



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGIRAN PER A LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS DE CATÈRING PER ALS ACTES INSTITUCIONALS DE LA “V TROBADA ÀGORA”, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE, DIVIDIT EN 3 LOTS.

Expedient: 2025/0027834

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present Plec de Prescripcions Tècniques Particulars (PPTP) té per objecte la contractació del servei de càtering, amb mesures de contractació pública sostenible pels actes institucionals de la “V Trobada Àgora” que organitzarà la Diputació de Barcelona en tres espais/recintes diferenciats, i fixa les especificacions tècniques mínimes que l’han de regir.

En concret, el servei de càtering es desglossa en 3 lots diferenciats, que figuren a continuació:

- **Lot 1: Servei de càtering en el Recinte Modernista de Sant Pau.**
- **Lot 2: Servei de càtering en el Recinte de l’Escola Industrial.**
- **Lot 3: Servei de càtering en el Recinte del Museu Marítim de Barcelona**

Els licitadors només podran presentar oferta a un dels lots.

A continuació s’especifiquen les **condicions mínimes** que han de regir les prestacions del servei, essent algunes d’elles pròpies de cada lot per la naturalesa dels serveis requerits, i d’altres comunes i generals per a tots tres lots.

2. DESCRIPCIÓ I DEFINICIÓ DELS LOTS

2.1. Lot 1: Servei de càtering en el Recinte Modernista de Sant Pau.

Es preveu **un servei de sopar a peu dret tipus “Finger Food”** per a un número màxim estimat de comensals **de 150 persones** en total.

Proposta de restauració:

- **SOPAR A PEU DRET TIPUS “FINGER FOOD”**

El **sopar a peu dret tipus “Finger Food”** ha d’incloure com a mínim per comensal:



- 6 plats-aperitius de degustació FREDS, per triar-ne d'entre 10 (entre els que hi haurà 2 de carn, 3 de peix o marisc i 5 d'hortalisses, verdures, pasta, llegums o formatges)
- 4 plats-aperitius de degustació CALENT, per triar-ne d'entre 8 (entre els que hi haurà mínim 2 de carn i 2 de peix o marisc)
- 3 peces de mini postres, per triar-ne d'entre 6 (entre els que hi haurà mínim 3 de fruita de temporada).

I com a begudes (calculades per 1,5 hores aproximadament):

- Aigües minerals en envàs de vidre (amb gas i sense)
- Aigua infusionada
- Refrescos
- Cava
- Vi negre i blanc.
- Cervesa en envàs de vidre (amb alcohol i sense)

El servei també haurà d'incloure:

- Elaboracions sense gluten o eventualitat de dietes especials
- Elements decoratius.

Lloc i dia:

Es preveu que aquest **sopar** es realitzi en la Sala Domènech i Montaner del recinte Modernista de Sant Pau, Hospital de Sant Pau de Barcelona situat al carrer Sant Antoni Maria Claret, 167 de Barcelona, el **dia 19 de novembre de 2025**, aproximadament entre les 20 i les 22 hores.

Material necessari:

S'haurà d'incloure les cadires, estovalles, cobrteria, vaixel·la, cristalleria així com tot els estris i paraments necessaris per la realització del servei. S'inclourà el transport del material.

El contractista haurà d'incloure en el preu ofert el cànon que exigeix el recinte de Sant Pau per la prestació d'aquesta activitat, consistent en el 10 % del pressupost del càterring.

La ràtio per a la prestació del servei es contempla la necessitat **d'un cambrer per cada 15 comensals**. Si el nombre real de comensals és inferior o superior, el nombre de cambrers s'ajustarà proporcionalment mantenint aquesta mateixa ràtio. En cas que el



càlcul no doni un número exacte, s'arrodonirà sempre a l'enter superior per garantir una atenció adequada.

2.2. Lot 2: Servei de càtering en el Recinte de l'Escola Industrial,

Els **quatre serveis seran: (2) dos esmorzars/pausa cafè** a peu dret, amb la previsió aproximada de comensals **com a màxim 250 persones per servei** (és a dir, un màxim de 500 persones en total pels dos esmorzars/pausas cafè) i **(1) un dinar** també a peu dret, amb la previsió aproximada de comensals com a **màxim 250 persones**; i **(1) un còctel** amb la previsió aproximada **de un màxim 150 persones** en total.

Proposta de restauració:

- **ESMORZAR / PAUSA CAFÈ A PEU DRET (2 serveis)**

L'esmorzar/pausa cafè ha d'incloure per comensal:

- 3 mini-entrepans variats (amb pa blanc i també pa integral) d'embotit, vegetal i/o formatge.
- 2 peces de brioixeria mini.
- 1 brotxeta de fruita variada.

I com a begudes:

- Cafè ecològic, amb cafeïna i sense, incloent-hi llet i líquats vegetals, sucre (blanc i morè) i edulcorant (tipus estèvia o similar) a granel o similar.
- Infusions variades
- Aigües minerals en envàs de vidre
- Suc de fruita

El servei també haurà d'incloure:

- Elaboracions sense gluten o eventualitat de dietes especials
- Elements decoratius.

Lloc i dia:

Es preveu que hi hagin **dos Esmorzars/Pausa Cafè** a peu dret i que es realitzin en el Paranimf del recinte de l'Escola Industrial de la ciutat de Barcelona, situada al carrer Comte d'Urgell, 187 de Barcelona, **els dies 20 i 21 de novembre** de 2025, aproximadament entre les 11 i les 11.30 hores



Material necessari:

S'haurà d'incloure el mobiliari, paraments i tots els estris necessaris per la realització del servei. S'inclourà el transport del material.

La ràtio per a la prestació del servei es contempla la necessitat **d'un cambrer per cada 15 comensals**. Si el nombre real de comensals és inferior o superior, el nombre de cambrers s'ajustarà proporcionalment mantenint aquesta mateixa ràtio. En cas que el càlcul no doni un número exacte, s'arrodonirà sempre a l'enter superior per garantir una atenció adequada

• **DINAR A PEU DRET**

El dinar a peu dret ha de incloure per comensal:

- 5 plats freds, a triar-ne entre 10 (entre els que hi haurà 2 de carn, 2 de peix o marisc, 3 de verdures o hortalisses i 3 de pasta o llegums).
- 4 plats calents, a triar-ne entre 8 (entre els que hi haurà, com a mínim, 2 de carn, 2 de peix o marisc i 2 de pasta o llegums)
- 2 mini postres variades (1 dels quals ha de ser de fruita)
- Cafè i infusions

I com a begudes (calculades per 1,5 hores aproximadament):

- Aigües minerals en envàs de vidre (amb gas i sense)
- Vi blanc i vi negre
- Refrescos, suc de fruita
- Cafè ecològic, amb cafeïna i sense, incloent-hi llet i líquats vegetals, sucre (blanc i morè) i edulcorant (tipus estèvia o similar) a granel o similar.
- Infusions variades
- Cervesa en envàs de vidre (amb alcohol i sense)

El servei també haurà d'incloure:

- Elaboracions sense gluten o eventualitat de dietes especials.
- Elements decoratius.

Lloc i dia:

Es preveu que **el dinar a peu dret** es realitzin en el Paranimf del recinte de l'Escola Industrial de Barcelona, situat al carrer Comte d'Urgell, 187 de Barcelona el dia **20 de novembre de 2025**, aproximadament entre les 13 i les 15 hores



Material necessari:

S'haurà d'incloure el mobiliari, paraments i tots els estris necessaris per la realització del servei. S'inclourà el transport del material.

La ràtio per a la prestació del servei es contempla la necessitat **d'un cambrer per cada 15 comensals**. Si el nombre real de comensals és inferior o superior, el nombre de cambrers s'ajustarà proporcionalment mantenint aquesta mateixa ràtio. En cas que el càlcul no doni un número exacte, s'arrodonirà sempre a l'enter superior per garantir una atenció adequada

• **CÒCTEL A PEU DRET**

El còctel a peu dret ha de incloure per comensal:

- 8 snacks per picar, a triar-ne d'entre 12 (entre els que hi haurà 3 de carn, 3 de peix o marisc, 3 d'hortalisses o verdures, 3 de formatges i embotits)

I com a begudes:

- Aigües minerals en envàs de vidre (amb gas i sense)
- Aigua infusionada
- Cava
- Vi blanc i Vi negre
- Cervesa en envàs de vidre (amb alcohol i sense)
- Refrescos

El servei també haurà d'incloure:

- Elaboracions sense gluten o eventualitat de dietes especials.
- Elements decoratius

Lloc i dia:

Es preveu que el **còctel** es realitzin en el Paranimf del recinte de l'Escola Industrial de Barcelona, situat al carrer Comte d'Urgell, 187 de Barcelona, el dia **21 de novembre de 2025**, aproximadament entre les 13.30 i les 14.30 hores.

Material necessari:

S'haurà d'incloure el mobiliari, paraments i tots els estris necessaris per la realització del servei. S'inclourà el transport del material.



La ràtio per a la prestació del servei es contempla la necessitat **d'un cambrer per cada 15 comensals**. Si el nombre real de comensals és inferior o superior, el nombre de cambrers s'ajustarà proporcionalment mantenint aquesta mateixa ràtio. En cas que el càlcul no doni un número exacte, s'arrodonirà sempre a l'enter superior per garantir una atenció adequada

2.3. Lot 3: Servei de càtering en el Recinte del Museu Marítim de Barcelona

Es preveu **un servei de sopar entaulat de gala** amb una previsió aproximada màxima de comensals **de 250 persones** en total.

Proposta de restauració

- **SOPAR ENTAULAT DE GALA**

El sopar entaulat de gala ha d'incloure com a mínim:

RECEPCIÓ O APERITIU DE BENVINGUDA

- 3 Snack freds, per triar-ne d'entre 6 (repartits entre carn, peix, hortalisses, verdures, pasta, llegums, o formatges).

I com a begudes (calculades per 30 minuts aproximadament):

- Cava
- Vi negre i blanc
- Aigües minerals en envàs de vidre (amb gas i sense)
- Cervesa en envàs de vidre (amb alcohol i sense)
- Refrescs

PRIMER PLAT

- 1 primer plat amb acompanyament, per triar-ne d'entre 4 opcions (entre els qual hi haurà opció d'1 de verdures/hortalisses/llegums, 1 de pastes i arrossos, 1 amanides i cremes/sopa i 1 de peix).

SEGON PLAT

- 1 segon plat amb acompanyaments, per triar-ne d'entre 4 opcions (entre els quals hi haurà opció de 2 de carn i 2 de peix).

POSTRE

- 1 postre, per triar-ne d'entre 3 opcions (entre els qual hi haurà l'opció d'1 de pastisseria, 1 de fruita i 1 làctic).



PA

- 2 peces de pa per comensal: 1 pla blanc i 1 pa integral.

BEGUDES (calculades per 1 hora i 30 minuts aproximadament):

- Vi negre i blanc
- Cava
- Aigües minerals en envàs de vidre (amb gas i sense)
- Cafè
- Te e infusions

El servei també haurà d'incloure:

- Elaboracions sense gluten o eventualitat de dietes especials.
- Elements decoratius.

Lloc i dia:

Es preveu que aquest **sopar entaulat de gala** es realitzi en la Sala Gran del Museu Marítim de Barcelona, Av. de les Drassanes, s/n, de Barcelona, el dia **20 de novembre de 2025**, aproximadament entre les 20.15 i les 23.00 hores.

Material necessari:

S'haurà d'incloure les cadires, estovalles, cobrateria, vaixel·la, cristalleria així com tot els estris i paraments necessaris per la realització del servei. S'inclourà el transport del material.

La ràtio per a la prestació del servei es contempla la necessitat **d'un cambrer per cada 10 comensals**. Si el nombre real de comensals és inferior o superior, el nombre de cambrers s'ajustarà proporcionalment mantenint aquesta mateixa ràtio. En cas que el càlcul no doni un número exacte, s'arrodonirà sempre a l'enter superior per garantir una atenció adequada

3. REQUISITS TÈCNICS COMUNS A TOTS ELS LOTS

3.1 EXECUCIÓ DEL SERVEI

L'execució es divideix en tres fases:

A) Actuacions preparatòries:



L'empresa contractista, 30 dies abans de la producció de l'acte, proporcionarà a la persona responsable designada per la Diputació de Barcelona, i d'acord amb la seva oferta, totes les opcions possibles, la descripció del menú i dels productes a subministrar, detallant les seves quantitats, forma de servir-lo, l'organització del personal de reforç i de material, i d'altres preparatius necessaris per a obtenir la conformitat dels responsables del servei.

Posteriorment, la Diputació de Barcelona confirmarà quin serà el menú definitiu mitjançant correu electrònic a la persona de contacte designada pel contractista responsable de l'execució del servei, amb una antelació mínima de 10 dies abans de l'esdeveniment, indicant el lloc, dia i hores de servei. El nombre d'assistents definitius es reconfirmarà 72 hores abans del servei.

B) La prestació del servei:

S'exigirà una presentació cuidada, així com un servei de cambrers suficient per atendre a tots els assistents d'acord amb l'assenyalat en cadascun dels lots.

L'empresa contractista haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament de l'esdeveniment però sempre adaptant-se a les necessitats de l'organitzador.

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès, establint-se una circulació aleatòria d'un nombre de cambrers per tal de complir amb aquesta finalitat i garantir el tracte adequat del personal amb els destinataris del servei. Així mateix, el contractista haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones dedicades, essent responsable de la seva incomplicitat d'aquesta condició.

C) Actuacions posteriors a l'acte o esdeveniment:

Fins que la persona responsable designada per la Diputació de Barcelona no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa adjudicatària no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat.

Un cop finalitzat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc a l'objecte del contracte, el contractista vindrà obligat a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari i deixalles, deixant l'espai lliure en les mateixes condicions en que va ser lliurat.

El material perible no consumit es destinarà a menjadors socials. Aquesta és una condició especial d'execució del contracte.



3.2 ALTRES OBLIGACIONS DEL SERVEI

En aquest contacte s'inclou les següents obligacions per a l'execució del servei:

- En tots els casos, per a la l'execució d'aquest contracte, el contractista es sotmetrà a les directius de la Corporació.
- Els recipients han de ser adequats pel transport del menjar amb tanca hermètica
- El transport ha de garantir el nivell de prestacions en òptimes condicions.
- El muntatge i la presentació.
- El desmuntatge
- La neteja i recollida selectiva dels residus generats.
- Els estris necessaris, mobiliari i demès que es necessitin per a la prestació, els quals s'enumeren a mode no exhaustiu:
 - Taules i cadires
 - Coberts
 - Tovallles
 - Tovallons
 - Plats
 - Cristalleria, etc.

El contractista haurà d'utilitzar safates, plats, gots i coberts reutilitzables. En cas d'utilitzar vaixel·la o coberteria d'un sol ús, farà servir estris compostables 100%, tot tenint en compte l'apartat 3.6 i 3.7 d'aquest plec. Els elements han d'estar en bon estat de conservació i neteja, així com els elements tèxtils.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat d'acord amb l'apartat 3.4 d'aquest plec.

A tal efecte, el contractista sempre haurà de disposar dels aliments necessaris per a la realització de menús, així com de suficient material de reserva per a possibles contingències.

3.3 PERSONAL

Es designarà un responsable/interlocutor únic de l'empresa que rebrà directament les instruccions de la Corporació i centralitzarà les relacions amb l'empresa. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en el contracte i estar present per a les prestacions dels serveis, encarregant-se que es realitzin de la forma correcta. També haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels



actes, que determinen especificitats d'actuacions, atendrà i resoldrà els problemes i queixes que se li puguin plantejar, i facilitarà la informació que es sol·liciti.

En relació amb el personal del servei i bones pràctiques en l'execució del servei, el contractista es compromet a:

- Que el personal que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments estarà en possessió del carnet de manipuladors d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida i haurà de tenir una experiència mínima de 2 anys al sector de la restauració.
- Els cambrers o personal necessari per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat, hauran d'anar uniformats d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració. Així mateix, el personal haurà d'expressar-se correctament en català i castellà.

3.4 QUALITATS DELS PRODUCTES

Els productes servits han de ser de primera qualitat, havent d'ajustar a les característiques mínimes següents:

- Verdures i hortalisses: seran fresques i de primeres qualitats.
- Carns: totes elles (aus, boví, oví, porcí, etc.) seran fresques i de primeres qualitats.
- Peixos i marisc: seran exclusivament frescos.

Tots els productes i matèries primeres hauran d'acomplir el Reglament (CE) 852/2004, la normativa sanitària vigent a Catalunya (Decret 92/2015) i les Instruccions del Servei d'Inspecció sanitària, i caldrà mantenir la cadena de fred entre 0 °C i 4 °C des de l'origen fins al servei.

S'ha considerat adient establir com a condició indispensable i essencial que es serveixin productes com els que es relacionen a continuació:

- El servei de cafès es determinarà, en cada cas, entre el contractista i la Corporació, per tal de determinar si es realitzarà mitjançant màquina automàtica o termos.
- La pastisseria ha de ser de producció artesana (no s'admet la congelada industrial). Els productes no han de portar a la seva composició conservants ni greixos hidrogenats. Les masses han de ser fullades i fermentades.



El menjar es portarà en contenidors tancats isotèrmics o en armaris calents i, en aquest cas, l'empresa haurà de notificar la potència elèctrica que necessita per a la seva instal·lació.

Els contractistes estaran en disposició d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials, al·lèrgies, restriccions alimentàries (celíacs, vegans, vegetarians....) i/o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada. El nombre màxim de menús d'aquest tipus no podrà excedir el 10 % dels menús totals contractats per cada lot.

La Diputació de Barcelona es compromet a facilitar la informació necessària per tal que l'empresa pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requeriments. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar aquests serveis de càterring i d'acord amb l'apartat 3.1 A) d'aquest plec.

3.5 INSTAL·LACIONS I MAQUINÀRIA

Els contractistes estaran obligats a mantenir en perfecte estat d'ús les instal·lacions on es desenvolupi el servei i, si és el cas, la maquinària al seu servei (neveres, congeladors, forns, armaris de calor, etc.).

A tal efecte, els contractistes hauran d'observar les següents mesures i tindran en compte que anirà al seu càrrec:

- El servei de neteja de les eines utilitzades, ja siguin de la seva propietat o les cedides en l'espai, en el marc del servei de càterring.
- Totes les reposicions i reparacions de la maquinària, mobiliari i dels estris de la seva propietat o cedides en l'espai que siguin necessaris per a la una bona execució del servei.

3.6 CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI.

En l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària donarà compliment als següents criteris de sostenibilitat:

Origen i qualitat dels productes que es faran servir per preparar la proposta de restauració

El contractista ha de seleccionar els productes que utilitzi per a preparar les propostes de restauració del present plec, seguint les següents recomanacions:



- L'aigua sempre se servirà en envàs de vidre.
- Es farà servir per cuinar oli d'oliva verge extra.
- Es minimitzarà la utilització de sucres refinats i s'evitaran els productes de brioixeria, aperitius i cereals enriquits amb sucre.

L'empresa haurà de conservar la documentació que justifiqui la procedència i origen dels productes utilitzats per als serveis de càtering, que podrà ser requerida en qualsevol moment per la Corporació.

Neteja i recollida selectiva de residus generats

El contractista es compromet a llençar els residus de manera selectiva:

- Paper i cartró.
- Envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics
- Vidre
- Matèria orgànica
- Rebuig
- Olis alimentaris, a dipositar en garrafes o bidons.

El contractista ha de tenir en compte els criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant l'ús d'envasos innecessaris, o d'un sol ús, o de plàstics, etc. i assegurar-se que els envasos de les begudes son fets de materials reciclables.

Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95 %. El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE_EN 13592: 2017 o equivalent de sacs de plàstic per a recollida de brossa domèstica o equivalent.

En cas d'haver d'utilitzar vaixel·la o cobrateria d'un sol ús (plats, gots i coberts), farà servir estris compostables 100% segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent. En cas d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (estovalles i toval·lons) hauran de ser de paper 100% reciclat post-consum, segons FSC Recycled o ecoetiqueta tipus I (Anjo blau, EU Ecolabel) o similar.

La Diputació de Barcelona es reserva el dret de supervisar i comprovar, sense previ avís, la realització de la recollida selectiva i el comportament mediambiental per part de les empreses.

Per minimitzar el malbaratament d'aliments, no hi ha d'haver grans sobrants de menjar ja cuinat, però tanmateix, en el cas que aquests puntualment existeixin, haurà de cedir aquests sobrant gratuïtament aptes pel consum – aquells aliments que, sense perdre



condicions de seguretat ni qualitat, no s'hagin servit- a entitats o menjadors socials. L'adjudicatari és responsable de la traçabilitat d'aquests excedents fins al lliurament a les entitats. Cal portar registre de quins aliments, en quina quantitat i a quines entitats es lliuren, per garantir transparència i compliment normatiu davant tercers (Servei de Salut Pública i inspecció alimentària). Aquesta serà una condició especial d'execució del contracte.

3.7 NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS

Els conceptes expressats en l'objecte del PPTP han de complir amb les disposicions legals, les normatives i consells sobre sostenibilitat, protecció i respecte mediambientals vigents en el moment present i, de forma particular, les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que pugin afectar la prestació del servei.

Caldrà tenir en compte totes les disposicions, normatives i consells que puguin aparèixer durant la vigència del contracte, així com les específiques que es pugin assenyalar en cada apartat del present PPTP.

A més, durant l'execució del servei, les empreses hauran de tenir especial cura de protegir eficaçment els aliments, des de la seva recepció fins als punts de consum, contra tot risc de deteriorament o contaminació, adoptant un protocol de mesures necessàries adequat, que inclourà, entre d'altres, que:

- El personal estarà uniformat de forma adient i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat.
- No es podran depositar efectes personals, ni roba a les zones de manipulació d'aliments.
- Els contractistes es faran responsable del servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càterring com per exemple: cobrateria, cristalleria, vaixella, estovalles, etc. De la mateixa manera, les empreses seran les úniques responsables de les eines utilitzades pel servei de càterring i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

3.8 RESPONSABILITAT

L'empresa serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que se'n derivin per a la salut dels destinataris. Igualment, serà també responsable de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.



Autocontrol i control de qualitat. L'empresa haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, aplicant per a tal fi el personal i materials necessaris per garantir un bon servei.

El contractista serà el responsable en tot moment de la qualitat tècnica del servei de menjador i també de les conseqüències que es dedueixin per a la Diputació de Barcelona o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució d'aquest servei.

La Corporació podrà sol·licitar en qualsevol moment l'accés a tots els registres, documents, fitxes tècniques i certificats relacionats amb la gestió d'excedents i la traçabilitat dels aliments.

El contractista serà igualment responsable dels desperfectes i danys que el personal al seu càrrec pugui causar a les instal·lacions i elements materials, així com de la gestió dels excedents alimentaris i traçabilitat dels aliments, envers les reclamacions de tercers davant la Diputació de Barcelona, en l'execució dels serveis objecte d'aquest plec.

La Corporació podrà realitzar controls de qualitat i, si escau, donar instruccions que l'empresa haurà de complir, que tendeixin a millorar la qualitat des d'un punt de vista de la salut, dels productes que se subministren, i a afavorir el consum de productes saludables en detriment d'uns altres que es puguin considerar menys saludables.

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0027834
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques particulars que regiran per a la contractació de serveis de càterring per als actes institucionals de la "V Trobada Àgora", amb mesures de contractació pública sostenible, dividit en 3 lots

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Neus Tarragona Piñol (TCAT)	Cap Gabinet de Relacions Públiques i Protocol	Signa	11/06/2025 13:39

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
704a24310fb0f65b6896	https://seuelectronica.diba.cat	

