

INFORME DE VALORACIÓ DEL SOBRE B, CRITERIS D'ADJUDICACIÓ SOTMESOS A UN JUDICI DE VALOR, DEL PROCEDIMENT OBERT PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DELS SERVEIS D'ORGANITZACIÓ I COORDINACIÓ DEL EUROPEAN YOUNG CHEF AWARD 2025

Expedient núm. 21/2025

El dia 2 d'agost de 2025 va tenir lloc l'acte d'obertura del Sobre "B" corresponent a la proposta tècnica que conté la documentació dels criteris sotmesos a judici de valor presentades per les empreses licitadores en el procediment de contractació dels serveis d'organització i coordinació de l'European Young Chef Award 2025.

En la mateixa sessió d'obertura, la Mesa ha acordat donar trasllat i requerir als serveis tècnics de Prodeca l'examen de la documentació de la oferta del Sobre "B" i l'elaboració d'un informe de proposta de valoració, en atenció als diferents criteris de valoració subjectius aprovats en el Plec de clàusules administratives particulars (PCAP).

Atenent el requeriment de la Mesa, s'emet el present informe tècnic en el que es realitza la valoració tècnica de la proposta en relació amb els criteris de valoració es procedeix a realitzar la valoració tècnica de la proposta en relació amb els criteris de valoració *de qüestions subjectives i/o avaluables mitjançant un judici de valor* per a la present licitació, d'acord amb l'apartat H.2. del Quadre de característiques del PCAP que es reproduïx a continuació:

Criteris d'adjudicació sotmesos a un judici de valor (fins a 49 punts):

La valoració dels 49 punts que corresponen a la memòria tècnica d'aquest lot de la licitació, es realitzarà segons els elements següents:

Elements de valoració		Puntuació
II.1.	Pla de treball, proposta metodològica, calendari retroactiu i consideracions organitzatives i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment European Young Chef Award 2025, segons les indicacions de la Normativa N1 del PPT:PPT:	Fins a 12 Punts
	Estructura, claredat, concreció, capacitat de síntesi i eficiència de la proposta organitzativa. Es valorarà la qualitat formal i la capacitat de proposta per transmetre, de manera clara i eficient, els continguts i l'enfocament metodològic, així com la lògica estructural i la facilitat de comprensió.	(fins a 3 Punts)
	Detall i profunditat de les tasques i serveis associats al pla de treball traslladats al retrotiming de l'esdeveniment. Es valorarà la precisió i exhaustivitat amb què s'han descrit les tasques i serveis, la seva distribució temporal i la coherència interna entre els objectius, els terminis i les responsabilitats.	(fins a 3 Punts)

Metodologia per al seguiment de les tasques executives i administratives del projecte: sistema de seguiment, coordinació i organització dels timings. Es tindrà en compte el grau de maduresa i efectivitat del sistema proposat per fer el seguiment de l'execució, incloent eines de control, calendaris, responsables i mecanismes de coordinació.	(fins a 3 Punts)
Consideracions específiques i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment en el context europeu i internacional del projecte. Es valorarà la capacitat de la proposta per aportar coneixement expert i recomanacions específiques que s'adaptin a la naturalesa internacional de l'esdeveniment, considerant aspectes logístics, culturals i institucionals.	(fins a 3 Punts)

II.2.	Proposta de contingut gràfic, senyalística i materials corporatius de la gala EYCA25, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT:	Fins a 12 Punts
	Originalitat i adequació a la imatge gràfica corporativa dels materials corporatius proposats per una correcta senyalística i per una projecció de la imatge corporativa que sigui elegant, vistosa i memorable.	(fins a 4 Punts)
	Equilibri, profunditat i número dels elements d'exemple de la proposta.	(fins a 4 Punts)
	Valor estètic i conceptual de la direcció d'art.	(fins a 4 Punts)

II.3.	Proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona), vídeo teaser anunci gala, simulació en vídeo amb la presentació dels 10 cuiners/es i elements audiovisuals de l'esdeveniment, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT:	Fins a 15 Punts
	Adequació a les necessitats de la proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona).	(fins a 5 Punts)
	Impacte visual del vídeo teaser anunciant la gala	(fins a 5 Punts)
	Impacte visual del vídeo presentació dels joves cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment.	(fins a 5 Punts)

II.4.	Proposta de presentadors i contingut gastronòmic (menú del càter) per a la Gala EYCA2025, segons les indicacions de la Normativa N1 i N2 del PPT:	Fins a 10 Punts
	Explicació de la proposta i de per què s'adeqüen els presentadors/es proposats respecte als objectius de l'esdeveniment dels perfils de conductor de l'acte proposats per l'empresa licitadora. Es valorarà: - L'experiència prèvia de les persones proposades en esdeveniments gastronòmics o similars (fins a 1,5 punt). - L'experiència en esdeveniments adreçats a públics professionals amb assistència institucional (fins a 1,5 Punts). - El grau d'adequació del perfil dels conductors/es al to general de l'esdeveniment, que es busca institucional però proper, àgil i entenedor. Es valorarà la capacitat per generar dinamisme, interacció i espectacular tot mantenint la coherència amb el caràcter de l'acte (fins a 2 punt)	(fins a 5 Punts)

Varietat de menús adequats per als objectius de l'esdeveniment de l'oferta gastronòmica presentada per a la gala EYCA25 per l'empresa licitadora.	(fins a 5 Punts)
---	------------------

Els paràmetres per a la valoració dels punts dels diferents elements de valoració seran:

Perfecte	100%
Excel·lent	85%
Notable	75%
Correcte	50%
Amb mancances	30%
No es pot valorar	0%

Si alguna oferta presenta una memòria tècnica amb més pàgines de les requerides, la valoració es portarà a terme únicament sobre la informació continguda des del principi fins al número màxim de pàgines permès. Les pàgines corresponents a portada, contraportada i índex no computaran als efectes del número màxim de pàgines.

Així mateix, de conformitat amb el que s'indica a l'apartat J.2. del Quadre de característiques per a la valoració també es tindrà en consideració el següent:

“Si alguna empresa licitadora presenta una memòria de més de 50 pàgines, es durà a terme únicament la valoració sobre la informació continguda des del principi fins al número màxim de pàgines permès. Les pàgines corresponents a portada, contraportada i índex no computaran als efectes del número màxim de pàgines.

No seran avaluats els elements inclosos a enllaços que condueixin a servidors d'emmagatzematge externs, com documentació penjada a núvol o plataformes de contingut externes.”

1. OFERTES PRESENTADES

S'han presentat tres ofertes, corresponents a les empreses licitadores següents:

- INICIATIVES EVENTS, SL
- TANDEM PROJECTS, SL
- TOWER BRIDGE, SL

2. VALORACIÓ DE LES OFERTES TÈCNIQUES PRESENTADES

• INICIATIVES EVENTS, SL	43,06 Punts
---------------------------------	--------------------

- 1.1. Pla de treball, proposta metodològica, calendari retroactiu i consideracions organitzatives i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment European Young Chef Award 2025, segons les indicacions de la Normativa N1 del PPT –(Fins a 12 Punts)–:
- 11,55 Punts**

- *Estructura, claredat, concreció, capacitat de síntesi i eficiència de la proposta organitzativa:*

La proposta presentada per l'empresa licitadora INICIATIVES EVENTS, SL destaca per la seva estructura clara, la concreció de la informació i una capacitat de síntesi molt ben assolida.

El pla de treball s'articula de manera coherent a partir d'un calendari estructurat en sis fases principals, que es despleguen mitjançant una presentació molt ordenada i visual.

La informació es presenta de forma gradual, començant per una visió general i aprofundint de manera endreçada mitjançant recursos com el format de pantalla partida, l'ús de quadres, diagrames i taules. Aquest plantejament formal reforça notablement la comprensió de la proposta i permet identificar fàcilment l'enfocament metodològic proposat.

En conjunt, es tracta d'una proposta perfecta, que compleix plenament amb tots els criteris establerts i ho fa amb un alt nivell de claredat i eficiència en les continguts i eficàcia comunicativa en transmetre-ho.

Per tot l'anterior, es valora l'*estructura, claredat, concreció, capacitat de síntesi i eficiència de la proposta organitzativa* com a perfecte, i es puntua amb **3 Punts**.

- *Detall i profunditat de les tasques i serveis associats al pla de treball traslladats al retrotiming de l'esdeveniment:*

La proposta aporta un nivell de detall i precisió i personalització vers l'esdeveniment molt alt pel que fa a les tasques i serveis planificats, el que comporta un nivell molt alt de valoració donada la seva exhaustivitat, coherència interna i profunditat dels serveis plantejats.

Per a cada fase de l'operativa de l'esdeveniment s'identifica clarament un responsable, unes tasques associades, serveis planificats que rebrà l'ens contractant i un output esperat, fet que permet una traçabilitat precisa dels objectius de l'ens contractant.

El detall utilitzat en l'element de valoració posa de manifest una comprensió profunda del projecte i dels seus agents implicats, com demostra la inclusió d'IGCAT com a actor clau dins de la planificació i es manifesta amb una estructura en taules, complementària amb les moltes tasques plantejades que permet comprovar amb facilitat l'exhaustivitat de la proposta. En aquesta mateixa línia, la profunditat s'expressa en un calendari en format diagrama de Gantt que reforça la coherència temporal i profunditat de la planificació. Tots aquests aspectes justifiquen una valoració perfecta per la seva exhaustivitat, coherència interna i detall.

Per tot l'anterior, es valora el *detall i profunditat de les tasques i serveis associats al pla de treball traslladats al retrotiming* com a perfecte, i es puntua amb **3 Punts**.

- *Metodologia per al seguiment de les tasques executives i administratives del projecte: sistema de seguiment, coordinació i organització dels timings.*

La metodologia de seguiment presentada és clara, ben estructurada i transmet un alt grau de compromís amb l'eficiència del seguiment de l'execució per a un correcte desenvolupament de les tasques associades al projecte.

S'hi defineixen mecanismes de coordinació madurs, tan interns com amb eines de control, calendaris. S'identifiquen i relacionen els responsables de cada fase, tasca i servei de manera entenedora i funcional, qüestió que reforça l'efectivitat de la metodologia.

L'aportació d'aquestes mecanismes de coordinació, eines i mesures, així com la seva integració coherent dins el pla de treball, permeten valorar un grau de maduresa i solidesa que cobreixen tots els requeriments del paràmetre i aporten garanties per a una gestió eficaç de l'execució.

Per tot l'anterior, es valora la *metodologia per al seguiment de les tasques exhaustives i administratives del projecte* com a perfecte, i es puntua amb **3 Punts**.

- *Consideracions específiques i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment en el context europeu i internacional:*

La proposta aporta recomanacions detallades i pertinents que demostrin un coneixement expert del context internacional i europeu de l'esdeveniment.

S'hi inclouen recomanacions d'aspectes rellevants com la sostenibilitat, les necessitats protocol·làries i institucionals, la contractació de productors locals, la senyalització de bones pràctiques sostenibles, la previsió d'un equip trilingüe per atendre les persones participants, l'adaptació cultural dels menús i la previsió de traducció simultània per a l'streaming i les presentacions.

Tot i la seva alta qualitat, manquen altres recomanacions específiques vers l'especificitat gastronòmica de l'acte, el perfil estudiantil, o recomanacions per a la introducció o identificació dels participants a efectes de relacionar de forma fluida el grup per a una millor dinàmica de funcionament.

Per tot l'anterior, es valoren les *consideracions específiques i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment en el context europeu i internacional* com a excel·lent, i es puntua amb **2,55 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.1. Pla de treball, proposta metodològica, calendari retroactiu i consideracions organitzatives i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment European Young Chef Award 2025** obté una puntuació total de **11,55 Punts**.

- 1.2. Proposta de contingut gràfic, senyalística i materials corporatius de la gala EYCA25, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT –(Fins a 12 Punts) –: 9,40 Punts.**

- *Originalitat i adequació a la imatge gràfica corporativa dels materials corporatius proposats per una correcta senyalística i per una projecció de la imatge corporativa que sigui elegant, vistosa i memorable:*

La proposta presentada per l'empresa licitadora INICIATIVES EVENTS, SL mostra un bon nivell general, amb punts destacables, com que la imatge gràfica de l'esdeveniment s'aplica amb claredat i es treballa amb consistència formal. Es valora també positivament la integració amb la marca "Regió Mundial de la Gastronomia" i l'ús del color blau per crear una harmonia visual entre ambdues identitats.

No obstant l'alt nivell general, la proposta d'elements gràfics podria ser més memorable i aportar un major grau de distinció i singularitat a l'esdeveniment per optar a una puntuació més alta.

Per tot l'anterior, es valora la *originalitat i l'adequació a la imatge gràfica corporativa dels materials proposats per una correcta senyalística i per una projecció de la imatge corporativa que sigui elegant, vistosa i memorable* com a notable, i es puntua amb **3 Punts**.

- *Equilibri, profunditat i número dels elements d'exemple de la proposta:*

La proposta desenvolupa nou peces gràfiques representatives que permeten valorar amb claredat l'aplicació de la imatge.

Les peces presentades són equilibrades i adequades, però es considera que la proposta podria guanyar en profunditat amb la incorporació d'un nombre lleugerament superior d'exemples i la previsió d'una millor coherència cromàtica. Un exemple d'això és que el color negre emprat a la proposta en el davantal no s'alinea amb el blau institucional de la imatge de marca, fet que en redueix la unitat visual.

Per tot l'anterior, es valora l'*equilibri, profunditat i número dels elements d'exemple de la proposta* com notable, i es puntua amb **3 Punts**.

- *Valor estètic i conceptual de la direcció d'art:*

La proposta és molt satisfactòria i compleix àmpliament els requisits.

Es valora molt positivament la coherència, visual, estètica i conceptual de la direcció d'art en la proposta, en particular, conceptualment amb el to de l'esdeveniment, l'elecció d'un ganivet d'empresa catalana artesana i gastronòmica com a element de marxandatge i regal, és molt encertada, doncs simbolitza amb precisió la identitat gastronòmica i regional del projecte.

La senyalística, com ara el tòtem, és clara i efectiva, i el conjunt de la proposta transmet una imatge elegant, serena i adequada als valors i al caràcter de l'esdeveniment.

No obstant, es troba a faltar que la línia creativa respongui millor i de manera més memorable al to de l'esdeveniment, elements manifestats en l'escenografia i en les gràfiques, fet que no permet una valoració d'excel·lència absoluta.

Per tot l'anterior, es valora el *valor estètic i conceptual de la direcció d'art* proposats com a excel·lent, i es puntua amb **3,40 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.2. Proposta de contingut gràfic, senyalística i materials corporatius de la gala EYCA25** obté una puntuació total de **9,40 Punts**.

1.3. Proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona), vídeo teaser anunci gala, simulació en vídeo amb la presentació dels 10 cuiners/es i elements audiovisuals de l'esdeveniment, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT –(Fins a 15 Punts)–: **14,25 Punts**

- *Adequació a les necessitats de la proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona):*

La proposta presentada per l'empresa licitadora fa referència a la cobertura tècnica i de producció audiovisual de les dues localitzacions. L'empresa licitadora recull totes les necessitats tècniques de manera completa i detallada, amb un plantejament audiovisual ambiciosament resolt que inclou il·luminació específica de baix consum, sonorització d'alta qualitat, pantalles LED d'última generació i una realització amb càmeres i sistemes propis del sector televisiu. El disseny tècnic mostra un alt grau de maduresa i professionalitat, i l'equip humà proposat és molt detallat i aporta garanties d'execució fluïda i segura.

Si bé, la proposta presenta un excel·lent nivell es considera que li falta detall i profunditat en alguns aspectes de la tecnificació audiovisual per a ser valorada com a perfecta.

Per tot l'anterior, es valora l'*adequació a les necessitats de la proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona)* proposats com a excel·lent, i es puntua amb **4,25 Punts**.

- *Impacte visual del vídeo teaser anunciant la gala:*

El vídeo presentat, de 30 segons de durada, transmet amb solvència i atractiu visual l'essència i el to de l'esdeveniment.

Presenta una edició acurada, música ben triada, un ritme narratiu adequat, una presentació de imatges de context molt clares i una integració adequada de recursos visuals provinents de bancs d'imatges i materials del concurs. Es considera que el resultat de la proposta és una peça impactant visualment, òptima i alineada amb els objectius comunicatius establerts.

Per tot l'anterior, es valora l'*impacte visual del vídeo teaser anunciant la gala* com a perfecte, i es puntua amb **5,00 Punts**.

- *Impacte visual del vídeo presentació dels joves cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment:*

El vídeo elaborat ad hoc pel paràmetre de valoració, d'un minut de durada, presenta una edició acurada, música ben triada, un ritme narratiu adequat, una presentació dels participants al concurs, unes imatges de context molt clares i una integració adequada de recursos visuals provinents de bancs d'imatges i materials del concurs. Es considera que el resultat de la proposta és una peça impactant visualment, òptima i alineada amb els objectius comunicatius establerts.

Per tot l'anterior, es valora l'*impacte visual del vídeo presentació dels joves cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment* proposats com a perfecte, i es puntua amb **5,00 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.3 Proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona), vídeo teaser anunci gala, simulació en vídeo amb la presentació dels 10 cuiners/es i elements audiovisuals de l'esdeveniment** obté una puntuació total de **14,25 Punts**.

1.4. Proposta de presentadors i contingut gastronòmic (menú del càterin) per a la Gala EYCA2025, segons les indicacions de la Normativa N1 i N2 del PPT –(Fins a 10 Punts)–: **7,86 Punts**

- *Explicació de la proposta i de per què s'adeqüen els presentadors/es proposats respecte als objectius de l'esdeveniment dels perfils de conductor de l'acte proposats per l'empresa licitadora:*

- *Experiència prèvia de les persones proposades en esdeveniments gastronòmics o similars (fins a 1,5):*

La proposta detalla el perfil de sis possibles presentadors. Tots ells presenten un alt grau d'adequació amb el projecte pel seu perfil gastronòmic, periodístic o mediàtic.

Tanmateix, tot i la bona selecció, per poder optar a l'excel·lent es troba a faltar en la justificació algun exemple d'esdeveniment més similar al concurs de l'European Young Chef Award.

Per tot l'anterior, es valora l'*adequació dels presentadors/es als objectius de l'esdeveniment* amb notable, i es puntua amb **1,13 Punts**.

- *Experiència prèvia en esdeveniments adreçats a professionals amb assistència institucional (fins a 1,5):*

Els perfils presentats a la proposta acrediten experiència en actes públics i institucionals, així com en formats presencials i audiovisuals, fet que demostra una bona base professional. La proposta mostra un nivell general excel·lent, i es troba a faltar l'aportació de més detall en les funcions d'aquesta experiència prèvia

manifestada pels perfils proposats, per tal que la proposta pugui ser valorada com a perfecta.

Per tot l'anterior, es valora l'*experiència prèvia en esdeveniments adreçats a professionals amb assistència institucional* de la proposta com a excel·lent, i es puntua amb **1,28 Punts**.

- *Grau d'adequació del perfil dels conductors/es al to general de l'esdeveniment, que es busca institucional però proper, àgil i entenedor (fins a 2 Punts).*

La proposta de conductors de l'acte és excel·lent. Es valora especialment la trajectòria de perfils com la Sra. Maria Nicolau i la Sra. Sara Loscos, ambdues per la seva experiència en formats televisius i esdeveniments de caire gastronòmic o turístic amb un to molt adequat per als objectius de l'esdeveniment. No obstant, es troben perfils que es consideren més de premsa escrita que d'esdeveniments en directe i que, tot i resultar institucionals es considera que no aportarien el to àgil que es busca per l'esdeveniment.

La proposta és molt satisfactòria i compleix àmpliament els requisits, però no assoleix un grau d'excel·lència absolut per a ser puntuada amb un perfecte.

Per tot l'anterior, es valora l'*adequació del to i capacitat per generar dinamisme* de la proposta com a excel·lent, i es puntua amb **1,70 Punt**.

- *Varietat de menús adequats per als objectius de l'esdeveniment de l'oferta gastronòmica presentada per la gala EYCA25 per l'empresa licitadora:*

La proposta mostra un bon nivell general i preveu diverses opcions adequades als objectius de l'esdeveniment amb plats que s'ajusten a l'enfocament territorial i gastronòmic de l'esdeveniment. Els menús i opcions són adequats en base a les indicacions que dona el Plec de prescripcions tècniques per als àpats de l'esdeveniment. La proposta presenta referències destacables a plats tradicionals com l'esqueixada, el fricandó, la fideuà o l'escalivada, així com la incorporació de productes de temporada de petits elaboradors i del territori català.

La proposta mostra un bon nivell general, amb punts destacables, però no presenta la varietat de menús d'una proposta excel·lent.

Per tot l'anterior, es valora la *varietat de menús adequats per als objectius de l'esdeveniment de l'oferta gastronòmica presentada per la gala EYCA25 per l'empresa licitadora* com a notable, i es puntua amb **3,75 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.4. Proposta de presentadors i contingut gastronòmic (menú del càterring) per a la Gala EYCA2025** obté una puntuació total de **7,86 Punts**.

Així doncs, l'empresa INICIATIVES EVENTS, SL obté una puntuació total dels criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor de 43,06 Punts.

• TANDEM PROJECTS, SL	38,16 Punts
------------------------------	--------------------

1.1. Pla de treball, proposta metodològica, calendari retroactiu i consideracions organitzatives i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment European Young Chef Award 2025, segons les indicacions de la Normativa N1 del PPT –(Fins a 12 Punts)–: **10,80 Punts**

- *Estructura, claredat, concreció, capacitat de síntesi i eficiència de la proposta organitzativa*

La proposta metodològica i pla de treball de l'empresa licitadora, TANDEM PROJECTS SL, aporta una estructura jerarquizada que s'observa a diversos elements, pilars o recursos de coordinació, calendari amb blocs i tasques temporals i mencions de blocs per etapes i seus.

Els continguts s'exposen amb un nivell adequat de concreció i capacitat de síntesi, evitant redundàncies i oferint una visió global fàcilment interpretable. La claredat es veu reforçada per l'ús d'un calendari retroactiu. En conjunt, la proposta mostra una qualitat formal elevada i una capacitat solvent per comunicar de manera clara i eficient l'enfocament metodològic, fet que facilita la seva avaluació i denota experiència en aquesta tipologia d'esdeveniments.

Es tracta d'una proposta notable que podria guanyar en claredat i eficàcia si no enunciés entre els diversos eixos organitzatius, les eines metodològiques, que podrien estar explicades més endavant seguint les indicacions dels paràmetres i elements de valoració de la memòria tècnica que demana l'ens contractant; si en els blocs de les etapes per seus, no dispersés el contingut enunciant com es desenvoluparan els àpats; si es presentés el calendari com a part del contingut de l'apartat calendari i no com a annex. En resum, hi ha recorregut de millora en estructura, claredat i capacitat de síntesi per a ser una proposta excel·lent.

Per tot l'anterior, es valora l'*estructura, claredat, concreció, capacitat de síntesi i eficiència de la proposta organitzativa* com a notable, i es puntua amb **2,25 Punts**.

- *Detall i profunditat de les tasques i serveis associats al pla de treball traslladats al retrotiming de l'esdeveniment:*

La proposta presentada per TANDEM PROJECTS, SL mereix la màxima puntuació en aquest apartat per l'exhaustivitat i el nivell de detall amb què s'han descrit les tasques associades a l'organització de les diferents fases de l'European Young Chef Award 2025.

El detall demostra un coneixement profund del funcionament d'un concurs gastronòmic internacional, amb especial atenció a les necessitats dels participants i del públic institucional i professional. Es llisten tant tasques organitzatives generals de la producció de l'esdeveniment com les tasques específiques de gran importància pel concurs com són la validació detallada dels menús segons el *Manual Àpats Catalunya*, la proposta d'un showcooking nocturn amb productors locals, la planificació d'un sopar d'experiència per a convidats internacionals, l'assistència en l'organització del transport col·lectiu per a xefs d'altres països, la coordinació amb els serveis sanitaris alimentaris

i la disposició de materials d'emergència per garantir la seguretat alimentària.

També s'ha previst el control de fluxos en cuines professionals, la col·laboració amb els agents clau com l'IGCAT, la Fundació Alcía i la UB. Es preveuen accions com la gravació de vídeos individuals de presentació dels joves cuiners, la preparació d'un àpat col·lectiu amb ingredients locals, la planificació d'una visita guiada per conèixer iniciatives de cuina de proximitat, l'elaboració de kits de degustació, i la gestió d'un sistema de check-lists digitals per validar el servei de càterring i garantir-ne la qualitat.

Finalment, el pla contempla la inclusió de mesures d'accessibilitat universal, un pla d'acollida internacional i un programa de sostenibilitat transversal adaptat a les especificitats de l'àmbit gastronòmic.

Per tot l'anterior, es valora el *detall i profunditat de les tasques i serveis associats al pla de treball traslladats al retrotiming de l'esdeveniment* com a perfecte, i es puntua amb **3 Punts**.

- *Metodologia per al seguiment de les tasques executives i administratives del projecte: sistema de seguiment, coordinació i organització dels timings:*

La metodologia de seguiment presentada per TANDEM PROJECTS, SL mostra un grau elevat de maduresa i sistematització en la gestió de les tasques executives i administratives del projecte.

El sistema de coordinació es reparteix en pilars i recursos de coordinació variats entre els quals es troben les reunions periòdiques amb generació d'actes i els plans d'acció en 24 hores, un calendari retroactiu detallat que recull fites i responsabilitats, i un dispositiu de governança amb figures clarament designades com a responsables del contracte i d'execució.

A més, l'ús combinat d'eines digitals àmpliament testades com Trello, Google Calendar, Dropbox o fulls de càlcul garanteix la fàcil implementació de la metodologia de seguiment per part de Prodeca així com la traçabilitat i control en temps real de les tasques i timings.

L'empresa aporta mecanismes per control de riscos i protocols de resposta a incidències segons nivell d'urgència que reforcen el control i seguiment de les tasques ordinàries i extraordinàries.

En conjunt, la proposta evidencia una capacitat organitzativa molt madura, estructurada i eficient, que assegura un seguiment rigorós de l'execució i una coordinació fluida amb tots els agents implicats.

Per tot l'anterior, es valora la *Metodologia per al seguiment de les tasques executives i administratives del projecte: sistema de seguiment, coordinació i organització dels timings* proposada com a perfecta i es puntua amb **3 Punts**.

- *Consideracions específiques i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment en el context europeu i internacional del projecte:*

De la lectura de la proposta es poden extreure recomanacions rellevants que poden ser tingudes en consideració per a l'organització pel que fa a la tipologia de l'acte. Així mateix, l'empresa licitadora aporta apreciacions pertinents i rigoroses així com la consideració de riscos de diferents tipologies.

Tot i l'elevada qualitat de les recomanacions, es detecten alguns elements absents que haurien completat de manera més robusta la gestió dels convidats internacionals i institucionals. En primer lloc, hauria estat oportú incloure una previsió més precisa sobre la gestió protocol·lària, detallat millor els sistemes d'identificació i control d'accés diferenciats per a col·lectius com premsa, autoritats, jurat o convidats VIP, així com la previsió de mecanismes anticipats de confirmació i seguiment logístic dels accessos als recintes. També hauria estat enriquidor contemplar de manera més clara els serveis lingüístics de suport durant tota la durada de l'esdeveniment i no només en el moment de l'acollida. Finalment, per a que la proposta fos perfecta, es troba a faltar alguna previsió per dinamitzar el grup en el moment de l'acollida per fomentar que es puguin presentar i relacionar amb fluïdesa. La incorporació d'aquests aspectes hauria permès assolir un grau de refinament i excel·lència superior que justificaria la màxima puntuació.

Per tot l'anterior, es valoren les *consideracions específiques i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment en el context europeu i internacional del projecte* com a excel·lents, i es puntuen amb **2,55 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.1. Pla de treball, proposta metodològica, calendari retroactiu i consideracions organitzatives i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment European Young Chef Award 2025, segons les indicacions de la Normativa N1 del PPT** obté una puntuació total de **10,80 Punts**.

1.2. Proposta de contingut gràfic, senyalística i materials corporatius de la gala EYCA25, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT –(Fins a 12 Punts)–:
12,00 Punts

- *Originalitat i adequació a la imatge gràfica corporativa dels materials corporatius proposats per una correcta senyalística i per una projecció de la imatge corporativa que sigui elegant, vistosa i memorable:*

La proposta presentada per l'empresa licitadora rep una valoració de perfecte, ja que es considera òptima tant pel que fa a l'elecció cromàtica com a l'encaix de les dues imatges gràfiques de referència.

Es destacable que l'empresa licitadora fa un ús a la seva proposta d'un dels colors prioritaris de la marca "Regió Mundial de la Gastronomia", mantenint continuïtat amb les línies visuals del concurs, i que reforça la llegibilitat amb l'ús del color rosa en elements de senyalística.

Així mateix, la proposta integra adequadament els logotips institucionals i el símbol de "Som Gastronomia", assolint una imatge final ajustada als objectius de l'ens contractant.

Per tot l'anterior, es valora l'*originalitat i adequació a la imatge gràfica corporativa dels materials corporatius proposats per una correcta senyalística i per una projecció de la imatge corporativa que sigui elegant, vistosa i memorable* com a perfecte, i es puntua amb **4,00 Punts**.

- *Equilibri, profunditat i nombre dels elements d'exemple de la proposta:*

La proposta presentada inclou un total de 15 peces diferents que demostren la versatilitat de la identitat gràfica proposada.

Es valora molt positivament l'equilibri entre aplicacions físiques i digitals, així com el grau de desenvolupament i cura formal de cadascuna. L'estil proposat manté una coherència visual i transmet elegància i distinció, aspectes que es consideren clau per a la projecció de Catalunya en un esdeveniment internacional.

Per tot l'anterior, es valora l'*equilibri, profunditat i nombre dels elements d'exemple de la proposta* com a perfecte, i es puntua amb **4,00 Punts**.

- *Valor estètic i conceptual de la direcció d'art:*

El conjunt de peces presentades —inclosos elements de senyalística, marxandatge i aplicacions visuals— respon plenament al to desitjat per l'esdeveniment.

En aquest sentit, l'estètica plantejada s'alinea amb la imatge que es vol projectar de Catalunya com a "Regió Mundial de la Gastronomia" i com a territori d'avantguarda cultural i gastronòmica.

Pel que fa al valor conceptual de la direcció d'art proposada, la proposta denota una visió clara, ambició i una execució molt acurada.

Per tot l'anterior, es valora el *valor estètic i conceptual de la direcció d'art* proposats com a perfecte, i es puntua amb **4,00 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.2. Proposta de contingut gràfic, senyalística i materials corporatius de la gala EYCA25, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT**, obté una puntuació total de **12,00 Punts**.

- 1.3. Proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona), vídeo teaser anunci gala, simulació en vídeo amb la presentació dels 10 cuiners/es i elements audiovisuals de l'esdeveniment, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT —(Fins a 15 Punts)—: 7,50 Punts**

- *Adequació a les necessitats de la proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona):*

La proposta presentada per TANDEM PROJECTS, SL es considera adequada i coherent amb les necessitats generals del projecte, però alhora li manca major detall i profunditat en els elements per poder ser valorada com a més adequada.

Es valora positivament l'adaptació a les dues seus previstes i la previsió de visites tècniques prèvies, així com l'equipament bàsic de so, il·luminació i vídeo.

També es destaca de la proposta i es valora positivament l'experiència de l'empresa en produccions híbrides i la planificació operativa amb tècnics assignats.

Tot i això, la proposta presenta mancances com la falta de concreció en marques i models dels sistemes de so, preveu una microfonia i sistema de càmeres força bàsics i un equip tècnic reduït que pot comprometre la resolució d'incidències en directe. La il·luminació també es descriu de forma massa genèrica.

Per tot l'anterior, es valora l'adequació a les necessitats de la proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona) proposats com a correcte, i es puntua amb **2,50 Punts**.

- *Impacte visual del vídeo teaser anunciant la gala:*

La proposta presentada compleix amb els requeriments mínims del paràmetre. L'empresa licitadora presenta un guió tècnic i descriptiu del contingut del vídeo, així com un moodboard fotogràfic amb referències visuals que ajuden a entendre el to i l'estètica desitjats. Aquest material és útil per contextualitzar la proposta, però resulta insuficient per avaluar amb criteris comparables l'impacte visual real del teaser.

Atès que el paràmetre exigeix valorar l'efecte visual que tindria la peça audiovisual, la manca d'una videomaqueta, d'un esborrany animat o d'una peça de simulació, limita significativament la capacitat de valoració objectiva del resultat final. Per aquest motiu, tot i la claredat en la descripció conceptual, la proposta no pot assolir una puntuació superior.

Per tot l'anterior, es valora l'impacte visual del vídeo teaser anunciant la gala proposats com a correcte, i es puntua amb **2,50 Punts**.

- *Impacte visual del vídeo presentació dels joves cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment:*

La proposta presentada compleix amb els requeriments mínims del paràmetre. L'empresa licitadora presenta un guió tècnic i descriptiu del contingut del vídeo, així com un moodboard fotogràfic amb referències visuals que ajuden a entendre el to i l'estètica desitjats. Aquest material és útil per contextualitzar la proposta, però resulta insuficient per avaluar amb criteris comparables l'impacte visual real del teaser. Atès que el paràmetre exigeix valorar l'efecte visual que tindria la peça audiovisual, la manca d'una videomaqueta, d'un esborrany animat o d'una peça de simulació, limita significativament la capacitat de valoració objectiva del resultat final. Per aquest motiu, tot i la claredat en la descripció conceptual, la proposta no pot assolir una puntuació superior.

Per tot l'anterior, es valora l'*impacte visual del vídeo presentació dels joves cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment* proposats com a correcte, i es puntua amb **2,50 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.3. Proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona), vídeo teaser anunci gala, simulació en vídeo amb la presentació dels 10 cuiners/es i elements audiovisuals de l'esdeveniment** obté una puntuació total de **7,50 Punts**.

1.4. Proposta de presentadors i contingut gastronòmic (menú del càtering) per a la Gala EYCA2025, segons les indicacions de la Normativa N1 i N2 del PPT –(Fins a 10 Punts)–: **7,86 Punts**

- *Explicació de la proposta i de per què s'adeqüen els presentadors/es proposats respecte als objectius de l'esdeveniment dels perfils de conductor de l'acte proposats per l'empresa licitadora:*

- L'experiència prèvia de les persones proposades en esdeveniments gastronòmics o similars:

La proposta detalla el perfil de cinc possibles presentadors, tots presenten un notable grau d'adequació amb el projecte pel seu perfil gastronòmic, periodístic o mediàtic.

Tot i això, es troba a faltar un nivell més detallat i profund de l'experiència prèvia de les persones proposades per tal de garantir els arguments de d'idoneïtat dels perfils proposats.

Per tot l'anterior, es valora l'*adequació dels presentadors/es als objectius de l'esdeveniment* amb notable, i es puntua amb **1,13 Punts**.

- *Experiència en esdeveniments adreçats a públics professionals amb assistència institucional:*

Els perfils presentats acrediten experiència en actes públics i institucionals, així com en formats presencials i audiovisuals, fet que demostra una bona base professional. La proposta mostra un bon nivell general, es troba a faltar més detall i profunditat en les funcions d'aquesta experiència prèvia per a assolir una puntuació excel·lent.

Per tot l'anterior, es valora l'*experiència en esdeveniments professionals amb assistència institucional* indicats a la proposta com a excel·lent, i es puntua amb **1,28 Punts**.

- *El grau d'adequació del perfil dels conductors/es al to general de l'esdeveniment, que es busca institucional però proper, àgil i entenedor.*

La proposta de conductors de l'acte és excel·lent. En aquest sentit, es valora positivament la trajectòria de perfils com la Sra. Carme Gasull i el Sr. Jordi Palau en esdeveniments de caire gastronòmic o turístic. No obstant, es troben perfils que es

consideren més identificats amb altres temàtiques o sectors d'esdeveniments en directe i que, tot i resultar institucionals es considera que no aportarien el to idoni que es busca per l'esdeveniment.

La proposta és molt satisfactòria i compleix àmpliament els requisits, però no assoleix un grau d'excel·lència absolut per a ser puntuada com a perfecta.

Per tot l'anterior, es valora el grau d'*adequació del perfil dels conductors/es al to general de l'esdeveniment, que es busca institucional però proper, àgil i entenedor* com a excel·lent, i es puntua amb **1,70 Punt**.

- *Varietat de menús adequats per als objectius de l'esdeveniment de l'oferta gastronòmica presentada per la gala EYCA25 per l'empresa licitadora:*

La proposta presenta un bon nivell general, amb punts destacables. En aquest sentit, proporciona diverses opcions de plats que s'ajusten a l'enfocament territorial i gastronòmic establert al Plec de prescripcions tècniques amb referències destacables a plats tradicionals com el caneló, el suquet, el fricandó o la fideuà, així com la incorporació de productes de petits elaboradors i del territori. Es troba a faltar un major grau de varietat de menús i plats a la proposta per a ser valorada com a excel·lent.

Per tot l'anterior, es valora la *varietat de menús adequats per als objectius de l'esdeveniment de l'oferta gastronòmica presentada per la gala EYCA25 per l'empresa licitadora* proposats com a notable, i es puntua amb **3,75 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.4. Proposta de presentadors i contingut gastronòmic (menú del càteríng) per a la Gala EYCA2025, segons les indicacions de la Normativa N1 i N2 del PPT**, obté una puntuació total de **7,86 Punts**.

Per tot l'anterior, l'empresa **TANDEM PROJECTS, SL** obté una puntuació total dels criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor de **38,16 Punts**.

• TOWER BRIDGE, SL	24,01 Punts
---------------------------	--------------------

1.1. Pla de treball, proposta metodològica, calendari retroactiu i consideracions organitzatives i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment European Youyng Chef Award 2025, segons les indicacions de la Normativa N1 del PPT –(Fins a 12 Punts)–: **5,85 Punts**

- *Estructura, claredat, concreció, capacitat de síntesi i eficiència de la proposta organitzativa:*

La proposta compleix amb els requeriments mínims del que es demanava, presenta diferents àrees operatives, un calendari retroactiu, un organigrama i un descriptiu dels perfils de recursos humans associats a l'esdeveniment.

La proposta no pot assolir major puntuació per la manca de claredat al transmetre de manera eficient el conjunt de la proposta organitzativa per a l'esdeveniment European

Young Chef Award. En aquest sentit, la documentació es presenta en diferents blocs i es fa referència a documentació similar sense que quedi clara quina és la diferència entre els outputs ("Plan de Trabajo", "Plan de ejecución del evento" i "Ficha del evento"), fet que dificulta la comprensió global. Es detecta manca d'eficiència ja que la proposta és massa generalista, i es troba a faltar especificitat vers l'esdeveniment de referència per poder assolir un nivell més alt en aquest element de valoració.

Per tot l'anterior, es valora l'*estructura, claredat, concreció, capacitat de síntesi i eficiència de la proposta organitzativa* com a correcte, i es puntua amb **1,50 Punts**.

- *Detall i profunditat de les tasques i serveis associats al pla de treball traslladats al retrotiming:*

Tot i que la proposta conté elements d'interès puntual, es detecten mancances rellevants que afecten la seva adequació als criteris de valoració.

La descripció de les tasques i serveis és poc detallada, poc profunda i massa genèrica. En determinats punts, el document sembla correspondre a un altre esdeveniment (es fa referència, per exemple, al "Palacio de Congresos de Oviedo" i a un format de congrés en lloc d'un concurs culinari). Això evidencia una falta de personalització i adequació als requisits específics del projecte. També es detecta l'absència de referències a actors clau, com IGCAT, entitat titular del concurs, i el cronograma aportat és extremadament bàsic, presenta tasques que no concorden amb les necessitats de producció de l'esdeveniment i manca exhaustivitat en la previsió de tasques i serveis.

Per tot l'anterior, es valora el *detall i profunditat de les tasques i serveis associats al pla de treball traslladats al retrotiming* amb mancances, i es puntua amb **0,90 Punts**.

- *Metodologia per al seguiment de les tasques executives i administratives del projecte: sistema de seguiment, coordinació i organització de timings:*

La proposta defineix de manera clara el sistema de seguiment i interlocució amb l'empresa licitadora, i es proposa una eina específica ("eventplanner") per al seguiment del projecte. Tanmateix no es tracta d'una eina d'ús massiu no s'acompanya l'explicació de garanties clares sobre la seva adaptabilitat a l'entorn professional de Prodeca ni es facilita informació tècnica suficient, com el tipus de subscripció que requeriria, per poder avaluar la viabilitat plena de l'eina proposada com a perfecta.

Per tot l'anterior, es valora la *metodologia per al seguiment de les tasques executives i administratives del projecte: sistema de seguiment coordinació i organització de timings* com a excel·lent, i es puntua amb **2,55 Punts**.

- *Consideracions específiques i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment en el context europeu i internacional del projecte:*

La proposta presenta mancances rellevants que afecten la seva adequació als criteris de valoració, i les consideracions aportades són de caràcter molt general i poc aplicables a la naturalesa del projecte. Es considera que la proposta no ofereix aportacions i recomanacions específiques vinculades al format de concurs de cuina ni

al perfil dels participants (cuiners joves, estudiants, etc.). Les recomanacions logístiques, culturals i institucionals presenten mancances d'especificitat gastronòmica d'alta cuina, i podrien ser aplicades a esdeveniments molt generals

Per tot l'anterior, es valoren les *consideracions específiques i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment en el context europeu i internacional del projecte* proposades amb mancances, i es puntua amb **0,90 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.1. Pla de treball, proposta metodològica, calendari retroactiu i consideracions organitzatives i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment European Young Chef Award 2025** obté una puntuació total de **5,85 Punts**.

1.2. Proposta de contingut gràfic, senyalística i materials corporatius de la gala EYCA25, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT –(Fins a 12 Punts)–: 5,80 Punts

- *Originalitat i adequació a la imatge gràfica corporativa dels materials corporatius proposats per a una correcta senyalística i per una projecció de la imatge corporativa que sigui elegant, vistosa i memorable:*

La proposta compleix amb els requisits essencials i respon de manera adequada als criteris establerts. Tanmateix, ho fa sense aportar elements diferencials, innovadors o especialment rellevants que permetin elevar positivament la seva valoració global.

En aquest sentit, la gràfica proposada no s'ajusta al to i als objectius del concurs. La selecció cromàtica —especialment l'ús predominant del color negre— no s'alinea amb l'estratègia visual de la marca "Som Gastronomia", ni amb els valors de visibilitat i festivitat associats a l'esdeveniment.

A més, la proposta no aprofita els recursos gràfics associats a la "Regió Mundial de la Gastronomia", perdent així una oportunitat de reforçar la vinculació institucional. El disseny general es percep poc contemporani i mancat de sofisticació. Tampoc s'incorpora el símbol distintiu ni el color rosa com a elements d'identificació gràfica complementària de la marca.

Per tot l'anterior, es valora la *originalitat i adequació a la imatge gràfica corporativa dels materials corporatius proposats* amb mancances i es puntua amb **1,20 Punts**.

- *Equilibri, profunditat i número dels elements d'exemple de la proposta:*

La proposta mostra un alt nivell general, amb punts destacables. Es valoren positivament l'equilibri i la quantitat d'elements gràfics presentats, amb més de deu peces incloses, fet que demostra una voluntat de desplegament gràfic divers.

Tanmateix, s'observen punts de millora rellevants, com ara el disseny del tòtem de senyalística, que resulta visualment pla i poc llegible, o les cartel·les destinades a la retransmissió per streaming, que inclouen una banda negra en tres de les seves variants que limita l'espai útil de pantalla i dificulta la visibilitat del contingut.

Per tot l'anterior, es valora l'*equilibri, profunditat i número dels elements d'exemple de la proposta* proposats com a excel·lent, i es puntua amb **3,40 Punts**.

- *Valor estètic i conceptual de la direcció d'art:*

La proposta es valora amb mancances en la cohesió dels materials gràfic amb la idea creativa necessària per assolir els objectius de l'esdeveniment, projectar una imatge de Catalunya com a regió capdavantera en alta cuina, no aporta elements diferencials, innovadors o especialment rellevants que permetin elevar la seva valoració global.

En aquest sentit, la direcció d'art presenta diverses mancances significatives conceptuals: la selecció d'imatges no reflecteix el nivell tècnic i d'alta gastronomia del concurs —s'utilitza un plat genèric, poc innovador i sense elaboracions culinàries sofisticades i/o contemporànies. Addicionalment, els logotips institucionals no estan ben aplicats, doncs, per exemple, el logotip de la Generalitat apareix amb una mida desproporcionada i el logotip de Prodeca s'inclou de manera incorrecta, contravenint les harmonitzacions establertes al manual de marca.

El regal que s'ha triat per als assistents no encaixa amb el to i objectius de l'esdeveniment, no representa ni la gastronomia, ni l'artesania regional catalana. Es tria un producte sense arrelament i del qual no es pot construir relat associat a Catalunya Regió Mundial.

Per tot l'anterior, es valora el *valor estètic i conceptual de la direcció d'art* amb mancances, i es puntua amb **1,20 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.2. Proposta de contingut gràfic, senyalística i materials corporatius de la gala EYCA25, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT** obté una puntuació total de **5,80 Punts**.

- 1.3. Proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona), vídeo teaser anunci gala, simulació en vídeo amb la presentació dels 10 cuiners/es i elements audiovisuals de l'esdeveniment, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT —(Fins a 15 Punts)—: 6,75 Punts**

- *Adequació a les necessitats de la proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona):*

La proposta compleix amb els requisits essencials i respon de manera correcta als criteris establerts, especialment quant a pantalla i microfonia però es detecten algunes mancances rellevants que afecten a la seva adequació a les necessitats tècniques de l'esdeveniment.

Tot i oferir una descripció general dels elements audiovisuals, no s'hi detalla quin serà l'equip tècnic i personal que es destinarà a la producció audiovisual dels dos actes (concurs i gala). Aquest buit informatiu genera incertesa respecte a la capacitat real de l'equip per afrontar la producció audiovisual amb garanties.

Adicionalment, l'escenografia proposada per a l'escenari és insuficient: es defineix una estructura de 4x3 metres, que no permet encabir la pantalla de 7 metres requerida als Plecs, fet que denota una manca d'adequació tècnica a les condicions mínimes establertes.

Per tot l'anterior, es valora l'*adequació a les necessitats de la proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona)* amb notable, i es puntua amb **3,75 Punts**.

- *Impacte visual del vídeo teaser anunciant la gala:*

L'empresa licitadora només aporta una proposta escrita de la idea de com es farà posteriorment el vídeo, fet que no permet valorar aquest paràmetre amb imatges, ja que la proposta no inclou cap maqueta audiovisual, referència gràfica o exemple visual del vídeo teaser anunciat.

Aquesta absència de material audiovisual en forma de maqueta vídeo o de moodboard d'imatges, impedeix a avaluar l'impacte visual, l'estil i el nivell de qualitat de la proposta.

Per tot l'anterior, es valora l'*impacte visual del vídeo teaser anunciant la gala* amb mancances, i es puntua amb **1,50 Punts**.

- *Impacte visual del vídeo presentació dels joves cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment:*

L'empresa licitadora aporta una proposta escrita però no presenta cap referència de moodboard fotogràfic ni maqueta audiovisual relativa al vídeo de presentació dels 10 joves cuiners ni als altres elements audiovisuals de l'esdeveniment.

Aquesta manca de materials deixa sense fonament una valoració més alta d'aquest apartat.

Per tot l'anterior, es valora l'*impacte visual del vídeo presentació dels joves cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment* amb mancances, i es puntua amb **1,50 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.3. Proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona), vídeo teaser anunci gala, simulació en vídeo amb la presentació dels 10 cuiners/es i elements audiovisuals de l'esdeveniment** obté una puntuació total de **6,75 Punts**.

1.4. Proposta de presentadors i contingut gastronòmic (menú del càtering) per a la Gala EYCA2025, segons les indicacions de la Normativa N1 i N2 del PPT –(Fins a 10 Punts)–: **5,61 Punts**

- *Explicació de la proposta i de per què s'adeqüen els presentadors/es proposats respecte als objectius de l'esdeveniment dels perfils de conductor de l'acte proposats per l'empresa licitadora:*

- *L'experiència prèvia de les persones proposades en esdeveniments gastronòmics o similars:*

La proposta inclou la descripció de quatre bons perfils de presentadors amb experiència en actes gastronòmics. No obstant, es troba a faltar més detall i profunditat en les funcions d'aquesta experiència prèvia per a assolir una puntuació excel·lent.

La proposta és molt satisfactòria i compleix àmpliament els requisits, però es troba a faltar més quantitat de perfils per assolir un grau excel·lent.

Per l'exposat, es valora l'*experiència prèvia de les persones proposades en esdeveniments gastronòmics o similars* amb notable, i es puntua amb **1,13 Punts**.

- *L'experiència en esdeveniments adreçats a públics professionals amb assistència institucional:*

Els perfils presentats a la proposta acrediten experiència en actes públics i institucionals, així com en formats presencials i audiovisuals, fet que demostra una bona base professional. La proposta mostra un nivell general excel·lent, i es troba a faltar l'aportació de més detall en les funcions desenvolupades pels perfils proposats d'aquesta experiència prèvia per a que la proposta pugui ser valorada com a perfecta.

Per tot l'anterior, es valora l'*experiència en esdeveniments adreçats a públics professionals amb assistència institucional* com a excel·lent, i es puntua amb **1,28 Punts**.

- *El grau d'adequació del perfil dels conductors/es al to general de l'esdeveniment, que es busca institucional però proper, àgil i entenedor:*

La proposta es puntua de forma excel·lent. Alguns perfils, com el del Sr. Marc Ribas, per la seva trajectòria mediàtica o el de la Sra. Meritxell Falgueras per la seva experiència en actes en directe vinculats a la gastronomia, podrien encaixar amb el to àgil i proper que es busca. No obstant, es troben perfils que es consideren més de premsa escrita que d'esdeveniments en directe i que, tot i resultar institucionals es considera que no aportarien el to àgil que es busca per l'esdeveniment.

La proposta és molt satisfactòria i compleix àmpliament els requisits, però no assoleix un grau d'excel·lència absolut per a ser puntuada com a perfecta.

Per tot l'anterior, es valora el *grau d'adequació del perfil dels conductors/es al to general de l'esdeveniment, que es busca institucional però proper, àgil i entenedor* com a excel·lent, i es puntua amb **1,70 Punt**.

- *Varietat de menús adequats per als objectius de l'esdeveniment de l'oferta gastronòmica presentada per a la gala EYCA25 per l'empresa licitadora:*

La proposta recull diferents exemples de menú. Alguns plats són adequats però una gran majoria no són adequats en tant que no ajuden a la construcció del relat

gastronòmic regional de l'esdeveniment. Alguns plats presenten importants mancances en cuina catalana i no tenen arrelament territorial, amb plats internacionals, i ingredients no estan vinculats a la cuina catalana ni al KM0 (cacauet, formatge parmesà, comté, Idiazábal, burrata, olives de Kalamata, salsa kimchi, gilda, pastís de formatge de La Vinya, entre molts d'altres. La promoció de la cuina local regional és un dels pilars de la iniciativa European Young Chef Award en totes les regions en les quals es celebra ja que pertany a la iniciativa, Regió Mundial de la Gastronomia.

Per tot l'anterior, es valora la *varietat de menús adequats per als objectius de l'esdeveniment* amb mancances, i es puntua amb **1,50 Punts**.

Per tot l'anterior, el criteri de valoració subjectiva **1.4. Proposta de presentadors i contingut gastronòmic (menú del càtering) per a la Gala EYCA2025, segons les indicacions de la Normativa N1 i N2 del PPT** obté una puntuació total de **5,61 Punts**.

Per tot l'anterior, l'empresa TOWER BRIDGE, SL obté una puntuació total dels criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor de 24,01 Punts.

3. QUADRE RESUM DE LES PUNTUACIONS DELS CRITERIS DE VALORACIÓ SUBJECTIVA

La puntuació total obtinguda per l'empresa licitadora respecte dels criteris d'avaluació subjectives per cada paràmetre d'avaluació s'adjunta en document annex.

No obstant, el resum de la puntuació final obtinguda per l'empresa licitadora es la següent:

Empresa licitadora	Puntuació
INICIATIVES EVENTS SL	43,06 Punts
TANDEM PROJECTS SL	38,16 Punts
TOWER BRIDGE SL	24,01 Punts

Barcelona, a la data que consta a la signatura electrònica.

Gemma Moliner
Cap de l'Àrea de Comunicació Corporativa de PRODECA

ANNEX QUADRE DE PUNTUACIONS

1.1. Pla de treball, proposta metodològica, calendari retroactiu i consideracions organitzatives i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment European Young Chef Award 2025, segons les indicacions de la Normativa NI del PPT	12	INICIATIVES EVENTS \$L	TANDEM PROJECTS \$L	TOWER BRIDGE \$L
<i>Estructura, claredat, concreció, capacitat de síntesi i eficiència de la proposta organitzativa. Es valorarà la qualitat formal i la capacitat de proposta per transmetre, de manera clara i eficient, els continguts i l'enfocament metodològic, així com la lògica estructural i la facilitat de comprensió.</i>	3			
Perfecte	3,00	3,00		
Excel·lent	2,55			
Notable	2,25		2,25	
Correcte	1,50			1,50
Amb mancances	0,30			
No es pot valorar	-			
<i>Detall i profunditat de les tasques i serveis associats al pla de treball traslladats al retrotiming de l'esdeveniment. Es valorarà la precisió i exhaustivitat amb què s'han descrit les tasques i serveis, la seva distribució temporal i la coherència interna entre els objectius, els terminis i les responsabilitats.</i>	3			
Perfecte	3,00	3,00	3,00	
Excel·lent	2,55			
Notable	2,25			
Correcte	1,50			
Amb mancances	0,30			0,30
No es pot valorar	-			
<i>Metodologia per al seguiment de les tasques executives i administratives del projecte: sistema de seguiment, coordinació i organització dels timings. Es tindrà en compte el grau de maduresa i efectivitat del sistema proposat per fer el seguiment de l'execució, incloent eines de control, calendaris, responsables i mecanismes de coordinació.</i>	3			
Perfecte	3,00	3,00	3,00	
Excel·lent	2,55			2,55
Notable	2,25			
Correcte	1,50			
Amb mancances	0,30			
No es pot valorar	-			
<i>Consideracions específiques i recomanacions per a l'organització de l'esdeveniment en el context europeu i internacional del projecte. Es valorarà la capacitat de la proposta per aportar coneixement expert i recomanacions específiques que s'adaptin a la naturalesa internacional de l'esdeveniment, considerant aspectes logístics, culturals i institucionals.</i>	3			
Perfecte	3,00			
Excel·lent	2,55	2,55	2,55	
Notable	2,25			
Correcte	1,50			
Amb mancances	0,30			0,30
No es pot valorar	-			
Total 1.1		11,55	10,80	5,85

1.2. Proposta de contingut gràfic, senyalística i materials corporatius de la gala EYCA25	12	INICIATIVES EVENTS SL	TANDEM PROJECTS SL	TOWER BRIDGE SL
Originalitat i adequació a la imatge gràfica corporativa dels materials corporatius proposats per una correcta senyalística i per una projecció de la imatge corporativa que sigui elegant, vistosa i memorable.	4			
Perfecte	4,00		4,00	
Excel·lent	3,40			
Notable	3,00	3,00		
Correcte	2,00			
Amb mancances	1,20			1,20
No es pot valorar	-			
Equilibri, profunditat i número dels elements d'exemple de la proposta	4			
Perfecte	4,00		4,00	
Excel·lent	3,40			3,40
Notable	3,00	3,00		
Correcte	2,00			
Amb mancances	1,20			
No es pot valorar	-			
Valor estètic i conceptual de la direcció d'art	4			
Perfecte	4,00		4,00	
Excel·lent	3,40	3,40		
Notable	3,00			
Correcte	2,00			
Amb mancances	1,20			1,20
No es pot valorar	-			
Total 1.2		9,40	12,00	5,80

1.3. Proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona), vídeo teaser anunci gala, simulació en vídeo amb la presentació dels 10 cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment, segons les indicacions de la Normativa N2 del PPT:	15	INICIATIVES EVENTS SL	TANDEM PROJECTS SL	TOWER BRIDGE SL
Adequació a les necessitats de la proposta tècnica audiovisual de l'esdeveniment incloent les dues seus (Sant Pol de Mar i Barcelona).	5			
Perfecte	5,00			
Excel·lent	4,25	4,25		
Notable	3,75			3,75
Correcte	2,50		2,50	
Amb mancances	1,50			
No es pot valorar	-			
Impacte visual del vídeo teaser anunciant la gala	5			
Perfecte	5,00	5,00		
Excel·lent	4,25			
Notable	3,75			
Correcte	2,50		2,50	
Amb mancances	1,50			1,50
No es pot valorar	-			
Impacte visual del vídeo presentació dels joves cuiners i elements audiovisuals de l'esdeveniment	5			
Perfecte	5,00	5,00		
Excel·lent	4,25			
Notable	3,75			
Correcte	2,50		2,50	
Amb mancances	1,50			1,50
No es pot valorar	-			
Total 1.3		14,25	7,50	6,75

1.4. Proposta de presentadors i contingut gastronòmic (menú del càtering) per a la Gala EYCA2025, segons les indicacions de la Normativa N1 i N2 del PPT	10	INICIATIVES EVENTS SL	TANDEM PROJECTS SL	TOWER BRIDGE SL
<i>Explicació de la proposta i de per què s'adeqüen els presentadors/les proposats respecte als objectius de l'esdeveniment dels perfils de conductor de l'acte proposats per l'empresa licitadora. Es valorarà: - L'experiència prèvia de les persones proposades en esdeveniments gastronòmics o similars.</i>	1,5			
Perfecte	1,50			
Excel·lent	1,28			
Notable	1,13	1,13	1,13	1,13
Correcte	0,75			
Amb mancances	0,45			
No es pot valorar	-			
<i>L'experiència en esdeveniments adreçats a públics professionals amb assistència institucional</i>	1,5			
Perfecte	1,50			
Excel·lent	1,28	1,28	1,28	1,28
Notable	1,13			
Correcte	0,75			
Amb mancances	0,45			
No es pot valorar	-			
<i>El grau d'adequació del perfil dels conductors/les al tot general de l'esdeveniment, que es busca institucional però proper, àgil i entenedor. Es valorarà la capacitat per generar dinamisme, interacció i espectacle tot mantenint la coherència amb el caràcter de l'acte (fins a 2 punt)</i>	2			
Perfecte	2,00			
Excel·lent	1,70	1,70	1,70	1,70
Notable	1,50			
Correcte	1,00			
Amb mancances	0,60			
No es pot valorar	-			
<i>Varietat de menús adequats per als objectius de l'esdeveniment de l'oferta gastronòmica presentada per a la gala EYCA25 per l'empresa licitadora.</i>	5			
Perfecte	5,00			
Excel·lent	4,25			
Notable	3,75	3,75	3,75	
Correcte	2,50			
Amb mancances	1,50			1,50
No es pot valorar	-			
Total 1.4		7,86	7,86	5,61
PUNTUACIONS TOTALS		43,06	38,16	24,01