

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE CATERING PER A ACTES INSTITUCIONALS I PROTOCOL·LARIS DEL DISTRICTE DE GRÀCIA, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

1 INTRODUCCIÓ

El Districte de Gràcia (d'ara endavant el Districte) organitza, al llarg de l'any, actes, com festes populars, jornades o esdeveniments similars, que requereixen una bona acollida als assistents. Com atenció protocol·lària per aquests actes, el Districte pot incloure restauració per als assistents.

La contractació de serveis de càterring per a diferents tipus d'activitats i actes, invitacions i esdeveniments s'emmarquen en el desenvolupament d'aquestes funcions.

2 OBJECTE

El present plec té com a objecte els serveis de càterring per a actes institucionals i protocol·laris del Districte de Gràcia, amb mesures de contractació pública sostenible. El seu objecte són els diferents tipus d'activitats i actes, invitacions i esdeveniments promoguts pel Districte, i aquest plec fixa les especificacions tècniques mínimes que l'han de regir.

3 CONDICIONS TÈCNiques ESPECÍFIQUES

3.1 REQUERIMENTS DEL SERVEI

Elements integrants del servei

- Serveis de càterring amb les especificacions que s'indiquen en aquesta clàusula.
- Una persona responsable, interlocutor únic de l'empresa adjudicatària, que rebrà directament les instruccions del Districte i centralitzarà les relacions amb l'empresa.
- El personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments.
- Cada servei de càterring inclou dues persones de personal de sala (cambrers/es) qualificats que realitzaran tasques de col·locació, distribució i retirada dels àpats, i que aniran uniformats d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració.
- Mobiliari (barres, taules altes o baixes, segons les necessitats de l'esdeveniment), amb muntatge i desmuntatge, si escau.
- Els estris necessaris (coberts, vaixelles, estovalles, cristalleria, etc.) preferentment reutilitzables. Aquests elements han d'estar en bon estat de conservació i neteja. En casos puntuals en què no sigui possible fer servir els reutilitzables, es podran fer servir estris compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.

L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles i tovallons que porti, a excepció del logotip de l'Ajuntament de Barcelona.

- Recipients adequats per al transport del menjar amb tanca hermètica.
- Transport que garanteixi el nivell de prestacions en òptimes condicions de temperatura, presentació i característiques organolèptiques. Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITVE).
- El muntatge, presentació i desmuntatge del servei.
- La neteja i recollida selectiva dels residus generats.

L'empresa adjudicatària haurà de signar una declaració del compliment d'aquests requisits quan li sigui requerit i en tot cas, abans de l'inici de l'execució del contracte.

Especificacions del servei de càtering

Per tal d'enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat, s'ha considerat adient establir com a condició indispensable que es serveixen productes com els que es relacionen a continuació:

- El servei de cafès s'acordarà, en cada cas, entre l'empresa adjudicatària i el Districte, per tal de determinar si es realitzarà mitjançant cafetera o ús de termos.
- La pastisseria ha de ser de producció artesana (no s'admet la congelada industrial).
- Les fruites, verdures i hortalisses han de ser fresques i de temporada segons el calendari de l'Annex 1 del PPT.

El plats i/o aperitius calents no es poden cuinar ni escalfar a les instal·lacions municipals. El menjar es portarà en contenidors tancats isotèrmics.

L'empresa adjudicatària estarà en disposició d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials, al·lèrgies i intoleràncies. Aquesta informació serà notificada a l'empresa adjudicatària amb temps suficient per preparar els serveis de càtering.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'elaboració artesanal, no industrial.

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

Els serveis de càtering que es preveuen:

1. PAUSA CAFÈ

Servei de begudes:

- Cafè ecològic i de comerç just, amb i sense cafeïna, llets d'origen animal i vegetal, sucre (blanc i morè) i edulcorant.
- Infusions amb aigües minerals (te, poliol, menta, camamilla)
- Aigües minerals
- Suc de fruita pasteuritzada sense sucres (no nèctar de fruita)

El mínim obligatori de proposta salada i dolça per persona ha de ser:

- 1 peça de brioxeria mini
- 2 mini entrepans (amb pa blanc i també amb pa integral) d'ibèrics i/o formatge
- 1 broqueta de fruita variada de temporada

La tipologia dels productes no és determinant. L'empresa adjudicatària podrà oferir productes similars als esmentats en la proposta salada i dolça.

2. BERENAR

Servei de begudes:

- Cafè ecològic i de comerç just, amb i sense cafeïna, llets d'origen animal i vegetal, sucre (blanc i morè) i edulcorant.
- Infusions amb aigües minerals (te, poliol, menta, camamilla)
- Aigües minerals (amb gas i sense gas)

Proposta salada i dolça. El mínim obligatori de proposta salada i dolça per persona ha de ser:

- 3 peces, selecció de mini entrepans variats (amb pa blanc i també amb pa integral) d'ibèrics i/o formatge, pastes salades o similar (per exemple, croissants salats, truites...)
- 2 peces de brioxeria mini (llacets, ensaïmades, croissants...)
- 1 broqueta de fruita de temporada

La tipologia dels productes no és determinant. L'empresa adjudicatària podrà oferir productes similars als esmentats en la proposta salada i dolça.

3. SOPARA PEU DRET

Composat per peces individuals que poden ser servides juntament amb d'altres en un mateix plat. Per menjar-les no cal ús de cobrteria.

Servei de begudes:

- Refrescos i cerveses (sense alcohol)
- Aigües minerals (amb i sense gas)
- Ampolles i copes de cava per fer un brindis final

Proposta salada. El mínim obligatori de proposta salada per persona ha de ser:

- 3 plats freds (per exemple gotet de gaspatxo, broquetes de cirerol i formatge, amanides de llegums i verdes, etc.)
- 3 aperitius calents (per exemple, croquetes, truites, coques, bunyols, crestes, mini hamburgueses, etc.)

Proposta dolça. El mínim obligatori de proposta dolça per persona ha de ser:

- 2 mini postres variats (tipus pastisset, coca, mousse)

La tipologia dels productes no és determinant. L'empresa adjudicatària podrà oferir productes similars als esmentats en la proposta salada i dolça.

4. APERITIU

Servei de begudes:

- Refrescos i cerveses (sense alcohol)
- Cafè ecològic i de comerç just, amb i sense cafeïna, llets d'origen animal i vegetal, sucre (blanc i morè) i edulcorant.
- Infusions amb aigües minerals (té, poliol, menta, camamilla)
- Aigües minerals (amb i sense gas)

Proposta salada. El mínim obligatori de proposta salada per persona ha de ser:

- 3 plats freds (per exemple gotet de gaspatxo, broquetes de cirerol i formatge, amanides de llegums i verdes, etc.)
- 3 aperitius calents (per exemple, croquetes, truites, coques, mini torradetes, crestes, mini hamburgueses, etc.)

Proposta dolça. El mínim obligatori de proposta dolça per persona ha de ser:

- 2 mini postres variats
- 1 fruita de temporada

La tipologia dels productes no és determinant. L'empresa adjudicatària podrà oferir productes similars als esmentats en la proposta salada i dolça.

5. APERITIU DE NADAL

Servei de begudes:

- Refrescos i cerveses (sense alcohol)
- Cafè ecològic i de comerç just, amb i sense cafeïna, llets d'origen animal i vegetal, sucre (blanc i morè) i edulcorant.
- Infusions amb aigües minerals (té, polioli, menta, camamilla)
- Aigües minerals (amb i sense gas)
- Ampolles i copes de cava per fer un brindis final

Proposta salada. El mínim obligatori de proposta salada per persona ha de ser:

- 2 plats freds (per exemple broquetes de cirerol i formatge, amanides de llegums i verdes, etc.)
- 4 aperitius calents (per exemple, croquetes, truites, coques, bunyols, crestes, mini hamburgueses, etc.)

Proposta dolça. El mínim obligatori de proposta dolça per persona ha de ser:

- 2 mini postres variats de caràcter nadalenc, tipus torrons, neules, etc.

La tipologia dels productes no és determinant. L'empresa adjudicatària podrà oferir productes similars als esmentats en la proposta salada i dolça.

Personal

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar al Districte abans de cada servei, la persona encarregada de donar compliment al contracte, identificada amb nom, cognoms i càrrec. Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat davant de les diferents tipologies dels actes, que determinaran especificitats en les actuacions; atindrà i resoldrà els problemes i queixes que se li puguin plantejar, i facilitarà la informació que se sol·liciti. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i vetllarà perquè es realitzin de forma correcta. Ha de disposar, també, d'un telèfon mòbil per atendre les necessitats que puguin sorgir durant la realització dels serveis.

No obstant això, els responsables del Districte es reserven el dret de demanar en qualsevol moment la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra de la mateixa condició i perfil professional. Sempre que existeixi raó justificada, l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la petició.

En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària se sotmetrà a les directrius que marqui el Districte.

En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicatària s'obliga al següents compromisos:

- El personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars, o en la manipulació d'aliments, estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments.
- Els cambrers s'hauran d'expressar correctament en català.
- El personal rebrà una formació prèvia i continuada per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva dels residus.

L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que aporti per dur-lo a terme, així com la totalitat de les remuneracions salarials, de cotització a la seguretat social i d'altres contribucions socials que els pugui correspondre per la legislació i el conveni col·lectiu vigent en el sector. En aquest sentit el Districte de Gràcia queda eximit de qualsevol responsabilitat en no assumir ni contraure cap vincle laboral, jurídic o de qualsevol altre gènere, inclòs l'econòmic, i fins i tot en el cas que l'adjudicatari adopti mesures respecte del seu personal per causa del compliment o interpretació del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les disposicions de la normativa general i autonòmica sobre riscos laborals.

3.2 PRESTACIÓ DEL SERVEI

Calendari del servei

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran en dies laborables, durant els 12 mesos de l'any, tret de casos puntuals que es realitzaran en diumenges i festius. Es consideraran dies laborables de dilluns a dissabte ambdós inclosos, excepte festius.

SERVEIS PREVISTOS	DATA	HORARI *	PAX *
Sopar a preu dret de Festa Major	14 agost de 2026	20:00 a les 22:00 hores	75 pax
Berenar de Festa Major	16 d'agost de 2026	17:00 a les 19:00 hores	100 pax
Aperitiu Festa Major	21 agost de 2026	13:00 a les 15:00 hores	150 pax
Càtering de Nadal	2a quinzena de desembre de 2026		175 pax
Jornada de Districte**	Maig de 2027		90 pax

*** Els horaris i número de pax són una estimació. En cas de pròrroga, les dates s'ajustarien al calendari del 2027.**

****** Aquest servei només estaria inclòs en cas de pròrroga.

Lloc de prestació del servei

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis a la Seu del Districte de Gràcia (plaça de la Vila de Gràcia, 2) o en una altra ubicació municipal del Districte de Gràcia.

Encàrrec i variació del servei

El personal del Departament de Comunicació del Districte de Gràcia serà responsable de fer els encàrrecs i supervisar-ne l'execució.

La petició es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de 10 dies laborables. Aquest temps de petició podrà ser millorat per l'oferta de cada licitador.

En el moment de fer l'encàrrec, el Districte informarà a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en què s'ha de servir el càterring, nombre aproximat d'assistents, persona responsable, menú seleccionat i, si cal, menús especials a tenir en compte (veure apartat dietes especials) i la franja horària prevista de finalització. El nombre definitiu d'assistents es confirmarà 48 hores abans del servei.

En cas de cancel·lació, si el Districte avisa amb una antelació de més de 72 hores en dies laborables no es generarà cap càrrec. Les cancel·lacions entre 72 i 48 hores laborables suposaran el pagament del 25 % de la comanda. Les cancel·lacions entre 48 i 24 hores laborables suposaran el pagament del 50% preu de la comanda, i en un termini inferior a 24 hores suposarà el pagament del 100% del preu de la comanda. El menjar previst i ja cuinat es lliurarà igualment al Districte.

Les hores d'antelació es calcularan en dies laborables; no es tindran en compte els dies festius.

Execució del servei

El menjar subministrat s'elaborarà en locals i establiments de l'empresa o del seus proveïdors, essent responsabilitat de la mateixa tot el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 30 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions en què va ser lliurat.

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

En cas de realitzar-se l'acte fora de la seu del Districte s'haurà d'avisar a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 7 dies naturals d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei.

Dietes especials

L'oferta haurà de preveure la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials (al·lèrgies, o intoleràncies). Aquests productes hauran d'estar marcats.

El Districte es compromet a facilitar la informació necessària per tal que l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requeriments. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar els serveis de càterring.

4 QUALITAT DELS PRODUCTES

Els productes servits han de ser de primera qualitat amb les característiques mínimes següents:

- Fruïtes, verdures i hortalisses: seran fresques i de temporada.
- Peixos i carn: seran exclusivament frescos, havent de respectar la normativa sanitària al respecte.

5 INSTAL·LACIONS I MAQUINÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a mantenir en perfecte estat d'ús les instal·lacions i maquinària al seu servei (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.).

A tal efecte, l'empresa adjudicatària s'haurà d'observar les següents mesures i tindrà en compte que:

- Les instal·lacions estaran proveïdes de sistemes de mesura i control de temperatures, amb la capacitat suficient per a conservar les matèries primeres i els productes que corresponguin amb el servei de càterring.
- El servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càterring serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària.
- Totes les reposicions i reparacions de la maquinària, mobiliari i dels estris necessaris per a una bona execució del servei aniran per compte de l'adjudicatària.

6 CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI

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

6.1 ORIGEN I QUALITAT DELS PRODUCTES QUE ES FARAN SERVIR PER PREPARAR ELS CÀTERINGS

L'empresa adjudicatària ha de seleccionar els productes que utilitzi per a preparar els menús citats al present plec, seguint les següents directrius:

- Ús mínim i obligatori de cafè provinent del comerç just d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006). Aquest requisit s'estableix com a mínim obligatori i podrà ser millorat en quantitat per l'oferta de cada licitador.
- Ús mínim i obligatori de cafè procedent d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors) Aquest requisit s'estableix com a mínim obligatori i podrà ser millorat en quantitat per l'oferta de cada licitador.
- Ús s, mínim i obligatori, d'un producte de producció local i de qualitat diferenciada (Annex 2 del PPT), amb la incorporació d'un producte de qualitat diferenciada o elaborat per empreses d'inserció o centres especials de treball.
- L'ús, mínim i obligatori, d'un aliment de circuit curt, amb la incorporació d'un producte de l'assortit de serveis de càterring de venda directa o circuit curt, és a dir, ha de comptar amb el segell de venda de proximitat de la Generalitat de Catalunya.
- Les fruites, verdures i hortalisses hauran de ser fresques i de temporada (segons calendari de l'Annex 1 del PPT).
- Es minimitzarà la utilització de sucres refinats i s'evitaran els productes de brioixeria, aperitius i cereals enriquits amb sucre.
- L'empresa adjudicatària ha d'oferir brioixeria artesanal (no s'admet la congelada industrial).

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

6.2 VAIXELLA, COBERTERIA I PARAMENT DE TAULES

L'empresa adjudicatària haurà de portar el mobiliari (taules altes per aperitiu, taules per barres de begudes, etc.) i parament (vaixel·la i utilitatge, estovalles i tovallons, etc.).

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar preferentment safates, plats, gots i coberts reutilitzables.

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un estoc de productes suficient (vaixel·la i utillatge, estovalles i tovallons, etc.) per fer una correcta execució del servei davant de possibles incidències.

En cas d'haver d'utilitzar vaixel·la o cobreria d'un sol ús (plats i coberts), farà servir estris compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.

En cas d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (estovalles i tovallons) hauran de ser de paper 100% reciclat.

L'empresa adjudicatària haurà de signar una declaració del compliment d'aquests requisits, quan li sigui requerit.

6.3 NETEJA/RECOLLIDA DE RESIDUS

L'empresa adjudicatària 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

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte 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 plàstic, etc. i assegurant-se que els envasos de les begudes, en el cas de no ser reutilitzables, són fets de materials reciclables.

L'empresa adjudicatària haurà de signar una declaració del compliment d'aquests requisits, quan li sigui requerit.

Previ a cada servei, quan l'empresa adjudicatària designi el personal de sala que executarà cada servei, haurà de designar també una persona responsable que vetlli pel compliment dels criteris de sostenibilitat aquí recollits i coordini les accions al respecte.

El Districte es reserva el dret de supervisar i comprovar, sense previ avís, la realització de la recollida selectiva i el comportament medi ambiental per part de l'empresa adjudicatària.

6.4 PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

Per reduir el malbaratament alimentari, el servei s'haurà de dimensionar adequadament per evitar excedents de menjar ja cuinat. En cas que, de manera puntual, existeixin sobrants d'aliments aptes per al consum, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar aquests

sobrants al Districte un cop finalitzat el servei, sense que en cap cas puguin ser consumits pel personal del servei.

7 COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS

Els conceptes expressats en l'objecte del PPT han de complir les disposicions legals, les normatives i els consells sobre sostenibilitat, protecció i respecte medi ambiental vigents en el moment present i, de forma particular, les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que puguin 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 puguin assenyalar en cada apartat del present PPT.

A més, durant l'execució del servei, l'empresa adjudicatària haurà 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 dipositar efectes personals, ni roba a les zones de manipulació d'aliments.
- l'empresa adjudicatària es farà responsable del servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càtering com per exemple: coberteria, cristalleria, vaixel·la, estovalles, etc. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les eines utilitzades pel servei de càtering i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

8 RESPONSABILITAT CIVIL I CONTROL DE QUALITAT

L'empresa adjudicatària 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'adjudicatària 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.

L'empresa adjudicatària serà igualment responsable dels desperfectes i danys que el personal al seu càrrec pugui causar a les instal·lacions i elements, municipals i no municipals, en l'execució dels serveis objecte d'aquest plec.

El Districte podrà realitzar controls de qualitat i si escau donar instruccions que l'empresa adjudicatària 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.

L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupin en la prestació del servei objecte de contracte, així com de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

9 ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- Adaptar-se en tot moment, sempre que sigui justificat i necessari, als canvis que l'Ajuntament proposi per a la millora del servei.
- Assumir els protocols d'actuació que estableixi el Districte per a la prestació dels serveis.
- L'empresa adjudicatària entregarà el dia de cada servei una llista de productes amb els gramatges per a cada tipus de plat que incloguin a la seva oferta. Aquesta proposta serà vinculant per al seguiment posterior del servei.
- L'empresa adjudicatària assumeix la responsabilitat civil i les obligacions que es derivin del compliment o incompliment contractual. Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària haurà de concertar i mantenir durant la vigència del contracte una pòlissa d'assegurança de RC que cobreixi els possibles riscos que assumeix sota aquest contracte i que específicament cobreixi els riscos d'intoxicació alimentària, danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènica sanitària davant l'Ajuntament.
- Enviar al Districte els noms i DNIs de les persones que han d'accedir a l'edifici on s'ha de donar el servei i, en el seu cas, el número de matrícula del vehicle de transport que ha d'accedir.
- Assumir la gestió de compres i provisió de tots els aliments que siguin necessaris per portar a terme la prestació objecte d'aquest contracte. El pagament de matèries primes serà realitzat directament i a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- Assegurar que els aliments arribin en perfectes condicions a cada un dels punts de consum en tot el referent a quantitats, temperatura, presentació i puntualitat.
- Adequar-se a les normes generals de l'Ajuntament de Barcelona en matèria de seguretat, protecció i circulació interna dels edificis municipals.

- L'empresa adjudicatària, en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent, incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar, previ requeriment de l'Ajuntament, tota la documentació que sol·licitin en relació amb la normativa de Prevenció de Riscos Laborals i Seguretat del Treball. En tot cas, la no exigència del Pla de seguretat i salut en els treballs s'entén sense perjudici de l'obligació d'aquella de realitzar la corresponent avaluació de riscos.