit territorial del servei és el municipi de Tarragona.

3. ÀMBIT TEMPORAL

Les previsions d'execució del servei és el 6 d'octubre de 2025.

4. PRESSUPOST A PRESENTAR I IMPORT MÀXIM DEL CONTRACTE

La partida pressupostària a la qual s'imputarà la despesa proposada és: 01060/92410/22601.

El pressupost unitari aproximat, sense IVA, per menú que s'ofereix és de **110,00 €**



El pressupost màxim de contracte serà:

- o **Pressupost net (sense IVA): 8.800,00 €**
- o **IVA tipus 10 %: 880,00 €**
- o **Pressupost (IVA inclòs): 9.680,00 €**

En el preu està inclòs el parament, muntatge, desmuntatge, transport i servei.

El pressupost màxim correspon a 80 persones, però, no obstant això, el cost total del servei dependrà del nombre de comensals assistents (preu unitari x núm. assistents + IVA)

El servei, en la seva totalitat, tindrà un preu màxim de **9.680,00 € (IVA INCLÒS)**.

5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

A. Automàtics:

- **Proposta econòmica més favorable fins a 30 punts:** s'atorgarà la màxima puntuació a l'empresa que formuli el preu més baix que sigui admissible i que no superi el pressupost net de licitació. A la resta d'empreses s'aplicarà la puntuació que correspongui segons la formula següent:

(Preu mínim / Preu oferta) * Puntuació màxima

On "Preu mínim" és l'oferta més baixa presentada, "Preu de l'oferta" és el preu de l'oferta que s'està avaluant, i "Puntuació màxima" és el valor màxim atorgat al criteri preu.

B. Sotmesos a judici de valor:

- **Originalitat, creativitat i connexió amb la gastronomia de l'antiga Tarraco fins a 35 punts:**

Es valorarà el detall del menú en relació amb tots aquells elements de la proposta que justifiquin una clara relació amb l'objecte del servei. És a dir, que connecti amb la nostra història i la nostra cultura on la gastronomia de l'antiga Tarraco esdevingui l'element principal.

- **Qualitat del servei fins a 15 punts:**

Es valora la descripció acurada per a cada plat incloent tipus concrets d'aliments que conformen els plats, contingut dels menús, procedència dels aliments, detall de les begudes proposades i categories de begudes i aliments.



- **Experiència acreditada fins a 10 punts:**

Es valorarà l'experiència ens serveis de igual o similar naturalesa.

- **Ús de vaixel·la, coberteria, tovalles i tovallons reutilitzables fins a 10 punts:**

Es valora la utilització de cristalleria, vaixel·la i elements tèxtils.

La puntuació a atorgar de cada judici a valorar serà ponderada en funció de la rellevància de la proposta, segons la següent taula:

Proposta Gens Adequada (GA): 0%
Proposta Poc Adequada (PP): 20%
Proposta Adequada (PA): 50%
Proposta Força Adequada (FA): 70%
Proposta Molt Adequada (MA): 100%

6. RESPONSABILITAT

L'empresa o entitat adjudicatària comptarà, com a mínim, amb una assegurança de responsabilitat civil que cobrirà qualsevol contingència derivada de la seva activitat que pugui originar danys per a les persones, propietats o el medi ambient, en els termes que estableix la Llei.

L'empresa o entitat adjudicatària assumirà la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys que el seu personal pugui patir i/o ocasionar, per qualsevol causa, en la prestació del servei, i hauran de procedir a l'acompliment d'allò disposat en les normes vigents sota la seva responsabilitat i sense que aquesta repercuteixi en cap cas en l'Ajuntament.

7. PRESENTACIÓ DE L'OFERTA:

Tot i tractar-se d'un contracte menor per raó del seu import, amb l'objectiu de garantir la màxima publicitat i concurrència, el contracte serà publicat en el Perfil del Contractant de l'Ajuntament de Tarragona i, en conseqüència, es podrà presentar qualsevol empresa o entitat que hi estigui interessat.

L'oferta s'haurà de presentar electrònicament en el termini de cinc dies hàbils a partir del dia següent de la seva publicació a través del formulari d'inscripció mitjançant el botó "Presentar oferta", ubicada dins l'anunci de licitació d'aquest servei del perfil de contractant de l'Ajuntament de Tarragona, i haurà de contenir, com a mínim, les següents especificacions i documentació:



- Referència del núm. d'expedient i Departament.
- Pressupost on consti el preu unitari per menú sense IVA, i preu total amb IVA segons quantitat incloses totes les despeses que es puguin produir per a 80 assistents.
- Descripció dels elements a valorar (menú, experiència, qualitat del servei, etc.)
- Declaració responsable segons model que s'acompanya

Haureu de tenir en compte les instruccions que apareixen publicades al web municipal en l'àmbit de la contractació de subministraments o serveis que us seran d'aplicació i que podeu consultar a la següent adreça <http://www.tarragona.cat/lajuntament/tramits-i-serveis/contractacio>.

Per a qualsevol aclariment podeu posar-vos en contacte amb el departament de Relacions Ciutadanes (telèfon 977296170) o per correu electrònic relacions@tarragona.cat.

A la data i les persones que figuren a la signatura electrònica.

