

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE D E S E R V E I S DE LA GESTIÓ DE LA FIRA 'MERCAT DE L'OLI NOU I DE LA MEL'DE BARCELONA

(Exp. 14/2026)

ÍNDEX

- 1. Antecedents**
- 2. Objecte**
- 3. Descripció general**
- 4. Abast dels serveis**
- 5. Obligacions de l'empresa contractista**
- 6. Obligacions de PRODECA**
- 7. Recursos Humans**
- 8. Seguiment dels treballs**
- 9. Terminis d'entrega**
- 10. Presentació de l'oferta**
- 11. Memòria de la Fira**
- 12. Drets d'imatge**
- 13. Propietat intel·lectual, seguretat i confidencialitat**

1. Antecedents.

La Promotora d'Exportacions Catalanes SA (d'ara en endavant Prodeca) és una empresa pública participada majoritàriament per la Generalitat de Catalunya i adscrita al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (d'ara en endavant, DARPA) que té per objecte la promoció dels productes agroalimentaris catalans al mercat nacional i internacional.

Ofereix serveis de suport al comerç exterior i d'acompanyament en el procés d'internacionalització a les empreses agroalimentàries catalanes; facilita la seva participació a les principals fires agroalimentàries internacionals, desplega programes d'iniciació a l'exportació, diversificació de mercats, promoció comercial i consolidació de la presència a països tercers. Organitza trobades de negoci entre empreses catalanes i operadors de mercats nacionals i internacionals, així com relacions comercials i de cooperació amb països tercers en l'àmbit agroalimentari.

En general, Prodeca desplega programes i accions orientades a incrementar la presència i el reconeixement del producte agroalimentari català, fomentant-ne el consum de proximitat, la projecció del territori i la competitivitat del sector productor. En aquest marc, la promoció dels productes locals amb caràcter estacional també resulta clau i estratègica.

Malgrat la importància del sector oleícola català, actualment les principals fires d'oli se celebren fora de l'àrea metropolitana de Barcelona, la qual cosa dificulta l'accés del públic urbà. La creació d'un mercat especialitzat a la ciutat permet cobrir aquest buit i oferir als productors un espai emblemàtic i de gran afluència per connectar amb nous públics, potenciar la venda directa i reforçar el posicionament del producte en un entorn altament competitiu.

En aquesta línia, amb l'objectiu d'apropar l'oli al consumidor final de l'àrea de Barcelona, i coincidint amb la distinció de Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025, DARPA i Prodeca van impulsar la creació del Mercat de l'Oli Nou, un esdeveniment de ciutat que va celebrar la seva primera edició els dies 21, 22 i 23 de novembre de 2025 a la Plaça Catalunya de Barcelona.

Aquesta edició es va desenvolupar amb gran èxit, tant en termes de participació com d'impacte. L'esdeveniment va comptar amb 54 empreses exposidores i va atraure més de 50.000 visitants. Igualment, l'aula de tast, pensada per dinamitzar l'esdeveniment, va emplenar totes les sessions programades comptant amb l'assistència de gairebé 600 persones. Així mateix, la fira va generar una notable repercussió en mitjans de comunicació i canals digitals, fet que va contribuir a posicionar-la com una cita rellevant dins del calendari gastronòmic.

Per tornar a dur a terme aquesta actuació, Prodeca necessita contractar un servei integral d'organització, producció i dinamització de l'esdeveniment, mitjançant els procediments de contractació pública establerts a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

Atès que Prodeca no disposa dels recursos tècnics, humans ni logístics propis per garantir l'organització d'un esdeveniment d'aquestes característiques, resulta necessari licitar aquest servei per trobar una empresa especialitzada i amb experiència en el desenvolupament de fires i esdeveniments del sector agroalimentari.

2. Objecte.

És objecte del present contracte la conceptualització, el disseny, la producció tècnica i la gestió de la fira Mercat de l'Oli Nou i la Mel 2026.

Enguany s'introdueix una novetat important: s'incorpora un nou producte al mercat, **la mel produïda per apicultors i apicultores del país** que recentment han creat la marca col·lectiva [MAAC](#) per donar més visibilitat a un producte que vol diferenciar-se per l'origen, la qualitat, la traçabilitat i la frescor. Així doncs, la fira serà anomenada com el **Mercat de l'Oli Nou i de la Mel** (en endavant, la Fira).

L'edició de la Fira es celebrarà els dies **20, 21 i el 22 de novembre de 2026** de conformitat amb les clàusules contingudes en aquest Plec tècnic. No obstant això, les dates fixades poden arribar a patir alguna modificació per causa de força major i/o per circumstàncies diverses, com per exemple disponibilitat de l'espai on realitzarà, entre altres.

El servei haurà de comptar amb la construcció, el muntatge i desmuntatge de les estructures dels estands per als productors, així com de la resta d'espais que es descriuen en el present Plec tècnic. La Fira haurà d'incloure una proposta de programació d'activitats paral·leles dirigides a diferents perfils de visitants, així com una oferta gastronòmica de menjar i begudes amb propostes locals, saludables i amb opcions alimentàries especificades també a aquest Plec tècnic.

La localització prevista és la **Plaça de Catalunya de Barcelona**. No obstant això, Prodeca podrà modificar-la per raons d'interès general, per petició de l'Ajuntament de Barcelona o per causes de difícil previsió.

En cas d'haver de posposar aquest esdeveniment i/o haver de canviar la ubicació prevista, es notificarà a l'empresa contractista, que haurà de complir amb les obligacions del present Plec de prescripcions i del contracte en el seu cas, i traslladar les execucions del servei a les noves dates que es designin per part de Prodeca i/o a la nova ubicació.

3. Descripció general i objectius.

El Mercat de l'Oli Nou i de la Mel té el propòsit general d'incentivar la comercialització de l'oli d'oliva verge extra (OOVE) i de la mel catalana directament al públic final. El mercat vol esdevenir una cita de referència de la venda de proximitat i ser un espai obert, inclusiu i dirigit a tot tipus de públics, on es pugui trobar entreteniment i divulgació gastronòmica. La Fira és d'accés gratuït per als visitants.

El model d'integració és el de dos esdeveniments diferenciats però co-localitzats. En aquest plantejament, el Mercat de l'Oli Nou es manté com a marca principal de l'esdeveniment, mentre que el mercat de la mel catalana s'incorpora com a espai convidat o producte amic, amb identitat pròpia però subordinada al relat central.

La Fira contempla els objectius següents:

- Donar suport als productors catalans d'OOVE i de mel.
- Donar visibilitat a l'excel·lència i diversitat de l'oli i les mels produïdes a Catalunya.
- Donar notorietat a l'oli d'oliva català de més qualitat.
- Donar difusió al nou segell MAAC.
- Posar en valor el producte del territori a l'entorn urbà per guanyar notorietat i confiança entre els consumidors.
- Destacar el rol de l'oli i la mel a l'alimentació saludable i a la dieta mediterrània.
- Acostar la gent jove a l'OOVE i la mel.

La convocatòria i les inscripcions dels expositors es gestionaran a través de Prodeca.

Distribució dels espais:

La distribució dels diferents espais del Mercat de l'Oli Nou ha d'oferir una experiència única i fluïda per als visitants. Els espais que contempla són:

- Espai expositiu amb les casetes per als participants amb dues zones diferenciades, una per l'oli i l'altre, per la mel
- L'Aula de l'Oli i de la Mel per a la divulgació
- Barra de vi destinada a la venda de degustacions de vi novell català, gestionada per l'INCAVI i amb participació dels productors.
- La Cuina del mercat per a la venda de degustacions gastronòmiques (tastets) de productors de proximitat.
- Un espai per a la representació institucional (tarima, faristol i fotocall) que pot convertir-se, si s'escau, en un escenari de música en directe.
- Un espai per al joc infantil.

La distribució ha d'afavorir la circulació del públic i permetre un recorregut natural i sense interrupcions, convidant als assistents a moure's de manera lliure i còmoda entre els diferents espais del mercat, facilitant la connexió entre espais i la interacció entre productors i consumidors.

El dimensionament de la Fira, els espais, els serveis, la seguretat, etc. s'hauran de calcular i proveir per part de l'empresa contractista d'acord amb l'estimació d'assistents al mercat.

La proposta final de distribució dels espais restarà subjecta a la validació de Prodeca, que es reserva el dret de modificar-la en funció de les necessitats organitzatives, tècniques o estratègiques de l'esdeveniment.

Horari de la Fira:

L'horari previst serà el següent :

- Divendres 20-11-2026, de 12 a 21 hores.
- Dissabte 21-11-2026, de 11 a 21 hores.
- Diumenge 22-11-2026, 11 a 20 hores.

El muntatge de l'espai està previst que es realitzi seguint el calendari següent:

- *Inici del muntatge*: 5 dies anterior a l'inici de la Fira.
El divendres, dia d'inici de la Fira, a les 9 h hauran d'estar tots els espais muntats.
- El *desmuntatge* es farà el diumenge, dia final de la fira, a partir de les 20h, d'acord amb les restriccions municipals vigents, havent d'estar tot recollit quatre dies després com a màxim.

Descripció dels espais:

L'espai firal ha d'incloure les següents àrees amb l'equipament descrits a continuació:

- **ESPAI EXPOSITIU PER L'OLI I LA MEL:**

- 52 estands d'oli, un per expositor, d'aproximadament 3x2*, que hauran de tenir com a mínim les característiques següents:
 - Coberts per protegir del sol i de la pluja i amb tarima i que es puguin tancar.
 - Construcció de fusta natural amb estanteria, taulell-mostrador amb espai d'emmagatzematge, fris, 2 tamborets, una pissarra o suport similar per als preus i cartelleria (1 peça).
 - Taulell per atendre al públic de mínim 3,5m².
 - Senyalística de l'empresa expositora al mostrador i al fris.
 - Il·luminació LED al fris.
 - Punt de llum amb un mínim de 2 connexions
 - No s'acceptaran carpes plegables.
- 24 estands de mel, un per expositor, d'aproximadament 2x2*, que hauran de tenir com a

mínim les característiques següents:

- Coberts per protegir del sol i de la pluja i amb tarima i que es puguin tancar.
- Construcció de fusta natural amb estanteria, taulell-mostrador amb espai d'emmagatzematge, fris, 2 tamborets i una pissarra o suport similar per als preus i cartelleria (1 peça).
- Taulell per atendre al públic de mínim 2m².
- Senyalística de l'empresa expositora al mostrador i al fris.
- Punt de llum amb un mínim de 2 connexions.
- No s'acceptaran carpes plegables.

*Serà responsabilitat de cada expositor procurar-se el seu servei i sistema de cobrament per la venda de tastos i producte. Es recomanarà als expositors que disposin de servei d'enviament de comandes.

- **AULA DE L'OLI I DE LA MEL:**

Espai polivalent de divulgació de mínim 75m² amb una taula ubicada en forma de "U" i una capacitat mínima per a 30 assistents que acollirà sessions de xerrades i demostracions gastronòmiques.

La sala haurà de comptar amb un escenari, una cuina central, equips i tècnics audiovisuals i un office amb els estris i elements de cuina necessaris per a poder realitzar les diferents sessions.

Es requereixen un mínim de 6 sessions durant el primer dia de Fira, 8 durant el segon i 8 més durant el tercer. Totes les sessions s'hauran de conceptualitzar amb l'OOVE i la mel com a fil conductor, garantint un equilibri real tant en la presència com en el protagonisme d'ambdós productes, de manera que tinguin un pes equivalent dins del conjunt de la programació.

Totes les sessions inclouran tastets. Hi haurà sessions de divulgació genèrica i altres més específiques, sempre amb la participació de professionals que les guiïn. Caldrà tenir en compte la vessant de salut i nutrició a l'hora de programar els continguts.

Aquesta aula s'habilitarà fins a les 10h de cada dia com un espai d'atenció a l'expositor on es repartiran acreditacions (durant el primer dia) i pa durant totes les jornades.

Necessitats requerides:

- Per a la sala:
 - Tarima de mínim 6*2m.
 - Mostrador.
 - Taulell disposat en forma de "U" i tamborets.
 - Pantalla de mínim 65 polsades.
 - Altaveus i microfonia.
 - Personal tècnic audiovisual.

- Estanteries expositives i espai específic per promoure les 5 DO d'oli i la mel.
- Senyalística a l'exterior de l'aula amb el programa de sessions, l'aforament màxim permès i altres consideracions si s'escau.

- Per a la cuina:
 - *Equipament tècnic:*
 - 1 Placa d'inducció amb 4 focs.
 - 5 gastrònoms diferents de mida mitjana.
 - 1 microones..
 - Carros passa plats.
 - 2 kits de cassoles, paelles i cassons de diverses mides (mínim 4 a cada kit).
 - 4 kits de petit utilatge incloent:
 - 2 jocs de ganivets de cuina per a diferents usos.
 - 4 fustes de tallar.
 - 4 espàtules.
 - 4 cullerots.
 - 4 escumadores.
 - 12 rotllos paper de cuina.
 - 1 caixa de guants de vinil talla M..
 - 1 kit de material bàsic per emplatjar: vaixel·la de porcellana blanca bàsica de diferents diàmetres i formes.
 - Platets de material biodegradable per servir degustacions.
 - Vasets de tast de material biodegradable
 - Copes de vidre.
 - Glaçoneres amb gel.
 - Cubells d'escombraries aptes per a segmentar residus
 - 1 kit d'elements decoratius
 - 1 kit de neteja: fregalls, baietes, 1 ampolla d'un litre de desengreixador, 1 ampolla d'un litre de sabó rentavaixel·les, 2 gels hidroalcohòlics.
 - *Equipament back-office:*
 - 4 taules de plàstic 1,80 x 0,70 m.
 - 2 prestatgeries per posar-hi cassoles, paelles, paper de cuina, etc.
 - 1 pica.
 - 1 nevera.
 - 1 guants de vinil, paper cuina, kit neteja...
 - 400 aigües de cortesia per als ponents i l'equip tècnic.
 - 1 cafetera i un bullidor d'aigua.
 - Càpsules de cafè, bosses de té i altres infusions, llet i sucre.
 - Estris de cuina per a la cafetera: gots, tasses, culleretes, plats, tovallons, coberts, etc. biodegradables.
 - Armariets amb codi per desar les pertinences del personal.

L'empresa contractista serà la responsable de proveir l'equipament bàsic (sal, oli, pebre, etc.) i les matèries primeres per l'elaboració de les degustacions que se serviran a l'aula.

- **BARRA DE VI:**

- Construcció coberta retolada amb la imatge del mercat i equipada amb taulells i neveres.
- 1 persona de suport per al servei.

La gestió de la barra anirà a càrrec de l'INCAVI. Els productors aportaran el producte i en realitzaran la venda directa. El pagament es realitzarà amb tokens.

- **LA CUINA DEL MERCAT**

- Un mínim de 5 espais gastronòmics diferenciats amb opcions alimentàries retolats amb la imatge del mercat.
 - Es prioritzaran les que ofereixin cuina catalana o cuina internacional elaborada a partir d'ingredients de temporada de productors de proximitat. Totes identificaran els productors de la seva oferta a través dels elements gràfics que la comuniquin.
 - El pagament es realitzarà amb tokens.
- Espais de descans aptes per a menjar equipat amb un mínim de 15 taules i bancs o cadires.
- Senyalística adient incidint en la identificació d'al·lèrgens.
- Papereres per segmentar els residus, correctament identificades.

- **ESPAIS AUXILIARS**

- Dos magatzems compartits amb seguretat, un per l'oli (52 places) i l'altre, de 24, per la mel. Cadascun dels expositors disposarà d'almenys 120x80cm d'espai al magatzem.
- Un Punt d'Informació de la Fira (de mínim 12m²) amb estanteries per exposició de les ampolles d'oli i de mel participants al mercat correctament identificades. Actuarà com a Punt de Trobada.
- Un punt d'aigua per als expositors.
- WC mòbils segons normativa.
- Un espai reservat com a zona d'emergències mèdiques amb una ambulància amb servei d'infermeria durant les hores de servei del mercat.
- Un espai per a l'organització tancat amb clau (ha de contenir taules, cadires, una nevera petita i books amb clau o codi) d'aproximadament 15m².
- Un espai per a premsa tancat amb clau (ha de contenir taules, cadires, una nevera petita i books amb clau o codi) d'aproximadament 15m².
- Un espai reservat i amb clau per a l'equip de neteja i de seguretat (d'aproximadament uns 15m²).
- Un o més espais específics per a la venda de tokens.
- Un espai per a la representació institucional (tarima, faristol i fotocall) que pot convertir-se en escenari de música en directe.

- Un espai opcional per al joc infantil d'aproximadament 16m².

En general, es requereix:

- Senyalística: per als accessos i els serveis (incloent el Punt d'Informació), l'Aula de l'Oli i de la Mel, la Barra de vi, la Cuina del Mercat i la zona de descans. També es senyalitzaran els espais reservats per a l'ambulància i per als WC.
- Difusió de les 5 DO d'oli i de la marca MAAC.
- Decoració dels espais per crear una ambientació agradable i adequada a la temàtica.
- 6 torretes: 2 amb la informació de la Fira, 2 amb un llistat dels expositors i 2 amb l'oferta gastronòmica.
- Instal·lació elèctrica eficient, punts de llum i grups electrògens, tenint en compte la il·luminació de nit i la capacitat i potència per al conjunt.
- Aigua i punt d'aigua per a la zona de la Cuina.
- Equipament audiovisual necessari i megafonia.
- Totes les zones hauran d'estar cobertes per possibles inclemències meteorològiques.
- És obligatori instal·lar un tancament perimetral al recinte durant les nits que duri l'esdeveniment.

L'empresa contractista haurà de complir de manera estricta i obligatòria amb el *Protocol de protecció del paviment de la Plaça Catalunya*, elaborat pel Departament d'Obres i Manteniment del Districte de l'Eixample de l'Ajuntament de Barcelona. Aquest protocol, consultable com a **Annex 1** del present Plec, estableix els criteris tècnics i les mesures de protecció que s'han d'aplicar durant les fases de muntatge, actuació i desmuntatge de qualsevol element que entri en contacte amb el paviment de la plaça, incloent-hi vehicles, escenaris, tarimes, maquinària i altres estructures.

Amb l'objectiu de facilitar la gestió de les transaccions dins del recinte, s'implantarà un sistema de pagament mitjançant tokens que substituiran l'ús de moneda en efectiu. Aquests tokens seran el sistema únic de pagament per a la compra de vins i de l'oferta gastronòmica disponible al mercat.

L'empresa contractista haurà de definir, implementar, proveir i gestionar aquest sistema, incloent-ne la producció, distribució, custòdia, control, operativa de canvi, recompte i liquidació, així com els mecanismes necessaris per garantir-ne el correcte funcionament durant tota la Fira.

Així mateix, haurà d'establir els protocols de funcionament, control i resolució d'incidències necessaris per garantir la traçabilitat i la seguretat del sistema, així com una correcta gestió dels fluxos de públic i dels punts de venda i bescanvi.

L'empresa contractista serà responsable de les incidències, desquadraments o usos indeguts derivats de la gestió del sistema de tokens.

4. Abast dels serveis.

L'empresa contractista haurà d'encarregar-se de les tasques descrites en els punts següents d'aquest apartat, seguint en tot moment les indicacions de Prodeca:

- 4.1. Conceptualització i disseny
- 4.2 Coordinació de participants
- 4.3 Gestió de la producció tècnica i de RRHH
- 4.4. Comunicació
- 4.5. Anàlisi de dades

4.1. **Conceptualització i disseny.**

Espais:

L'empresa contractista realitzarà la conceptualització de la nova edició del Mercat de l'Oli Nou i de la Mel a Barcelona seguint el model de la primera fira celebrada al 2025 i creant un espai atractiu pels ciutadans, orientat a la venda directa en una zona cèntrica i d'alta concurrència.

Atesa la dimensió i ubicació de l'esdeveniment, es requereix que l'empresa contractista disposi d'experiència acreditada en l'organització de fires i esdeveniments gastronòmics en espais públics urbans i d'alta concurrència.

L'empresa contractista serà responsable de la retolació i de la identificació gràfica de tots els espais i materials, incloent-hi els equipaments, la senyalització i els elements decoratius. Prodeca facilitarà les instruccions per a l'aplicació de la imatge gràfica, tant de la fira en general com dels expositors. La imatge gràfica que s'aplicarà serà la pròpia del Mercat de l'Oli Nou, creada l'any 2025, que conviurà amb la identificació de la Generalitat i, si escau, amb altres marques corporatives.

L'empresa contractista haurà d'aportar una proposta de distribució dels espais descrits que serà valorada d'acord amb els criteris explicitats en el Plec de Clàusules Administratives. Per a l'execució del contracte estarà obligat a presentar les propostes tècniques necessàries davant les autoritats corresponents.

Tots els espais hauran d'estar 100% adaptats per a persones amb mobilitat reduïda.

Per a la zona de restauració, es demana que:

- Els aliments principals de l'assortit de propostes gastronòmiques siguin preferiblement provinents de circuit curt de comercialització.
- La senyalística faci èmfasi en la presència rigorosa dels productes locals i de temporada i que es comuniqui, en la mesura del possible, els productors catalans de les matèries primeres de les propostes gastronòmiques dels operadors.

Per a la zona de divulgació, es demana que:

- Es compti amb els espais adients i equipats per als ponents i per al públic
- S'organitzi un programa inclusiu i equitatiu amb un horari que permeti el correcte desenvolupament de les activitats en coordinació amb el mercat.
- Es compti amb sistema de microfonia i altaveus adequat a l'entorn.
- Les sessions de cuina es conceptualitzin tenint en compte les 4 dimensions que promou

l'Estratègia Alimentària de Catalunya (annex 2).

Programa d'activitats:

L'empresa contractista haurà de conceptualitzar i dissenyar el programa d'activitats del mercat per cada dia. Aquestes han de girar al voltant de la cultura de l'oli, de la mel i dels productors catalans, posant en valor la qualitat i diversitat de la nostra producció: bé sigui comptant amb les cinc DOP d'oli catalanes, amb els productors tant d'oli com de mel, les cooperatives o bé amb restauradors o altres perfils de professionals com sommeliers, nutricionistes... que puguin fer xerrades divulgatives. Es requereix fer èmfasi en la nova marca MAAC.

És requisit indispensable que a la proposta de ponents estigui garantit l'equilibri territorial, el balanç de gènere i d'edat. Cal comptar amb conductors experts per a les diverses àrees.

Es demanarà a l'empresa contractista que creï un mapa del recinte, un programa de mà amb les ponències i un llistat d'expositors per comunicar a les torretes i a altres suports si s'escau. Caldrà imprimir-ne un mínim de 25.000 còpies.

Identitat gràfica:

La marca corporativa del Mercat de l'Oli Nou es mantindrà com a element principal d'identitat i comunicació de l'esdeveniment, assegurant la coherència global del relat i la seva consolidació com a cita de referència (annex 3). Tanmateix, aquesta identitat haurà de conviure amb la nova marca institucional IMPLICAT impulsada pel DARPA per fomentar el consum intern de producte català.

En aquest marc, l'empresa contractista haurà de desenvolupar i aplicar una proposta gràfica que integri el mercat de la mel catalana dins la imatge global de la fira, garantint una convivència harmònica entre els diferents elements visuals. Aquesta proposta haurà de respectar la jerarquia de la marca principal del Mercat de l'Oli Nou i, alhora, dotar el mercat de la mel de visibilitat i coherència, així com difondre el seu vincle amb la marca col·lectiva MAAC. Tot plegat haurà d'assegurar una experiència visual unificada i alineada amb els valors dels productes agroalimentaris catalans.

Es demana a l'empresa contractista que adapti els materials gràfics seguint aquestes indicacions així com els manuals de marca corresponents facilitats per Prodeca.

4.2. Coordinació de participants.

L'empresa contractista serà el responsable de coordinar tots els participants abans, durant i després de la fira, així com de la gestió global de l'esdeveniment, amb el suport i la supervisió de Prodeca. Això fa referència tant als productors, restauradors, proveïdors, ponents i tots els agents que hi participin.

La convocatòria d'expositors la realitzarà Prodeca, posant en contacte els productors —una vegada inscrits— amb l'equip de la gestió firal per tal que canalitzi les seves necessitats.

L'empresa contractista serà la responsable de la selecció de l'oferta gastronòmica. La prestació d'aquest servei implica escollir els operadors que oferiran àpats adequats tant per a consum dempeus com a la zona de descans. Es requereix un servei àgil i una proposta variada, saludable i equilibrada, que inclogui opcions per a persones vegetarianes i veganes, així com alternatives aptes per a diferents intoleràncies alimentàries (celiaquia, lactosa, etc.). Així mateix, caldrà preveure un sistema eficient de gestió de fluxos de persones que minimitzi la formació de cues i garanteixi una atenció àgil.

En la mesura del possible, caldrà identificar l'origen de les matèries primeres, posant en valor especialment els productors i elaboradors catalans.

Prodeca es reserva el dret de poder decidir conjuntament amb l'empresa contractista quins operadors participaran a la Fira.

4.3. Gestió i coordinació de la producció tècnica i de RRHH.

L'empresa contractista serà la responsable de la coordinació de tota la logística prèvia i durant els dies de la Fira, així com de la coordinació total de l'esdeveniment, amb el suport de Prodeca.

Les accions de producció tècnica de la seva responsabilitat seran:

- La construcció d'estands, espais i en general, de totes les infraestructures.
- La contractació de personal necessari per al correcte desenvolupament del mercat.
- La coordinació dels diferents proveïdors durant el muntatge, desmuntatge i durant la Fira.
- La gestió i coordinació del muntatge i desmuntatge de les estructures firals.
- La instal·lació de l'enllumenat i els punts d'electricitat suficients per al correcte desenvolupament de la Fira.
- Assistència als expositors abans i durant la Fira.
- La cerca, selecció i contractació dels operadors gastronòmics. Coordinació de la seva instal·lació amb seguiment durant la fira i durant el desmuntatge.
- La programació de les sessions cuina incloent la planificació, la cerca, la contractació dels diferents conductors i ponents i la compra de producte.
- La gestió de la convocatòria d'assistents a l'Aula de l'Oli i de la Mel.
- La compra de pa de pagès de qualitat. Es suggereix la IGP Pa de Pagès català per proveir un mínim de 3 pans de pagès de mig quilo diaris a cada expositor, així com per proveir pa per a les sessions a l'aula.
- L'elaboració d'un calendari o pla de treball exhaustiu de la logística i processos de les diferents fases per al desenvolupament del projecte que garanteixi el compliment de les dates de muntatge i desmuntatge i l'horari previst d'obertura al públic.
- Elaborar el Pla ambiental de la Fira, incloent la identificació dels aspectes ambientals associats tant a la Fira com a les activitats de muntatge i desmuntatge, així com de la mobilitat generada pels visitants, i les mesures per prevenir-los, minimitzar-los i gestionar-los. El pla contindrà també la política de gestió i tractament dels residus amb criteris d'utilització de materials reciclats i d'origen sostenible, l'eliminació d'envasos d'un sol ús, la reducció de deixalles i la separació selectiva de les mateixes. Caldrà especificar quin és el model d'ús d'envasos reciclables i/o retornables durant la Fira.
- Gestionar la seguretat i les emergències: coordinar i garantir el compliment de les normatives

de seguretat, especialment en relació amb la seguretat en el muntatge i desmuntatge, així com la seguretat dels visitants i participants durant l'esdeveniment. Caldrà disposar d'un pla d'emergències i un sistema d'evacuació. Hi haurà d'haver servei de seguretat les 24h amb un mínim de 4 persones per torn.

- Gestionar el flux de visitants: especialment durant les hores punta, per evitar aglomeracions i garantir una experiència fluida per als assistents.
- Gestionar les cues als espais de compra comuns com la barra de vi o la Cuina del Mercat.
- Gestionar el control d'accessos i les acreditacions (tant per a públic com per a operadors).
- Vetllar pel manteniment i la neteja durant tot l'esdeveniment.
- Vetllar pel compliment normatiu en prevenció de riscos a la Fira (zones de pas, etc.)
- Realitzar una òptima atenció al públic.
- Ubicar la cartelleria i senyalització clara per facilitar l'orientació de visitants i expositors.
- Fer una avaluació i un informe post-esdeveniment.

4.4. Comunicació.

Respecte les tasques de Comunicació i RRPP de la seva responsabilitat, es demana que l'empresa contractista:

- apliqui la imatge gràfica de l'esdeveniment, validada per Prodeca, a tot el material gràfic necessari per a cadascuna de les activitats i espais de la Fira, d'acord amb les directrius d'imatge establertes per Prodeca. Així mateix, caldrà integrar-hi la imatge pròpia del Mercat de la mel catalana i garantir una convivència coherent entre els diferents elements gràfics i les marques corporatives corresponents. En tots els casos, s'haurà de complir la normativa de comunicació de la Generalitat de Catalunya.
- Plantegi una proposta original de presentació de la Fira als mitjans tant analògics com digitals i col·labori en la gestió del gabinet de premsa que serà liderada per Prodeca, en convocatòries a mitjans, rodes de premsa, redacció de dossiers i notes, contactes i seguiment proactiu de mitjans de comunicació, contactes internacionals si s'escau, promogui entrevistes a participants destacats o de renom a la Fira.
- S'encarregui de l'adaptació i la producció de les peces comunicació online i offline per donar difusió a la Fira (incloent banderoles a la ciutat).
- Defineixi, juntament amb Prodeca, una estratègia digital amb accions prèvies, durant i post Fira, tenint en compte els canals socials actius de Prodeca/DARPA.
- S'encarregui de l'organització i gestió del Protocol de la Fira, tant pel que fa a la gestió d'invitacions o trobades com de la inauguració o atenció a personalitats, en coordinació amb Prodeca.
- S'encarregui de vetllar per la difusió prèvia, durant i post del mercat.
- Gravi una falca de ràdio que servirà per donar difusió a l'esdeveniment si el pla de mitjans gestionat per Prodeca així ho requereix.
- Planifiqui la cobertura audiovisual de foto i vídeo durant la Fira i entregui un vídeo post i fotos de tots els dies que reflecteixin el desenvolupament del mercat.
- Incorpori un dron i gestioni els permisos necessaris per obtenir imatges aèries.
- Realitzi la cobertura per a xarxes socials gravant un mínim de 3 clips per dia.
- Produeixi 6.000 bosses de roba sostenibles amb la imatge del mercat per als expositors.
- Gestioni un sorteig per incentivar la compra de producte del mercat, tant d'oli com de mel.

Aquesta gestió inclourà la impressió de butlletes, el subministrament d'una urna, l'adquisició dels productes objecte del sorteig, l'embalatge i enviament a les persones guanyadores, així com el pagament de les taxes que siguin aplicables.

Règim aplicable al sorteig: el sorteig haurà d'ajustar-se a la normativa vigent que resulti aplicable. En qualsevol cas, el valor conjunt dels premis no podrà superar els 3.000 euros (IVA inclòs). L'empresa contractista serà la responsable de realitzar, si escau, les comunicacions prèvies, tràmits administratius o liquidacions que estableixi la normativa aplicable en matèria de joc i apostes, així com d'assumir-ne els costos derivats, així com de la gestió, tractament i conservació de les dades necessàries per a la realització del sorteig. L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar bases legals i complir normativa tributària i de joc aplicable.

- Disseny i produeixi un programa de mà amb el llistat d'expositors i el programa d'activitats per distribuir des del Punt d'Informació.
- Creï, dissenyi i gestioni una landing page de l'esdeveniment amb informació relativa als expositors, la programació d'activitats i continguts divulgatius, així com l'oferta gastronòmica associada a la Fira. S'haurà de desenvolupar en entorn WordPress.
 - L'empresa contractista haurà d'assumir la gestió i adquisició de les imatges lliures de drets necessàries per als continguts publicats. Així mateix, tots els continguts hauran d'estar revisats ortogràficament i redactats correctament en català. La web estarà disponible en català i castellà.
 - Aquesta pàgina s'allotjarà sota el domini mercatolinou.cat i comptarà amb la imatge pròpia del mercat amb l'objectiu de consolidar la marca de l'esdeveniment.
 - Haurà d'incloure informació corresponent al Mercat de la mel catalana, que es publicarà com a subdomini o apartat específic dins del web principal (mercatolinou.cat/melcatalana), garantint la coherència gràfica i funcional amb la resta de l'espai web.
 - Prodeca s'encarregarà de renovar el domini principal, així com també el domini complementari mercatolinou.barcelona. Aquest domini haurà d'estar redirigit cap al domini principal de l'esdeveniment.
- Elabori el Pla de Comunicació del Mercat de l'Oli Nou i de la Mel que inclourà:
 - Objectius i estratègia.
 - Campanya gràfica:
 - Definició del llistat de peces i aplicació de la imatge gràfica integrant la imatge de la mel a la cartelleria, les peces del pla de publicitat de l'esdeveniment i les banderoles.
 - Campanya de mitjans:
 - Accions amb mitjans.
 - Accions de Relacions Públiques (inclou protocol i relació amb influenciadors).
 - Accions digitals implicant els expositors i els visitants.
 - Calendari de publicacions digitals durant 15 dies abans i fins a 15 dies després de la Fira per als canals actius de Prodeca i DARPA.
 - Kit de publicacions digitals per als expositors.
 - Un calendari de treball amb la planificació setmanal de les tasques de comunicació des d'un mes abans fins a 15 dies més tard.

- Establiment de KPI's i detall de les eines i la metodologia per fer-ne seguiment.

L'Àrea de Comunicació de Prodeca podrà demanar la modificació de les propostes per tal d'adequar-les millor als objectius si ho considera necessari.

4.5. Anàlisi de dades.

L'empresa contractista haurà de dissenyar, implementar i analitzar un sistema d'enquestes adreçat tant als visitants com als expositors, amb l'objectiu de recollir dades sobre el seu perfil, el grau de satisfacció, l'impacte econòmic i les oportunitats de millora de la Fira. La definició, execució i tractament d'aquestes enquestes tindran caràcter obligatori per a l'empresa contractista i hauran de permetre obtenir indicadors quantitius i qualitius rellevants, així com garantir una mostra representativa dels diferents perfils participants. Els resultats s'hauran d'incorporar a la memòria final de l'esdeveniment, incloent-hi una anàlisi de conclusions i propostes de millora per a futures edicions.

5. Obligacions de l'empresa contractista.

- La supervisió general de la Fira i les activitats durant la seva celebració, incloent un manteniment correcte de les instal·lacions i solucionant les possibles contingències que puguin sorgir.
- La gestió, d'acord amb Prodeca, de tots els permisos, serveis i assegurances necessàries per la realització de les activitats i específicament la Llicència per a espectacles públics i activitats recreatives de caràcter extraordinari a la via pública que cal presentar al Districte municipal que correspongui.
- La coordinació amb els diversos serveis municipals implicats: Districte, Guàrdia Urbana, Protecció Civil-Bombers, via pública, informàtica i medi ambient (aigua, llum, neteja, parcs i jardins,...).
- Designar un responsable i referent únic de l'empresa per tots els temes de muntatge i desmuntatge, i per qualsevol aspecte relacionat amb la producció de l'esdeveniment i de qualsevol activitat inclosa al programa. Serà necessari disposar d'una persona responsable durant tot el desenvolupament de la Fira per poder donar resposta a possibles incidències.
- L'empresa contractista està obligada a vetllar pel compliment de les normatives vigents per a esdeveniments a la via pública, en especial, les de seguretat de les persones, els materials, les instal·lacions i l'accessibilitat.
- L'empresa contractista haurà d'assumir la neteja dels elements d'infraestructura i es compromet a emmagatzemar les deixalles generades als punts de recollida designats per l'Ajuntament de Barcelona.
- Caldrà proveir la Fira de contenidors adients per tal de facilitar el procés de recollida selectiva de deixalles.
- Al desmuntar s'hauran de segregar el residus en les fraccions corresponents i es gestionaran de manera adequada.
- L'empresa contractista col·locarà en lloc visible i accessible les llistes de tots els productes venuts al mercat (les pissarres) amb el seu P.V.P (IVA inclòs). També vetllarà per la comunicació clara i directa dels productes oferts pels operadors de cuina.
- L'empresa contractista es farà responsable en tot moment de la custòdia dels béns (materials, fons metàl·lics, etc.) que dipositi als espais, de les instal·lacions i punts de venda des de l'inici

de la seva activitat als espais, fins a la seva retirada, durant els dies de l'activitat, muntatge i desmuntatge inclosos.

- Vetllar per a què als espais dels operadors gastronòmics i a la barra de vins s'utilitzi copes de vidre i vaixel·la (plats i coberts) de material reciclable i reutilitzable. Estarà prohibit en tota la Fira el servei de coberts, vaixel·la i/o gots de plàstics d'un sol ús.
- Garantir la inclusió i accessibilitat, tant en termes d'espais com de serveis.

5.1. Política ambiental.

- Els espais i les infraestructures, així com el mobiliari, hauran de tenir en compte criteris ambientals, en els seus materials (fusta, cartró, metall), origen dels materials (reutilitzat, materials reciclats, fusta amb garantia d'origen sostenible) i facilitat de desmuntatge per la seva reutilització, així com la minimització de residus durant el seu muntatge i desmuntatge. Quant als materials utilitzats per als estands es requereix que el terra, sobre tarima, sigui d'un material que es pugui netejar. Es prohibeix expressament la moqueta.
- Les infraestructures hauran de prioritzar els materials reciclats, lliures de PVC, mecanismes d'estalvi d'aigua, etiqueta ecològica en els productes de neteja, utilització de llum LED, paper higiènic i eixugamans 100% reciclat, senyalització amb materials reutilitzats, reciclats, d'origen sostenible, lliures de PVC.
- En cas que alguns elements de la vaixel·la no puguin ser de material reutilitzable i reciclable, es podrà substituir per material compostable que haurà de dipositar-se al contenidor marró (no al groc).
- L'empresa contractista es compromet a no lliurar cap envàs per endur fora del recinte. S'abocaran el continguts de les begudes dins de gots reutilitzables. L'empresa contractista es quedarà l'envàs i en farà la correcta separació i gestió de residus.
- En compliment de la Llei 7/2022, de 8 de abril, de residus i sòls contaminats, caldrà oferir als consumidors, clients o usuaris dels seus serveis la possibilitat de consum d'aigua no envasada de manera gratuïta i complementària a l'oferta de l'establiment.
- A més, es recomana promoure mesures orientades a reduir l'ús de plàstics d'un sol ús i fomentar alternatives més sostenibles en els serveis de restauració i degustació. En aquest sentit, es valorarà positivament l'ús d'elements reutilitzables, reciclables o compostables, així com alternatives com canyetes de bambú, metall o materials compostables, el servei a granel i altres solucions que contribueixin a minimitzar la generació de residus.

6. Obligacions de Prodeca.

Prodeca es compromet a:

- Realitzar la convocatòria d'expositors.
- Donar suport a la coordinació dels productors participants a la Fira.
- Incentivar la coordinació i aprofitament de les estructures i canals de comunicació municipals: gabinet de premsa i protocol, direcció de comunicació i màrqueting, web municipal i xarxes socials, etc. per amplificar la difusió del mercat.

7. Mitjans personals.

L'empresa contractista haurà de respondre aportant els següents rols professionals, sigui amb personal propi o subcontractat (excepte els perfils exclosos al PCAP), amb l'experiència i les competències adequades per assumir les funcions corresponents:

Perfil professional	Funcions principals
Direcció de Fira	Coordinació general del projecte i interlocució amb Prodeca.
Coordinador/a de producció tècnica	Gestió logística, muntatge i desmuntatge, infraestructures i serveis tècnics.
Responsable de coordinació amb expositors.	Relació amb productors, operadors i participants (abans i durant la Fira).
Tècnic/a de programació d'activitats i regidor/a	Coordinació i seguiment del programa de l'Aula de l'Oli i de la Mel.
Responsable de zona gastronòmica	Gestió d'operadors, oferta gastronòmica, horaris i adequació als criteris de Fira.
Gestor/a ambiental	Seguiment del Pla Ambiental i mesures de sostenibilitat.
Responsable d'atenció al públic i incidències	Supervisió de punt d'informació i gestió d'incidències in situ.
Coordinador/a de seguretat i serveis auxiliars	Relació amb seguretat privada, ambulància, neteja, WC, tanques.
Auxiliars de muntatge i suport	Suport a tasques diverses durant muntatge, esdeveniment i desmuntatge.
Personal d'atenció al punt d'informació	Recepció de visitants, repartiment de materials, indicacions.
Responsable de comunicació i RRPP	Suport a la difusió (seguint l'estratègia marcada per Prodeca). Protocol i recepció de representants institucionals.
Dissenyador gràfic	Integració de la imatge de la mel i desenvolupament de totes les peces gràfiques necessàries tant per al mercat com per a la seva comunicació, tant offline com online.
Desenvolupador WordPress	Creació i manteniment de la landing page.
Equip de fotografia vídeo	Producció de fotos i vídeos i edició.

Dos o més perfils poden ser assumits per una mateixa persona.

Tots els membres de l'equip que estiguin en contacte amb Prodeca i els participants a l'esdeveniment hauran de dominar, com a mínim, el català i el castellà -idealment, també l'anglès-, i portar identificació visible tipus armilla o davantal amb el logo del mercat.

Perfils professionals obligatoris:

1. Director/a de Fira:

Experiència: mínim 15 anys en coordinació d'equips i gestió d'esdeveniments gastronòmics i/o culturals similars.

Credencial: currículum vitae.

2. Coordinador/a de producció tècnica

Experiència: mínim 10 anys en coordinació tècnica de fires o esdeveniments a l'espai públic d'alta densitat. Experiència acreditada en gestió de muntatge, infraestructures, permisos i seguretat.

Credencial: currículum vitae.

3. Tècnica/a de programació d'activitats

Experiència: mínim 5 anys en disseny i coordinació d'activitats culturals i/o divulgatives en esdeveniments públics. Experiència en l'àmbit agroalimentari i/o gastronòmic.

Credencial: currículum vitae.

4. Responsable de zona gastronòmica

Experiència: mínim 7 anys en coordinació d'oferta gastronòmica en fires o festivals preferiblement en entorns urbans. Experiència amb projectes que incloguin cuina catalana, cuina sostenible i inclusiva (apta per intoleràncies, etc.).

Credencial: currículum vitae.

5. Responsable de Comunicació i Relacions Públiques (RRPP)

Experiència: mínim 7 anys en implementació de plans de comunicació per a esdeveniments institucionals i/o gastronòmics. Experiència en gestió de projectes sota les directrius de comunicació de la Generalitat i experiència en protocol.

Credencial: currículum vitae.

L'equip proposat haurà d'estar disponible durant tota l'execució del contracte i podrà ser requerit per reunions de coordinació amb Prodeca.

8. Encarregat i persona responsable del contracte.

L'empresa contractista haurà de nomenar una **persona responsable del contracte**, que s'encarregui de la distribució i supervisió de les tasques dins del seu equip i amb els diferents agents implicats en el procés de comunicació i producció, fins el correcte lliurament dels materials a Prodeca.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'adscriure al contracte una persona executiva de comptes sènior, que actuarà com a **interlocutor/a principal del contracte** amb Prodeca, que s'encarregarà de coordinar amb Prodeca i garantir una execució eficient i alineada amb els seus objectius.

La persona responsable del contracte i la persona interlocutora podran ser la mateixa persona.

Respecte de la persona interlocutor/a i la persona responsable del contracte, (tant en el cas que sigui la mateixa persona como persones diferent) hauran de tenir una experiència mínima de cinc anys com a responsable de clients i acreditar la gestió d'almenys de cinc projectes o clients dins el sector agroalimentari, gastronòmic o turístic.

9. Seguiment dels treballs.

Tots els treballs es desenvoluparan d'acord amb l'orientació i criteris marcats per Prodeca, que assistirà a l'empresa contractista en la correcta realització de l'objecte d'aquesta licitació.

Ambdues parts es comprometen a crear una comissió de seguiment, que l'empresa licitadora proposarà en la seva oferta, amb un calendari de treball periòdic establert. L'incompliment d'aquest calendari pot suposar una penalització econòmica per a l'empresa contractista d'acord amb el Plec de clàusules administratives particulars.

Aquest calendari ha de contemplar com a dates imprescindibles (entre d'altres):

- Calendari de treball i reunions previstes entre l'empresa contractista i Prodeca.
- Tancament del programa de d'activitats i ponències 1 mes abans de la celebració de l'activitat.
- Tancament de l'oferta gastronòmica 1 mes abans de la celebració del mercat.

10. Presentació de l'oferta.

L'oferta tècnica de l'empresa licitadora ha de contenir tots els requeriments exposats en aquest Plec de prescripcions tècniques. Aquesta s'haurà de presentar electrònicament a través de la plataforma de contractació pública, d'acord amb les instruccions estipulades al Plec de clàusules administratives particulars.

L'oferta tècnica ha de seguir l'estructura següent:

1) Conceptualització i disseny del Mercat de l'Oli Nou i de la Mel

- Descripció conceptual de la idea principal i del fil conductor de la Fira.
- Descripció d'estands d'oli i de mel i plànols de distribució dels espais, serveis i circulació de visitants.
- Descripció d'infraestructures i serveis generals.
- Proposta de dossier informatiu dirigit als expositors (màxim 10 pàgines).

2) Gestió de la producció tècnica

- Calendari/Pla de treball de les diferents fases de l'encàrrec.
- Organigrama de l'equip proposat per a la gestió del mercat.
- Plantejament de la Cuina del Mercat, amb proposta orientativa de possibles participants.

3) Estratègia d'integració de la mel

- Proposta d'integració de la mel en l'experiència global del visitant (recorregut, usos dels espais i interacció amb altres àrees del mercat)
- Proposta d'imatge gràfica integrada dins la identitat del Mercat de l'Oli Nou (mínim un visual)
- Accions específiques per a la promoció del segell [MAAC](#) i del valor diferencial de la mel catalana
- Proposta d'activacions o continguts que fomentin el coneixement i el consum conjunt de l'oli i la mel

4) Pla Ambiental

La proposta econòmica (Sobre C), es presentarà segons el model establert al Plec de clàusules administratives particulars.

11. Terminis d'entrega.

Document	Data límit d'entrega	Format	Observacions
Plànol general de l'espai amb ubicació de totes les zones constructives	1 mes i mig abans de la Fira	PDF / DWG	Inclou dimensions i distribució dels espais.
Planta dels estands i dels seus elements gràfics amb mides	1 mes abans de la Fira	PDF / DWG	Especificar ubicacions i connexions.
Visual de la zona de restauració, zona divulgativa, entreteniment i espais auxiliars	3 setmanes abans de la Fira	PDF / DWG	Especificar mides, ubicacions, senyalística i connexions.
Pla de comunicació i màster de disseny	1 d'octubre de 2026	PDF	Incloent imatge i comunicació de la mel
Pàgina web	20 d'octubre de 2026	ONLINE	Publicada en català i castellà
Plànols tècnics detallats (instal·lacions, electricitat, etc.) i cronograma de muntatge	15 de novembre de 2026, 12:00h	PDF / DWG	Especificar ubicacions i connexions.
Gestió de residus i neteja general	19 de novembre de 2026, 12:00h	PDF	Inclou pla de segregació i gestió de residus i neteja general de l'espai.
Acta de recepció dels treballs de muntatge	20 de novembre de 2026, 10:00h	PDF	És la data màxima d'entrega final de la Fira. Inclou observacions de defectes i desperfectes si fos el cas.

12. Memòria de la Fira.

L'empresa contractista lliurarà una memòria gràfica on s'explicitarà amb detall l'activitat realitzada i es detallaran les dades d'assistència, l'impacte en els mitjans de comunicació i xarxes socials, i

les conclusions. També es detallaran les incidències resoltes si n'hi ha hagut i les recomanacions de l'empresa contractista per a la millora en possibles edicions següents.

En aquesta memòria també es recollirà el seguiment del Pla ambiental, amb les actuacions preventives realitzades i el resultat dels principals indicadors ambientals relacionats amb la celebració del mercat, així com el detall de les empreses subcontractistes empleades i el percentatge de participació final realitzat sobre el preu total de l'actuació, i la justificació del pagament a les persones empleades.

El termini màxim de presentació serà de 15 dies després de la celebració de la Fira.

13. Drets d'imatge.

La representació externa, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, persones, etc., públiques i privades, com amb els mitjans de comunicació correspon a Prodeca. L'incompliment d'aquest punt donarà lloc a les corresponents sancions, independentment dels aspectes penals, en el cas que l'empresa contractista s'atribueixi funcions que no li són pròpies.

La titularitat de la documentació escrita derivada de la relació amb els usuaris, o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut, adreçada a qualsevol destinatari individual o col·lectiu, públic o privat i que l'empresa contractista elabori en qualsevol fase del desenvolupament del projecte i es derivi de la seva gestió tècnica a partir del contracte de prestació de serveis, correspon a Prodeca.

Aquesta titularitat constarà a tota la documentació amb l'estructura, contingut i imatge gràfica que Prodeca estipulin. Igualment s'especificarà que l'empresa contractista realitza la gestió tècnica del projecte.

S'entén que el mateix plantejament respecte a la titularitat de la documentació s'aplicarà quan aquesta s'elabori per qualsevol altre mitjà, com per exemple, audiovisual, etc.

14. Propietat intel·lectual, seguretat i confidencialitat.

L'empresa contractista està obligada a guardar secret respecte de les dades o informació que no essent públics estiguin relacionats amb l'objecte del contracte.

Tota la documentació que es generi al llarg del servei és propietat exclusiva de Prodeca. L'empresa contractista no el podrà fer servir per altres finalitats llevat del consentiment exprés del client, això sense perjudici del dret a aparèixer identificat com a organitzador del mercat.

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

Laura Martí
Cap del sector oli de Prodeca