

**PLEC DE PRESCRICIONS TÈCNIQUES  
PARTICULAR QUE HA DE REGIR LA  
LICITACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT  
OBERT SIMPLIFICAT, DE LA  
CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'  
“ORGANITZACIÓ DE L'ESDEVENIMENT  
DE TANCAMENT DE L'ELEVATE EUROPE  
ATTA 2026”**



## ÍNDEX

Prescripció primera	Objecte del contracte	3
Prescripció segona	Requeriments i característiques tècniques del contracte	5
Prescripció tercera	Duració del contracte	11
Prescripció quarta	Forma de pagament	12
Prescripció cinquena	Preu del servei	12
Prescripció sisena	Criteris d'adjudicació	13

## PRESCRIPCIÓ PRIMERA. Objecte del contracte

La Adventure Travel Trade Association (**ATTA**) és una organització internacional dedicada a promoure i desenvolupar el turisme d'aventura sostenible arreu del món. Fundada l'any 1990, connecta empreses del sector turístic, destinacions, guies i professionals amb l'objectiu de fomentar un turisme responsable que respecti el medi ambient, les comunitats locals i les cultures.

L'ATTA treballa per impulsar bones pràctiques dins del sector del turisme d'aventura, oferint formació, estudis de mercat, esdeveniments internacionals i oportunitats de networking entre professionals. També col·labora amb destinacions turístiques per ajudar-les a desenvolupar productes d'aventura sostenibles i atractius per als viatgers.

A més, l'associació organitza esdeveniments importants com l'Elevate Europe Summit, una trobada anual que reuneix líders i experts del sector per compartir coneixement, tendències i experiències.

En resum, l'ATTA té com a missió impulsar un turisme d'aventura responsable que generi beneficis econòmics, socials i ambientals tant per als viatgers com per a les destinacions.

L'objecte de la present licitació consisteix en l'organització de l'esdeveniment de tancament del "ELEVATE EUROPE ATTA" el dia 21 de maig de l'any 2026. La implicació directa en l'organització d'aquest esdeveniment respon a criteris estratègics de promoció, posicionament i retorn per la Val, garantint l'experiència final als participants i reflectint la excel·lència, singularitat i potencial turístic de la Val d'Aran.

Aquest esdeveniment no és només un acte protocol·lari, sinó que és una acció estratègica de promoció experiencial que permet:

- Mostrar la gastronomia local i el producte de proximitat.
- Valorar la cultura, les tradicions i la identitat aranesa.
- Facilitar el networking en un entorn cuidat i representatiu.
- Consolidar la imatge de la destinació com amfitriona professional i preparada per acollir esdeveniments internacionals.

L'esdeveniment ELEVATE EUROPE ATTA, és una conferència tres dies centrats en la formació i networking que reuneix a líders d'opinió i professionals de la comunitat dels viatges d'aventura per compartir inspiració i coneixements enfocats en tendències de l'oferta i demanda turística. Aquest esdeveniment europeu tindrà lloc a la Val d'Aran del 19 al 21 de maig de 2026 i acollirà a unes 350 persones de tot el món.

Continuant amb la pràctica habitual de la ATTA, i amb voluntat de Foment Torisme Val d'Aran, el territori amfitrió assumeix l'organització de l'esdeveniment de tancament del Congrés, com mostra de compromís institucional i com a part fonamental del programa oficial d'aquest Congrés creant un espai de connexió estratègica entre empreses catalanes i internacionals, operadors i prescriptors, generant noves oportunitats de negoci, formació i promoció.

La contractació d'aquest servei és necessari per als motius que segueixen:

- Posicionament internacional. La Val d'Aran aposta per consolidar-se com un destí de referència en el turisme actiu i de natura, enfortint la seva presència als mercats internacionals com el ADVENTURE TRAVEL (ATTA), que permet connectar amb més de 30.000 professionals del sector i posicionar la marca Val d'Aran com a referent del sud d'Europa.
- Diversificar el període turístic, reduint l'estacionalitat vinculada a l'hivern i a l'estiu i potenciar experiències de turisme actiu i natura durant la resta de l'any, té com a finalitat contribuir a la sostenibilitat econòmica, social i ambiental.
- Donar visibilitat internacional als productes locals, establir aliances amb operadors especialitzats i generar negoci a través de la creació de paquets turístics sostenibles.

Les oportunitats que tindrà la Val d'Aran són:

- Visibilitat internacional: L'esdeveniment atreu operadors i medis especialitzats en el turisme actiu i de natura de tot el món, tot posicionat la Val d'Aran en el mapa global.
- Diversificació de la temporada: permet reduir l'estacionalitat, potenciant experiències de turisme actiu i natura durant la primavera, estiu i tardor.
- Connexió amb mercats claus: facilita el contacte directe amb agències i professionals que treballen amb viatgers interessats en experiències actives i sostenibles.
- Promoció de productes locals: oportunitat per fer a conèixer la gastronomia, cultura i serveis típics a un públic segmentat i de qualitat.
- Generació de negoci: possibilitat de tancar acords amb operadors i crear paquets turístics que inclouen la destinació.
- Enfortiment de la marca Val d'Aran: l'esdeveniment consolida la Val d'Aran com una destinació de muntanya de referència en el sud d'Europa.

**PRESCRIPCIÓ SEGONA. Característiques tècniques del contracte.**

El contracte inclou el servei de coordinació, gestió i control de l'esdeveniment de tancament de l'ELEVATE EUROPE ATTA el dia 21 de maig de 2026 que es durà a terme des de les 17:30 hores fins a les 23:30 hores. Aquest servei inclou els treballs d'organització, gestió administrativa i contractació de serveis necessaris per dur a terme aquest esdeveniment.

Els serveis a prestar son:

**1.1 Conceptualització i disseny**

- Proposta creativa i conceptual de l'esdeveniment.
- Disseny de l'experiència alineada amb el perfil professional del congrés.
- Proposta d'ambientació i escenografia

**1.2 Característiques tècniques de l'espai per a la celebració de l'esdeveniment****1.2.1 Ubicació**

L'espai ofert haurà d'estar situat dins l'àmbit territorial de la Val d'Aran un entorn proper que garanteixi una accessibilitat adequada amb autobús.

L'emplaçament haurà de permetre la celebració d'un esdeveniment tipus sopar còctel per a aproximadament 350 persones, així com la realització d'activitats culturals i actuacions musicals complementàries.

**1.2.2 Tipologia de l'espai**

L'espai podrà ser:

- interior tancat,
- exterior a l'aire lliure, o
- mixt (interior i exterior).

En el cas d'espais exteriors, s'haurà de garantir la disponibilitat de carpes, estructures temporals o espais coberts alternatius que permetin la celebració de l'esdeveniment en cas de condicions meteorològiques adverses.

Les estructures temporals hauran de complir la normativa vigent en matèria de seguretat, estabilitat estructural i prevenció de riscos.

### **1.2.3 Capacitat i superfície**

L'espai ofert haurà de disposar d'una capacitat mínima per acollir fins a 350 persones, en format sopar còctel amb zones de circulació àmplies.

La superfície haurà de permetre una distribució funcional de les diferents zones de l'esdeveniment, incloent com a mínim:

- diferents punts gastronòmics o estacions de servei diferenciades per tipologia de producte, o bé mitjançant taules altes de suport distribuïdes de manera homogènia per l'espai,
- espai per a escenari o zona d'intervencions institucionals, i/o espai per a actuacions musicals o culturals.
- zones de circulació per al servei de càterring i els assistents.

L'espai haurà de garantir comoditat, seguretat i fluïdesa en la mobilitat dels participants.

### **1.2.4 Accessibilitat**

L'espai haurà de garantir accessibilitat per a persones amb mobilitat reduïda, d'acord amb la normativa vigent.

Així mateix, haurà de disposar d'accés adequat per a autobusos o vehicles de transport col·lectiu, així com zones properes de parada o aparcament que facilitin l'arribada i sortida dels assistents.

### **1.2.5 Infraestructura tècnica**

L'espai haurà de disposar o permetre la instal·lació de les infraestructures necessàries per al correcte desenvolupament de l'acte, incloent com a mínim:

- subministrament elèctric suficient per a les necessitats d'il·luminació, so, restauració i altres equipaments tècnics;
- possibilitat d'instal·lació d'un escenari o tarima per a intervencions institucionals o actuacions;
- infraestructura per a sistemes de so i megafonia adequats a un esdeveniment de fins a 350 persones;
- possibilitat d'instal·lació de pantalles, projecció o altres elements audiovisuals,

### **1.2.6 Serveis i instal·lacions**

L'espai haurà de disposar de les instal·lacions i serveis necessaris per a un esdeveniment d'aquestes característiques, incloent:

- serveis sanitaris suficients per al nombre previst d'assistents, d'acord amb la normativa vigent aplicable als establiments de pública concurrència. Com a mínim es requerirà un total de 5 inodors, 2 uninaris i 4 lavabos. Almenys un dels lavabos haurà d'estar adaptat a persones amb mobilitat reduïda, d'acord amb la normativa d'accessibilitat vigent.
- espai habilitat per a càtering o zona de preparació de restauració (cuina, office o similar);
- possibilitat d'instal·lació de zones de suport logístic per al personal d'organització.

### **1.2.7 Seguretat i normativa**

L'espai haurà de complir amb la normativa vigent en matèria de seguretat, aforament, prevenció de riscos i protecció contra incendis.

Així mateix, haurà de disposar de:

- vies d'evacuació degudament senyalitzades,
- condicions adequades de seguretat estructural,
- i, si escau, autoritzacions administratives necessàries per a la celebració d'esdeveniments públics.

### **1.3 Servei de càtering.**

El servei de càtering haurà de garantir la correcta prestació d'un sopar en format còctel per a un màxim de 350 persones, assegurant la qualitat gastronòmica, l'eficiència del servei i l'adequada organització dels punts de restauració durant tota la durada de l'esdeveniment.

La proposta gastronòmica haurà d'incloure com a mínim:

- Taula d'embotits i patés catalans i aranesos
- Taula de formatges catalans i aranesos
- 12 tapes basades en els següents ingredients: (4 peix, 4 carn, 2 verdures, 2 boletus)
- 3 cassoles basades en els següents ingredients (1 peix, 1 carn, 1 arròs)

- Barbacoa (assortiment de botifarres, corder i patates al caliu)
- 5 postres típics d'Aran
- Servei de begudes ( incloent, entre d'altres cervesa artesana Val d'Aran, refrescos, aigua mineral, cervesa, cervesa sense alcohol, vi blanc, vi negre, cava, cassis, vermut).

El servei haurà de comptar amb personal suficient i qualificat per garantir l'atenció als assistents i el correcte desenvolupament del servei, així com amb els mitjans tècnics i logístics necessaris per a la preparació, conservació i servei dels aliments.

Així mateix, el càtering haurà de preveure opcions adaptades a necessitats alimentàries específiques, com ara intoleràncies, al·lèrgies o opcions vegetarianes, i garantir en tot moment el compliment de la normativa vigent en matèria d'higiene, manipulació i seguretat alimentària.

Es valorarà positivament la incorporació de productes de proximitat o de temporada, així com criteris de sostenibilitat en el servei, com ara la reducció de residus, l'ús de materials reutilitzables o compostables i una gestió responsable dels excedents alimentaris.

#### **1.4 Servei de barra**

Durant el desenvolupament de l'esdeveniment es podrà habilitar un servei de barra per a la venda de begudes addicionals, no incloses en el servei de càtering contractat.

Aquest servei serà opcional per als assistents i amb cost directe per als usuaris, que abonaran les consumicions corresponents.

La gestió del servei de barra i la recaptació derivada de les consumicions aniran a càrrec de l'adjudicatari, sense que aquestes consumicions formin part del pressupost del contracte ni suposin cap cost addicional per a l'organització de l'esdeveniment.

#### **1.5 Programa i dinamització**

El contracte inclourà també el disseny, coordinació i execució d'un programa de dinamització i activitats complementàries durant la celebració de l'esdeveniment de clausura del congrés.

Aquest programa tindrà com a objectiu generar un ambient participatiu i festiu, afavorint la interacció entre les persones assistents i posant en valor el caràcter cultural i territorial de l'esdeveniment.

La proposta podrà incloure actuacions musicals en directe, intervencions artístiques, activitats culturals o altres elements d'animació, sempre adequats al format de sopar còctel i al nombre previst d'assistents.

L'adjudicatari haurà de responsabilitzar-se de la contractació dels artistes o professionals implicats, la coordinació tècnica i logística de les activitats, així com de tots els requeriments tècnics necessaris per al seu correcte desenvolupament.

Les activitats hauran de ser compatibles amb el desenvolupament del servei de restauració i amb les característiques de l'espai, garantint en tot moment el compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat i espectacles públics.

Algunes d'aquestes activitats poden ser:

- Actuacions d'acordionistes i d'altres músics locals.
- Actuacions danses folklòriques.
- Oferiment vi calent.
- Demostració d'elaboració de paèrs.
- Actuació de DJ i d'altres grups locals.
- Presentador/a o mestre/a de cerimònies (si es necessària).

#### 1.6 Logística i coordinació

- Direcció i coordinació general de l'esdeveniment.
- Personal auxiliar.
- Servei de seguretat (si es necessària).
- Servei de neteja.
- Assegurança de responsabilitat civil.

## 2.- Obligacions del contractista

L'adjudicatari del contracte per a l'organització de la festa de comiat dels membres d'ATTA, en el marc del sopar de cloenda a la Val d'Aran, restarà obligat al compliment íntegre les condicions següents:

#### 2.1. Organització integral de l'esdeveniment

El contractista haurà d'assumir la planificació, coordinació, producció i execució completa de l'esdeveniment, garantint el seu correcte desenvolupament d'acord amb la proposta presentada i amb les indicacions de l'entitat contractant.

#### 2.2. Coordinació amb l'entitat organitzadora

Haurà de mantenir una comunicació fluida i permanent amb les persones encarregades de l'organització d'aquest esdeveniment a Foment Torisme Val d'Aran, designant una persona responsable única que actuarà com a interlocutora vàlida abans i durant la celebració.

### 2.3. Espai i adequació de l'emplaçament

Serà responsabilitat del contractista la selecció, reserva i adequació de l'espai a la Val d'Aran, assegurant:

- Capacitat suficient per al nombre previst d'assistents.
- Compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat, accessibilitat i evacuació.
- Condicions òptimes de climatització, il·luminació i sonorització.

### 2.4. Servei de restauració

El contractista haurà de garantir:

- La prestació d'un sopar de cloenda d'acord amb la categoria de l'esdeveniment.
- L'elaboració de menús adaptats a necessitats alimentàries especials (al·lèrgies, intoleràncies o dietes específiques).
- El compliment de la normativa sanitària i de manipulació d'aliments.

### 2.5. Infraestructura tècnica i ambientació

Serà obligació de l'adjudicatari proporcionar:

- Equips de so i il·luminació adequats.
- Elements decoratius coherents amb la temàtica aprovada.
- Escenari, mobiliari i la resta d'elements necessaris per al correcte desenvolupament de l'acte.

### 2.6. Programació i dinamització

El contractista haurà d'organitzar les activitats previstes (animació, actuacions musicals, intervencions institucionals, etc.), garantint-ne la qualitat, puntualitat i correcta execució.

### 2.7. Personal

Haurà de disposar de personal suficient i degudament qualificat per a:

- Coordinació i direcció de l'esdeveniment.

- Servei de sala i atenció als assistents.
- Suport tècnic i logístic.

Tot el personal haurà d'estar contractat i assegurat d'acord amb la legislació laboral vigent.

## **2.8. Assegurances i responsabilitat**

L'adjudicatari haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil adequada a la naturalesa i aforament de l'esdeveniment, que cobreixi possibles danys personals i materials derivats de la seva organització i execució.

El contractista respondrà de qualsevol incidència imputable a la seva actuació.

## **2.9. Permisos i llicències**

Serà responsabilitat del contractista obtenir, si escau, totes les autoritzacions, permisos i llicències necessàries per a la celebració de l'esdeveniment, així com complir la normativa autonòmica i municipal aplicable.

## **2.10. Prevenció de riscos i seguretat**

L'adjudicatari haurà de garantir el compliment de la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals, seguretat contra incendis i plans d'emergència.

## **2.11. Protecció de dades**

En cas d'accedir a dades personals dels assistents, el contractista haurà de complir la normativa vigent en matèria de protecció de dades.

## **2.12. Sostenibilitat**

El contractista haurà de garantir que l'organització i desenvolupament de l'esdeveniment es realitzi d'acord amb criteris de sostenibilitat ambiental, promovent bones pràctiques que contribueixin a minimitzar l'impacte ambiental de l'activitat.

En aquest sentit, s'hauran d'adoptar mesures orientades a la reducció de residus, l'ús de materials reutilitzables o reciclables, la limitació de plàstics d'un sol ús i la correcta separació i gestió dels residus generats durant l'esdeveniment.

Així mateix, es fomentarà l'ús de productes de proximitat i de temporada en el servei de restauració, així com la implementació de pràctiques que afavoreixin l'eficiència en l'ús dels recursos i la reducció del malbaratament alimentari.

El contractista haurà de vetllar perquè totes les activitats vinculades a l'esdeveniment s'ajustin a aquests criteris i promoguin una gestió responsable i respectuosa amb l'entorn.

## PRESCRIPCIÓ TERCERA. Durada del contracte

### 1. Termini de vigència

El contracte tindrà vigència des de la data de la seva formalització fins a la finalització completa de totes les obligacions derivades de la seva execució.

En tot cas, l'organització de l'esdeveniment de cloenda de objecte del contracte se celebrarà el dia **21 de maig, de 2026** data en què haurà d'estar plenament operativa tota la infraestructura, serveis i programació previstos.

### 2. Fase de preparació

La fase de preparació s'iniciarà l'endemà de la formalització del contracte i comprendrà totes les actuacions necessàries per a la correcta planificació, organització i coordinació de l'esdeveniment, incloent-hi, entre d'altres:

- Definició i validació del programa.
- Contractació de proveïdors i serveis.
- Tramitació de permisos i assegurances.
- Coordinació amb **Foment Torisme Val d'Aran**.
- Preparació tècnica, logística i operativa.

El contractista haurà de presentar un cronograma detallat de treball dins del termini que estableixi el plec.

### 3. Execució de l'esdeveniment

La fase d'execució comprendrà el muntatge, desenvolupament i desmuntatge de l'esdeveniment el dia 21 de maig de 2026, així com totes les tasques necessàries per garantir-ne el correcte desenvolupament.

### 4. Fase de tancament

El contracte es considerarà plenament executat un cop finalitzades les tasques de desmuntatge, retirada de materials, liquidació amb proveïdors i presentació, **d'una memòria final d'execució i justificació econòmica**.

Aquesta fase haurà de completar-se dins el termini màxim de deu (10) dies des de la data de celebració de l'esdeveniment.

### PRESCRIPCIÓ QUARTA. Forma de pagament

Foment Torisme Val d'Aran abonarà a l'adjudicatari, amb càrrec a l'aplicació pressupostària 2026/432.226.06 per vinculació jurídica del pressupost prorrogat vigent per a l'exercici 2026, els treballs realitzats prèvia presentació de la corresponent factura, i prèvia aprovació d'aquesta per l'òrgan competent, en el terme màxim establert per la legislació vigent des de la presentació d'aquesta al registre general de l'organisme.

### PRESCRIPCIÓ CINQUENA. Preu del servei

El preu total del present contracte ascendeix a la quantia de quaranta mil euros (40.000,00 €); el preu cert anterior queda desglossat en un valor estimat de trenta-cinc mil vuit-cents cinc euros amb setanta-vuit cèntims (35.805,78 €) i en l'import del Valor Afegit de quatre mil cent noranta-quatre euros amb vint-i-dos cèntims (4.194,22 €)

El pressupost base de la licitació s'ha calculat sobre una estimació de les despeses directes, indirectes i altres eventuals, segons el detall del quadre següent:

Concepte	Calcul aplicat	Impòrt previst (€)	Observacions tècniques
Catering (menú + begudes + servei)	95,00 € x 350 pax	33.250,00 €	Incluit personal de sala, muntatge i menatge.
Producció i coordinació tècnica	Incluit	1.000,00 €	Direcció tècnica, coordinació proveïdors.
Equipament audiovisual (so, microfonia, il·luminació basica)	Incluit parcialment	1.000,00 €	Depenent de les necessitats
Actuacions musicals locals	Estimació 2-4 actuacions	3.000,00 € aprox.	Caché variable segons numero de musics, durada i necsitats tecnicos.
Actuacions culturals tradicionals	Estimació 2-4 actuacions	1.750,00 € aprox.	Espectacles culturaus locals o regionaus.
<b>Total pressupost previst</b>		<b>40.000,00 € (IVA incl.)</b>	

El preu s'abonarà amb càrrec a l'aplicació pressupostaria 01.432.226.06 per vinculació jurídica del pressupost prorrogat vigent de 2026 de Foment Torisme Val d'Aran .

A tots els efectes, s'entendrà que el pressupost aprovat per Foment Torisme Val d'Aran comprèn totes les despeses directes i indirectes que el contractista haurà de realitzar per la normal realització dels serveis contractats així com qualsevol tribut que pugui resultar d'aplicació segons les disposicions vigents, a excepció de l'IVA que figurarà com a partida independent.

El preu del contracte serà el que resulti de la seva adjudicació i inclourà, com a partida independent, l'IVA.

### **PRESCRIPCIÓ SISENA. Criteris d'adjudicació**

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta econòmicament més avantatjosa s'atendrà a varis criteris d'adjudicació, de conformitat amb l'article 146.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

Seràn rebutjades totes les proposicions que en la valoració final no obtinguin una puntuació igual o superior a **cinquanta (50) punts**. Addicionalment, caldrà que a l'apartat de judicis de valor s'obtingui una puntuació mínima de **quinze (15) punts**. La puntuació dels licitadors es realitzarà amb dos decimals. Es considerarà que hi ha empat quan la diferència entre proposicions sigui inferior a cinc (5) centèsimes.

Per tal de desfer empats, es considerarà com a element prevalent la puntuació obtinguda a l'apartat de judicis de valor. Si persisteix l'empat, es donarà preferència en l'adjudicació segons els següents criteris:

- Aquelles empreses que tinguin en la seva plantilla un nombre de treballadors amb discapacitat superior al que els imposa la normativa. Si diverses empreses compten amb aquest superior nombre, serà preferida la que percentualment compti amb major nombre de treballadors amb discapacitat
- De continuar l'empat, a qui disposi de mesures de caràcter social i laboral que afavoreixin la igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes.

Finalment, en cas que se segueixi produint l'empat, es procedirà a realitzar un sorteig entre les proposicions que hagin quedat empatades en primer terme.

La puntuació total de les proposicions (P) i els sistemes emprats per a la valoració de cadascun dels criteris d'adjudicació seran els següents:

#### **A. CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT JUDICIS DE VALOR (fins un màxim de 40 punts)**

##### **Criteris avaluable mitjançant judici de valor (fins a 40 punts)**

Es valorarà la qualitat global de la proposta presentada per les empreses licitadores, tenint en compte la coherència amb l'objecte del contracte, la creativitat de la proposta, la seva adequació als objectius de l'esdeveniment i la seva viabilitat organitzativa i tècnica.

Les empreses licitadores hauran de presentar una memòria tècnica amb una extensió màxima de 6 pàgines (excloent portada i índex, si escau), redactada amb lletra Arial o equivalent, mida 11 punts, interlineat 1,5 i marges estàndard.

Aquesta memòria haurà d'incloure, com a mínim, els aspectes següents:

- Proposta artística, amb indicació dels artistes o perfils previstos.
- Descripció detallada de l'espai o ubicació proposada.
- Proposta gastronòmica, incloent els menús o tipologies de servei.
- Descripció de les activitats paral·leles o de dinamització previstes.
- Proposta global de conceptualització de l'esdeveniment.

Es valorarà la qualitat global de la proposta presentada en aquesta memòria, atenent la seva coherència amb l'objecte del contracte —l'organització de l'acte de clausura de l'ELEVATE EUROPE ATTA—, el grau de creativitat, l'adequació als objectius de l'esdeveniment i la seva viabilitat organitzativa i tècnica.

La puntuació s'atorgarà d'acord amb els criteris següents:

- **Qualitat i creativitat de la proposta (fins a 10 punts)**  
Es valorarà la qualitat conceptual i narrativa de la proposta, així com el grau de creativitat en el disseny de l'esdeveniment i la seva capacitat per generar una experiència atractiva, immersiva i memorable per a les persones assistents. Es tindran en compte, entre d'altres, els aspectes següents: l'originalitat de la proposta; la coherència i solidesa del fil conductor; la integració harmònica dels diferents elements (artístics, ambientació, gastronomia i dinamització); i la capacitat de posar en valor l'entorn i la cultura i identitat aranesa de manera autèntica.

- **Qualitat de la proposta gastronòmica (fins a 20 punts)**

Es valorarà la qualitat, coherència i nivell d'elaboració de la proposta gastronòmica presentada, així com la seva adequació al tipus d'esdeveniment i al perfil de les persones assistents.

La proposta haurà de basar-se en els següents elements mínims definits en el plec:

- Taula d'embotits i patés catalans i aranesos
- Taula de formatges catalans i aranesos

- 12 tapes (4 de peix, 4 de carn, 2 de verdures i 2 de bolets)
- 3 cassoles (1 de peix, 1 de carn i 1 d'arròs)
- Barbacoa (assortiment de botifarres, corder i patates al caliu)
- 5 postres típics de la Val d'Aran
- Servei de begudes (incloent, entre d'altres, cervesa artesana de la Val d'Aran, vins, cava, refrescos i altres opcions)

En la valoració es tindran en compte, entre d'altres, els aspectes següents:

- La qualitat i varietat dels productes proposats.
  - El grau d'elaboració, presentació i creativitat gastronòmica, especialment en les tapes i plats calents.
  - L'ús de producte local, de proximitat i de temporada, així com la posada en valor de la gastronomia aranesa.
  - La coherència global del menú i l'equilibri entre les diferents propostes.
  - L'adaptació a possibles necessitats dietètiques (opcions vegetarianes, al·lèrgens, etc.).
  - La qualitat i adequació de la proposta de begudes.
- **Adequació al perfil i als objectius del congrés (fins a 3 punts)**  
Es valorarà el grau d'alineament de la proposta amb el perfil de les persones participants i amb els objectius de l'esdeveniment, així com la seva capacitat per reflectir-ne els valors i la identitat. Es tindran en compte l'adequació de les activitats proposades, el to i enfocament de l'acte, la coherència amb el seu caràcter professional i internacional, i la integració equilibrada d'elements propis de la cultura aranesa en aquest context.
  - **Organització i viabilitat tècnica (fins a 3 punts)**  
Es valorarà la claredat, coherència i nivell de detall de la planificació organitzativa i logística, així com la viabilitat tècnica de la proposta. Es tindran en compte la definició de les fases d'execució, la planificació temporal, l'assignació i gestió dels recursos tècnics i humans, i la capacitat de garantir el correcte desenvolupament de l'acte en condicions òptimes.
  - **Millores proposades sense cost adicional (fins a 4 punts)**  
Es valoraran les millores, aportacions o serveis addicionals proposats que suposin un valor afegit a l'esdeveniment sense increment del cost del contracte. Es tindran en compte la seva qualitat, rellevància i utilitat, especialment pel que fa a la millora de l'experiència de les persones assistents, la sostenibilitat ambiental, la innovació i la posada en valor del territori i del patrimoni cultural aranès.

**A. CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT FÓRMULES (fins un màxim de 60 punts)**

Els criteris avaluables de forma automàtica i la seva ponderació són els següents:

**A. Valoració de l'oferta econòmica (fins a 60 punts):**

Per al càlcul de la proposició econòmica s'emprarà la fórmula següent:

$$PE_i = 60 - (B_{\max} - B_i) * 1,5$$

On  $B_i$  = Baixa de la proposició  $i$  respecte del tipus de licitació (expressada en unitats percentuals)

On  $B_{\max}$  = Baixa màxima respecte del tipus de licitació (expressada en unitats percentuals)

On  $PE_i$  = Puntuació econòmica de la proposició  $i$  en base 100

Per tal d'avaluar l'anormalitat o desproporció de les proposicions presentades s'estarà a allò que disposa l'art. 85 RGLCAP, que es reproduïx a la clàusula quinzena d'aquest Plec. En aquests supòsits s'aplicarà el que preveu l'art. 149 LCSP.

Maria Soledad Ariño Collo  
Coordinadora airau Torisme Val d'Aran