FGC TURISME

FGC TURISME
Expedient contractació:
INGRES/2023/021

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CESSIÓ D'ÚS DEL LOCAL DE L'ESTACIÓ DE TREN SITUADA AL TERME MUNICIPAL DE CASTELLAR DE N'HUG PER A L'ACTIVITAT DE CAFETERIA I BAR

Contenido

1. OBJECTE 3

2. ABAST DEL SERVEI 3

3. ÀMBIT DE LA PRESTACIÓ 3

4. DESCRIPCIÓ DE LA PRESTACIÓ 4

4.1 ENTORN I ÀMBIT D'ACTUACIÓ DE L'ADJUDICATARI 4

4.2 ESPAIS OBJECTE DE PRESTACIÓ 6

4.3 CALENDARI PRESTACIÓ DEL SERVEI 6

5. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ 7

5.1 OBLIGACIONS GENERALS 7

5.2 SUBMINISTRAMENTS, ÚS I MANTENIMENT DE LES DEPENDÈNCIES 7

5.3 RESPONSABILITATS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI 10

5.4 SERVEIS COMUNS 11

5.5 Personal 12

5.6 Normativa 13

1.1.1 Criteris ambientals per a proveïdors, subcontractistes i prestadors de serveis 14

1.1.2 Política de Compres 16

6. RÈGIM ECONÒMIC 16

ANNEX 1 – CALENDARI I HORARI ORIENTATIU 17

ANNEX 2 - CONDICIONS DE COMPRES 18

AL·LERGENS 21

ANNEX 3 - POLÍTICA D'FGC TURISME 23

1. OBJECTE

El present Plec de Prescripcions Tècniques Particulars té com a objectiu definir les condicions necessàries per atorgar cessió d'ús del local de l'estació de tren situada al terme municipal de castellar de N'Hug per a l'activitat de cafeteria i bar complementant allò especificat en el Plec de Clàusules Administratives.

En tot allò què no s'especifica al present Plec Particular, l'adjudicatari haurà d'acomplir allò especificat al Plec de Prescripcions Tècniques General d'FGC, que es troba a la web d'FGC, així com en les normatives d'obligat compliment.

2. ABAST DEL SERVEI

FGC gestiona, entre d'altres, el Ferrocarril Turístic de l'Alt Llobregat o Ferrocarril de la Pobla de Lillet a Castellar de n'Hug.

FGC dins els seu àmbit d'explotació de trens turístics, dinamització i difusió de les destinacions turístiques que gestiona, té com a objectiu activar i dinamitzar la presència de serveis de restauració a disposició dels clients en punts estratègics de les explotacions, que per la situació geogràfica i emplaçament on es troben, no hi ha oferta de serveis de tipologia igual o similar per cobrir necessitats bàsiques dels turistes.

Des de la unitat de negoci es vol promoure que els visitants tinguin una experiència completa i agradable durant la seva estada. Un dels elements clau d'aquesta experiència ha de ser la restauració, la qual ha de oferir un servei òptim i de qualitat, garantint que sigui una vivència afable i de descans.

La prestació de servei té com a finalitat que l'adjudicatari posi a disposició dels visitants una oferta de restauració vinculada a producte de territori, tradicional i a la vegada serveixi de cafeteria tan per clients passants del tren turístic com per visitants de l'entorn i territori.

L'objecte del contracte és la cessió d'ús del local de l'estació de tren situada al terme municipal de castellar de N'Hug durant les jornades de circulació del ferrocarril Turístic de l'Alt Llobregat (Tren del Ciment).

3. ÀMBIT DE LA PRESTACIÓ

La cessió s'ubica dins l'àmbit de les infraestructures del Ferrocarril Turístic de l'Alt Llobregat:

- Ferrocarril Turístic de l'Alt Llobregat
    - 08696 - Castellar de n'Hug, comarca del Berguedà, província de Barcelona.

4. DESCRIPCIÓ DE LA PRESTACIÓ

4.1 ENTORN I ÀMBIT D'ACTUACIÓ DE L'ADJUDICATARI

La gestió de l'entorn del Ferrocarril Turístic de l'Alt Llobregat comprèn diferents tipus de vessants:

- Espai natural de mitja muntanya a les portes del Pirineu direcció Castellar de n'Hug.
- Patrimoni històric i artístic, amb el Museu del Ciment Asland i els Jardins Artigas.
- Exposicions permanents i itineraris sobre natura.



Descripció dels serveis turístics:

- **El Tren del Ciment:**
  - El Tren del Ciment passa per la línia que històricament unia l'antiga fàbrica de ciment Asland de Castellar de n'Hug amb Guardiola de Berguedà, des d'on partia la línia del ferrocarril de via estreta cap a Berga i Manresa. El recorregut és de 3,5 km i té parada a quatre estacions: la Pobla de Lillet, la Pobla Centre, Jardins Artigas i Museu del Ciment-Castellar de n'Hug.
  - Geogràficament, el traçat, s'inicia a l'estació de La Pobla, on hi ha una exposició de locomotores i vehicles de transport, passant tot seguit un túnel. A continuació, la línia voreja la muntanya per un camí formigonat compartit amb vehicles. El traçat s'endinsa entre les cases del poble, sense deixar mai el traçat tipus "tramvia" i s'arriba al baixador de La Pobla Centre. La via segueix el seu camí sortint del nucli i passant ben aviat per un pont metàl·lic sobre el riu Llobregat. Vorejant una fàbrica de cartró i alguna trinxera s'arriba a l'estació dels Jardins Artigas.
  - A partir d'aquí, la via torna a recolzar-se sobre balast i amb sinuós traçat s'arriba al Clot del Moro, en el terme municipal de Castellar de n'Hug, on hi ha el Museu del Ciment Asland i la cafeteria objecte de la present

licitació.

- **Els jardins d'Artigas:**
  - Els Jardins Artigas, propietat de l'Ajuntament de la Pobla de Lillet, són uns jardins de tipus naturalista, amb pedres, aigua i vegetació, i van ser dissenyats a principis del segle XX per l'arquitecte Antoni Gaudí. L'arquitecte va ser contractat per Güell per projectar el Xalet del Catllaràs on s'allotjarien els enginyers de les mines de carbó situades a la mateixa serra i que s'utilitzarien per proveir els forns de la fàbrica de ciment Asland que s'estava construint al Clot del Moro. Durant la seva estada, Gaudí va allotjar-se a casa dels Artigas i, en agraïment per l'hospitalitat rebuda, projectà per a la família uns jardins just al darrere de la seva fàbrica: els Jardins Artigas. Construïts a redós del riu Llobregat, els Jardins Artigas formen un conjunt de gran valor arquitectònic immers en un espai natural de relleu agrest i salvatge, i la remor de l'aigua acompanyen els visitants mentre passegen per aquest bocí de natura decorada.
- **El Museu del Ciment:**
  - La Fàbrica de Ciment Asland, actualment convertida en Museu del Ciment Asland, és una fàbrica modernista ubicada al paratge anomenat del Clot del Moro, al municipi de Castellar de n'Hug. Propietat de la Generalitat de Catalunya i gestionada per per la cessió de l'empresa Asland, va ser promoguda l'any 1901 per l'industrial Eusebi Güell i Bacigalupi.
  - Existeix un Paquet combinat Tren del Ciment+Jardins Artigas+Museu del Ciment que es pot adquirir a qualsevol de les estacions o a través de la venda en línia web: www.trendelciment.cat .
  - El paquet combinat és un conjunt d'entrades que permet visitar a un preu més econòmic i d'una forma més còmoda els tres recursos turístics següents: Tren del Ciment, Jardins Artigas i Museu del Ciment. Inclou el bitllet per al Tren del ciment i les entrades per als Jardins Artigas i el Museu del Ciment. Per a les famílies, el Museu ofereix el joc de pistes "Els clinquerons i el tresor d'Asland", inclòs en el preu (sol·liciteu el material del joc a recepció del Museu).
  - El recorregut sencer té una durada de tres hores, i és indiferent tant el punt de partida com la direccionalitat. Les visites al Museu i als Jardins es fan de manera lliure i no cal fer reserva prèvia. Tots els recursos tanquen una hora al migdia, temps suficient per que els visitants facin un mossec o dinin a la cafeteria del Tren del Ciment.

La tipologia de viatgers del Ferrocarril turístic de l'Alt Llobregat és un públic de caràcter familiar, escolar i d'agrupacions concertades, essent l'activitat que se'n desenvolupa de caràcter diürn.

El volum anual mitjà de clients que accedeixen a la destinació turística del tren és de 23.000 visitants.

4.2 ESPAIS OBJECTE DE PRESTACIÓ

Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya a posa a disposició de l'adjudicatari per la prestació de servei de cafeteria un local de 150 m^2 més una terrassa exterior.

L'Estació de Ferrocarril del Clot del Moro disposa de serveis de lavabos i d'un local de 150 m^2 destinat a cafeteria més una terrassa exterior. El local de cafeteria disposa de la infraestructura, instal·lacions (electricitat i calefacció) maquinària, mobiliari i equipaments de cuina necessaris per l'explotació d'un negoci de restauració. També disposa dins el local d'una màquina autoexpenedora (vending) de cafès i complementàriament una segona màquina autoexpenedora de refrescos ubicada a l'estació de la Pobla de Lillet o d'altres que es poden anar incorporant.

El local de cafeteria disposa de entrada independent i de la infraestructura, instal·lacions (electricitat i calefacció), maquinària, mobiliari i equipaments de cuina necessaris per l'explotació d'un negoci de restauració.

A l'exterior de la cafeteria existeix un parc infantil.

Altres equipaments, informàtics, senyalització, seguretat o altres que consideri l'adjudicatari, o prestacions s'instal·laran a compte i càrrec de l'adjudicatari, i que hauran de retirar-se finalitzat el període d'execució del contracte.

A banda de l'anterior, FGC no disposa de cap altre espai per a l'emmagatzematge de material, que l'adjudicatari haurà de garantir amb recursos propis.

Addicionalment FGC posa a disposició de l'adjudicatari, 2 màquines de vending, una de refrescs situada a l'estació de la Pobla de Lillet i una de begudes calentes situada dins del propi espai cedit en explotació que mantindrà omplert de producte disponible a clients. La gestió de les màquines serà per compte i risc de l'adjudicatari en la seva integritat (neteja, reposició de producte, manteniment en cas d'averia), i en garantirà el seu funcionament durant tota la temporada.

L'oferta gastronòmica inclourà entrepans, begudes calentes i fredes i plats combinats.

4.3 CALENDARI PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari garantirà els servei d'obertura continuat, sense interrupcions durant el dia i tots els dies de l'any que hi hagi servei comercial de tren, vinculat als horaris de tren comercial, l'obertura de l'espai amb la màxima amplitud horària en funció de l'horari comercial, des del primer tren al darrer, en funció de les diferents temporades comercial que s'estableixin i en tot cas s'ajustarà a l'evolució de demanda que el bar tingui fruït dels hàbits dels viatgers.

L'adjudicatari es compromet a prestar servei durant les hores en què l'estació estigui oberta al públic, però en tot cas s'ajustarà a l'evolució de demanda que el bar tingui fruït dels hàbits dels viatgers.

L'adjudicatari adaptarà els seus calendaris en funció de les variacions que FGC estableixi, sense que això signifiqui reclamació per part del contractista.

S'adjunta l'horari comercial del Tren Turístic de l'Alt Llobregat a l'Annex 1 com a horari i calendari orientatiu .

5. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ

5.1 OBLIGACIONS GENERALS

A continuació, es concreten les obligacions en què l'adjudicatari haurà d'acomplir per l'execució de l'activitat en els espais que es liciten:

a) Estar legalment constituïda per exercir l'activitat de referència.
b) La relació contractual o laboral del personal als espais objectes de prestació serà única i exclusivament amb l'adjudicatari, no existint cap relació laboral entre l'adjudicatari i FGC, i haurà de disposar de la documentació pertinent que acrediti aquesta relació.
c) Disposar en un lloc visible del local d'un porta-foli de serveis i producte amb els corresponents preus i respectar com a mínim l'idioma català en tota la informació que disposi l'adjudicatari en llocs visibles.
d) L'empresa respectarà la propietat dels equipaments i els retornarà a la finalització del contracte en les mateixes condicions de les que li han estat cedides. En cas d'incompliment FGC es reserva el dret de penalització econòmica a l'adjudicatari. La penalització es valorarà a tarifa de FGC segons el preu d'adquisició del material cedit.
e) L'empresa haurà de:
    a. Documentar estar al corrent de les obligacions fiscals.
    b. Proporcionar un número de mòbil a FGC per tal de facilitar el seu contacte i localització.
    c. Comunicar per escrit a FGC les necessitats de reparació i manteniment que puguin requerir les instal·lacions del local durant la vigència del contracte.

5.2 SUBMINISTRAMENTS, ÚS I MANTENIMENT DE LES DEPENDÈNCIES

Els subministrament d'aigua, electricitat i altres destinats a la calefacció de les dependències seran per compte de FGC, sempre que els consums es situïn dintre dels estàndards bàsics de l'activitat i superfície de les dependències i FGC no detecti un mal ús en la seva utilització. En el supòsit que es registrés un increment dels consums per sobre del previst com a estàndards o com a conseqüència d'activitats complementàries FGC en facturarà a l'adjudicatari els excessos per aquest concepte.

Cal tenir en compte que l'aigua de consum connectada a la xarxa de subministrament públic no és apte pel consum de boca.

És per compte de FGC, la millora, la conservació o la renovació en el local, en la seva estructura o maquinària propietat de FGC.

Són per compte de l'adjudicatari els consums de menjar, beguda i fungibles (utillatge, estovalles, tovallons, material de neteja, material d'oficina, paper de WC, sabó....etc) necessaris per la prestació del servei.

Serà per compte de l'adjudicatari la incorporació d'equipament addicional al inicialment cedit en explotació per desenvolupar el treball de cuina.

L'adjudicatari mantindrà sempre perfectament neta la dependència del local, l'àrea immediata a l'accés a l'establiment, terrassa i WC's i no podrà emmagatzemar o dipositar a la vista del públic, capses, escombraries o altri element que distorsioni una correcta adequació de les zones cedides en explotació. Cada dia, al finalitzar el servei comercial les instal·lacions quedaran netes i en perfecte estat de neteja i conservació.

L'adjudicatari mantindrà sempre perfectament neta la dependència del local incloent els serveis WC's del mateix local, com també l'àrea immediata a l'accés a l'establiment i no podrà emmagatzemar-hi o dipositar-hi (a la vista del públic) ni capses ni escombraries o altri.

L'adjudicatari mantindrà un nivell adient de netedat, evitant la presència de papers i deixalles al terra i efectuarà bimensualment, com a mínim, una completa desinfecció, desinsectació i desratització del local.

L'adjudicatari assegurarà que els vidres tant de l'exterior com de l'interior, estaran sempre nets i sense cap tipus d'adhesius ni cartells, llevat els autoritzats expressament i per escrit per FGC.

L'adjudicatari, a la signatura del contracte, és coneixedora de les instal·lacions i maquinària per la prestació del servei, la seva ubicació territorial, i el volum de visitants anuals previstos que visitaran el tren a efectes de desenvolupar la prestació de servei objecte de contractació.

Si com a conseqüència d'actuacions de l'adjudicatari es produïssin desperfectes o avaries dins la propietat de FGC, ho comunicarà als responsables de FGC de manera immediata, per tal de que se'n pugui avaluar la magnitud i es procedeixi a la reparació.

En cas que els desperfectes siguin ocasionats per negligència de l'adjudicatari, FGC podrà procedir a la reparació dels equipaments o dependències afectades, i en facturarà els costos a l'adjudicatari, el qual disposarà de 30 dies per fer-ne efectiu l'abonament de la factura. L'incompliment d'aquestes obligacions podrà suposar la rescissió immediata del contracte per part de FGC.

FGC tindrà dret a revisar l'edifici i les seves dependències en qualsevol moment. FGC podrà realitzar, al seu càrrec, la millora de les instal·lacions. Així mateix, FGC podrà, si cal, efectuar obres de reparació, conservació o modificació dels espais que ocupi l'adjudicatari, sempre que aquestes actuacions no perjudiquin la idònia prestació de l'explotació.

FGC realitzarà el manteniment de l'estructura de l'edifici, però seran a càrrec i cost de l'adjudicatari tots els treballs, recanvis i subministraments relacionats amb el manteniment de l'equipament, instal·lacions (elèctriques, d'aigua), maquinària i mobiliari (entre ells la gestió dels gasos florats dels aparells refrigeradors), excepte aquells que hagin estat originats per reparacions extraordinàries causades per defectes o vicis ocults dels edificis, instal·lacions i maquinària posats a la seva disposició, o en qualsevol cas, en consideri FGC executar directament els treballs o serveis. En el cas que FGC realitzi tasques de manteniment que no li són pròpies o faciliti material de recanvi bàsic, podran ser facturades a preu de cost a l'adjudicatari.

Pel que fa a la gestió dels gasos florats dels aparells refrigeradors, l'adjudicatari presentarà anualment la documentació necessària per justificar la correcta gestió.

FGC es farà càrrec de reparacions extraordinàries causades per defectes o vicis ocults dels edificis i instal·lacions i, col·laborarà activament en la resta d'activitats de manteniment i reparacions sempre que li sigui possible.

L'adjudicatari s'obliga a comunicar a FGC de forma immediata a la seva detecció, qualsevol incidència que pugui afectar a la conservació de l'immoble i instal·lacions.

FGC podrà, si cal, efectuar obres de reparació, conservació o modificació dels espais que ocupi l'adjudicatari o del seu entorn sense que sigui necessària la seva conformitat. Si bé FGC procurarà no perjudicar l'activitat de l'adjudicatari més del que sigui necessari, en cap cas, aquest perjudici comportarà cap classe de compensació econòmica o indemnització per a l'adjudicatari.

L'adjudicatari no podrà, en cap cas, establir dins el recinte ni als exteriors, construccions, instal·lacions o modificacions, tant si són de caràcter permanent o provisional, tant d'obra com de color, ni cap tipus de senyalització, sense la prèvia autorització de FGC.

L'adjudicatari assegurarà que totes les instal·lacions disposin de les papereres i contenidors necessaris per a dipositar els residus i deixalles així com l'existència d'un servei permanent de neteja i recollida de les taules i dependències interiors i exteriors (terrassa i accessos). En cas d'estar vigents normatives sobre neteja i desinfecció derivades de l'emergència sanitària del COVID19 o altra, L'adjudicatari aplicarà els protocols necessaris de netedat i desinfecció per garantir la seguretat, certificats per una empresa certificadora.

L'adjudicatari facilitarà d'aigua quan els visitants vulguin omplir les seves ampolles.

Diàriament, l'adjudicatari desplegarà i recollirà es taules i cadires de la terrassa, en cas que se'n realitzi l'apertura de la mateixa.

5.3 RESPONSABILITATS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

És per compte de l'adjudicatari els risc operacional de l'activitat de restauració que desenvolupi dins de les instal·lacions de FGC. Els ingressos i despeses pròpies de l'activitat seran per compte de l'adjudicatari sense que aquest tingui dret a cap reclamació econòmica a FGC en cas de pèrdues per l'activitat empresarial duta a terme en la prestació de servei.

- Disposar de llibre de reclamacions.
- Complir les disposicions vigents d'aplicació per l'activitat que desenvolupi, en matèria de treball, de seguretat social, obligacions fiscals, de prevenció de riscos laborals i d'estrangeria i de llei de protecció de dades (en cas de demanar-les als clients).
- Posar a disposició de FGC una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que respongui davant qualsevol contingència o incidència que es pugui ocasionar en el decurs de la seva activitat, i la mantindrà vigent durant el període de la prestació de servei, facilitant-ne una còpia a FGC.
- Retornar el local, a l'acabament de la prestació de servei, en el mateix estat en què el rep.
- Realitzar la coordinació d'activitats empresarial amb FGC, i realitzar-ne l'acompliment normatiu per l'activitat que realitza.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari:

- L'obtenció de permisos, autoritzacions i/o llicències administratives o d'altra mena, que els sigui aplicable, així com les assegurances que corresponguin en funció de la legislació vigent.
- L'atenció de qualsevol tipus de reclamació per danys personals o materials, propis o a tercers, inclòs FGC, en el desenvolupament de la prestació de servei.
- Establir els protocols de prevenció necessaris que estableixi la llei en matèria de protecció i prevenció davant la Covid-19.
- L'EMPRESA garantirà els servei d'obertura continuat, sense interrupcions durant el dia i tots els dies de l'any que hi hagi servei comercial de tren.
- L'EMPRESA garantirà diàriament, vinculat als horaris de tren comercial, l'obertura de l'espai amb la màxima amplitud horària en funció de l'horari comercial, des del primer tren al darrer, en funció de les diferents temporades comercial que s'estableixin.
- L'EMPRESA adaptarà els seus calendaris en funció de les variacions que FGC estableixi, sense que això signifiqui reclamació per part del contractista.

L'adjudicatari no podrà:

- Reclamar a FGC cap indemnització o compensació per danys, espolis robatori, incendi,

o altra contingència amb afectació material a equipaments o materials que s'ubiquin a les dependències propietat de FGC. Queda a decisió de l'adjudicatari i al seu càrrec, la implantació i contractació de sistemes de vigilància i seguretat que cregui oportuns per la guarda i custodia de les seves pertinences.

- En cap moment, subrogar, cedir o traspassar els drets que el present contracte li confereixen, com tampoc no podran cedir parcial o totalment l'immoble objecte del present contracte.

5.4 SERVEIS COMUNS

La situació del Ferrocarril Turístic de l'Alt Llobregat dins del terme municipal de Castellar de n'Hug, i les característiques singulars de la situació geogràfica de la infraestructura del tren turístic, fa que per la titularitat de les infraestructures que son propietat de FGC s'hagi de regular la prestació de serveis entre les parts tenint en compte que la ubicació del bar cedit es troba integrats dins el mateix edifici de l'estació.

També es regulen els serveis que pugui prestar l'adjudicatària a FGC.

A continuació es mostra una taula resum diferenciant qui es el responsable de prestar cadascun dels serveis.

SERVEIS QUE PRESTA FGC A L'ADJUDICATARI	PRESTACIÓ DE SERVEIS PER PART DE L'ADJUDICATARI A FGC
Transport treballadors amb tren turístic.	Serveis que FGC interessi que li presti l'adjudicatari
Els subministrament d'aigua, electricitat i altres destinats a la calefacció.	Productes bonificats per treballadors del Tren del Ciment i Vall de Núria.
	Servei neteja estació i lavabos estació i espai de pas a l'andana i papereres de l'estació i parc infantil.

SERVEIS QUE PRESTA FGC A L'ADJUDICATARI

- **Transport treballadors amb tren turístic**: FGC facilitarà els títols de transport necessaris a l'adjudicatari amb una bonificació del 100% sobre el PVP, pels desplaçaments del personal entre l'estació de la Pobla de Lillet i l'estació objecte de la cessió d'ús del local.
- **Els subministrament d'aigua, electricitat i altres destinats a la calefacció**: FGC garantirà una bonificació en el consum de subministraments, sempre i quan aquests estiguin valorats dins dels paràmetres mitjans de consum que disposa FGC en el històrics de consum per a la cessió d'ús del local.

PRESTACIÓ DE SERVEIS PER PART DE L'ADJUDICATARI A FGC

- **Productes bonificats per treballadors del Tren del Ciment i Vall de Núria:** l'adjudicatari aplicarà un 5 % de descompte sobre el PVP. Aquest % sortirà del % que ofereixi l'adjudicatari en la seva oferta presentada en la licitació.

- **Servei neteja estació i lavabos estació, terrassa, espai de pas a l'andana i papereres de l'estació**: FGC liquidarà a l'adjudicatari 3.500 € en concepte de neteja de dependències del bar, estació, lavabos, terrassa, espais de pas d'andana a la terrassa i papereres. Aquest import es facturarà mensualment i en cas d'acabar la temporada més abans del previst FGC no liquidaria la part proporcional als dies realitzats. En cas de perllongar la temporada en 1, 2 3 setmanes aquest import no es modificarà.

5.5 PERSONAL

L'adjudicatari haurà de contractar el personal suficient per a l'execució dels serveis objecte d'aquest contracte, personal que haurà d'estar declarat, d'acord amb la legislació vigent. Aquest personal dependrà única i exclusivament de l'adjudicatari, sense tenir cap relació ni lligam laboral de cap mena amb FGC, i amb absoluta indemnitat per a FGC.

La seva situació i retribució es regiran per la legislació laboral i a càrrec exclusiu de l'adjudicatari. FGC podrà reclamar mensualment la documentació que estimi oportuna a fi de garantir el compliment de les obligacions tributàries i de seguretat social per part de l'adjudicatari. El no compliment d'aquestes obligacions o la normativa vigent al respecte podrà ser considerat motiu de rescissió immediata del contracte per part de FGC.

El contractista contractarà el personal en funció de les necessitats, ajustant el nombre de persones al mínim necessari per aconseguir un rati acceptable de despeses de personal però al mateix temps, que sigui suficient per a la correcte atenció als usuaris dels serveis que són objecte d'aquest document.

Sense que representi una menor qualitat de les persones que han de prestar els seus serveis, l'adjudicatari procurarà contractar personal amb residència –preferentment a la comarca del Ripollès.

El personal de contacte amb el client, adscrit als serveis de bar, disposarà d'uniforme adequat a l'estil del local, amb una placa identificativa, que presentarà i conformarà amb FGC abans de l'inici del servei. La resta de personal s'uniformarà de forma adequada a les tasques que realitza. Ambdós casos l'adjudicatari haurà de definir prèviament l'uniforme, i, si s'escau, especificar les característiques de l'uniforme, detallant els components que formen part del mateix.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari assegurar que el personal de restauració disposarà dels coneixements i titulació específics sobre manipulació d'aliments, higiene i manipulació d'aliments que escaiguin.

El personal a contractar per l'adjudicatari haurà de ser amable amb el públic, expressar-se fàcilment en català i en castellà. L'adjudicatari facilitarà la formació necessària per a tal fi.

L'adjudicatari està obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social, de seguretat i higiene en el treball, i d'estrangeria.

El no compliment d'aquestes obligacions vers el personal de l'adjudicatari, no implicarà responsabilitat de cap mena per FGC.

FGC es reserva el dret de demanar a l'adjudicatari - mitjançant comunicació- la separació del servei d'aquells empleats que estimi convenient. L'adjudicatari haurà d'atendre tal indicació en el termini màxim de 48 hores des de la recepció de la notificació, sense cap cost ni repercussió a FGC.

L'adjudicatari haurà de nomenar, de comú acord amb FGC, un únic interlocutor per a l'execució del que és objecte d'aquest contracte.

5.6 NORMATIVA

L'adjudicatari acomplirà de manera estricte tot el que estableixi la normativa vigent aplicable (així com les seves modificacions posteriors o de les reglamentacions que les substitueixi), especialment:

- Reial decret 2817/1983, de 13 d'octubre, pel qual s'aprova la "Reglamentación Técnico Sanitaria de los Comedores Colectivos" així com del Reial decret 1333/184, de 6 de juny, ademés de la normativa específica que regula als establiments objectes d'aquesta explotació.
- Llei 4/2010 de 30 de desembre en la que prohibeix absolutament fumar en zones destinades a l'atenció al públic.
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

L'adjudicatari complirà amb tot el que requereixi FGC en virtut de l'establert en el sistema de gestió de la qualitat i medi ambient establerts en les fitxes tècniques per cadascun dels lots. El licitador haurà de presentar declaració conforme coneix i accepta la política d'FGC Turisme i es compromet a acomplir els criteris mediambientals generals i específics per proveïdors i subcontractistes, que afecten a l'objecte del contracte i que consten a l'Annex 4, així com altres sistemes de qualitat i gestió ambiental aplicables a l'explotació del Ferrocarril Turístic de l'Alt Llobregat com la ISO 14001. FGC valorarà les propostes que l'adjudicatari pugui formalitzar en el sentit de millorar els procediments de control de la qualitat en la prestació dels serveis (en el sentit més ampli) que haurà d'exercir FGC; qualsevol anomalia i/o defecte en les revisions periòdiques dels sistemes de qualitat imputables a l'adjudicatari podran ser objecte de penalització i hauran de ser resoltes.

Es valorarà que es fomenti els hàbits saludables d'una alimentació equilibrada, com ho és la dieta mediterrània, basada en productes frescos, de temporada, de venda de proximitat, de producció agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat

diferenciada; a que l'organització dels menjadors escolars es basi en sistemes alimentaris locals; a incorporar productes de proximitat, temporada i producció ecològica, integrada i de qualitat diferenciada en el cas de les matèries primeres; afavorir la dieta mediterrània i la incorporació diària de verdura i hortalisses fresques en el menú, i que la procedència de la producció sigui el més propera possible en cada cas.

Es obligació de l'adjudicatari realitzar controls microbiològics mitjançant empresa acreditada de forma periòdica per tal d'assegurar unes condicions mínimes d'higiene. FGC podrà realitzar directament aquests controls amb empreses acreditades, i avaluar-ne el resultats amb les corresponents penalitzacions en el cas que es registrin incidències.

L'adjudicatari haurà d'obtenir totes les llicències i autoritzacions per a desenvolupar les activitats que prevegi oferir, sobretot per allò que fa referència a menjars elaborats en el cas que s'opti per aquesta modalitat. Qualsevol reclamació que es produeixi per oferir-se aquest servei sense la preceptiva autorització dels organismes competents serà responsabilitat única i exclusivament de l'adjudicatari.

L'adjudicatari abonarà directament per l'exercici de les activitats objecte d'aquest document totes i cadascuna de les Contribucions, Impostos, Arbitris, Taxes i altres que els puguin ser exigits - per aquest concepte- per l'Administració que sigui.

L'adjudicatari serà responsable de totes les reclamacions referents a la propietat industrial i intel·lectual dels materials, procediments i equips utilitzats en els serveis contractats, i pel resultat de la seva activitat es veurà obligat a indemnitzar a FGC per tots els danys i perjudicis què d'ells se'n puguin derivar reclamacions, en especial quan aquestes puguin afectar a la imatge de FGC.

L'adjudicatari no podrà reclamar a FGC indemnització de cap mena en cas de robatori, incendi, etc., i a tal efecte haurà de contractar les pòlisses de responsabilitat civil que consideri oportuns.

Tampoc podrà reclamar cap indemnització a FGC per no poder atendre l'objecte de la present cessió d´ús del local, per causes de força major o que siguin alienes a l'estació.

Aquest document s'atorga sota l'exclusiva responsabilitat de l'adjudicatari, llevat del dret de propietat i sense perjudici de tercers, i només produirà efectes entre FGC i l'adjudicatari, i no podrà ser invocat per aquest per tal d'eludir o disminuir les responsabilitats en què hagués pogut incórrer, en l'exercici de les seves activitats.

Per a la regulació d'aquest contracte serà d'aplicació el previst en les seves clàusules i en la legislació comuna vigent, i es fa renúncia expressa de les legislacions arrendatàries especials.**Criteris ambientals per a proveïdors, subcontractistes i prestadors de serveis**

Aportar la vessant ambiental en la gestió de restauració segons la metodologia dels procediments, així com els requeriments legals a implementar en cada moment tal com

s'especifica en la Política d'FGC Turisme. De tal manera l'explotador es compromet a adequar la seva gestió per complir amb els següents requeriments:

- Compliment del RD 109/2010 sobre **Sistema d'autocontrol APPCC** (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics)
- Compliment de la llei 1169/2011 **d'Informació alimentària (al·lèrgens)** en quant a senyalització i comunicació al client
- Compliment de la llei 3/2020 **de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris** per la disposició de la logística adequada perquè els clients es puguin endur el menjar que no s'acabi
- Aconseguir la plena satisfacció del clients, proporcionant-li la qualitat desitjada i l'acompliment estricte dels requeriments acordats
- Disposar dels documents que acreditin que els seus treballadors tenen la competència necessària i/o han rebut formació adequada per dur a terme les tasques a desenvolupar
- Sensibilitzar al personal en matèria de medi ambient i qualitat, posant a disposició de l'explotador el mòdul online de formació d'FGC Turisme.
- Complir amb la legislació general, normativa ambiental i altres requeriments contractuals relacionats amb els aspectes ambientals aplicables als serveis que s'ofereixen en totes les activitats desenvolupades
- Garantir l'equilibri pressupostari i buscar la rendibilitat i eficiència dels recursos

CRITERIS AMBIENTALS

- Conèixer i complir la legislació vigent nacional, autonòmica i local aplicable a les seves activitats, productes i serveis en matèria ambiental.
- Gestionar els residus generats correctament, d'acord amb el que marca la legislació vigent i complir els requisits documentals associats, els quals estaran a disposició si FGC TIM fes el requeriment.
- Comunicar a FGC Turisme qualsevol informació i/o documentació que els pugui ser requerida sobre els aspectes ambientals dels seus productes i/o serveis.
- Acceptar el compliment d'altres requeriments que es puguin sol·licitar puntualment en funció de l'activitat que es realitzi.
- Seguir les indicacions de les Instruccions Tècniques d'abocament i separació de residus que es troben localitzades en punts estratègics, així com també les Fitxes d'Emergència en cas d'incidència ambiental
- Respectar les zones d'acopi i de càrrega i descàrrega
- Prevenir, evitar i reduir qualsevol tipus de contaminació al medi, fent servir les millors tècniques possibles amb els recursos disponibles
- Fer servir de manera racional els recursos naturals (aigua, electricitat, combustible,...)
- Comunicar a FGC Turisme de manera immediata qualsevol incidència que suposi un risc pel medi ambient
- Amb periodicitat mínima trimestral trametre a FGC Turisme els indicadors de consum de combustible, aigua i electricitat de les seves instal·lacions

- Portar un control de manteniment periòdic de les càrregues de gasos fluorats dels equipaments frigorífics que corresponguin i trametre els resultats a FGC Turisme
- Seguir l'estratègia d'FGC Turisme d'envasos "zero"

1.1.2 Política de Compres

FGC Turisme té dins de la seva missió el contribuir a l'equilibri econòmic territorial i potenciar els valors tradicionals i culturals de la zona. És per això que l'Explotador de les unitats d'allotjament i restauració de FGC i FGC ha d'adquirir els productes i serveis adequats a la relació qualitat-preu, buscant sempre la millor oferta i, sempre que sigui possible, donarà prioritat als productes que tenen distintiu de la zona i als proveïdors de la comarca afectada.

Continuar la política de reducció d'envasos d'FGC i FGC segons les directrius de la Circular 1/2018 del Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya sobre la restricció de determinats productes de plàstic d'un sol ús. (veure ANNEX 2 "Condicions de Compres").

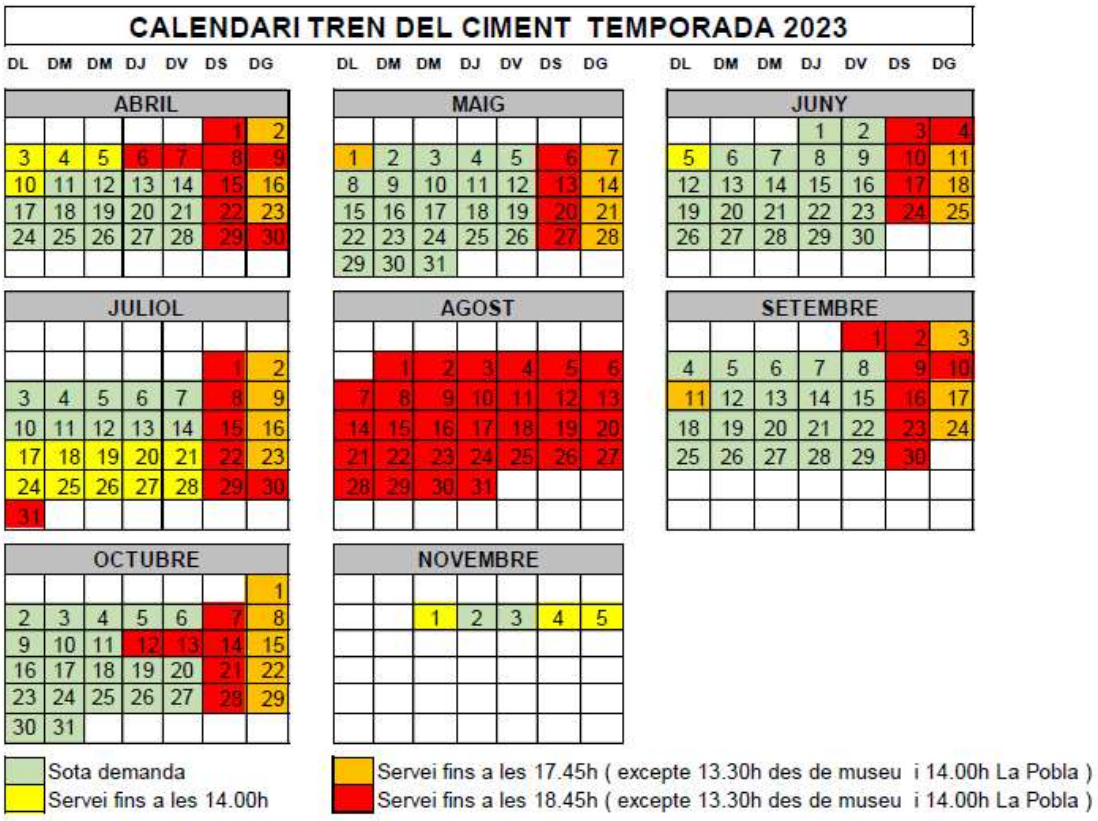
Així mateix, i seguint la línia estratègica empresarial cap a un futur de "residu zero", és voluntat de tots els centres turístics d'FGC Turisme realitzar una gestió amb perspectiva de generar el mínim residu, i apostar per mesures de reutilització i valorització, per tant, cal exigir la generació mínima de residus en origen, i per aquest motiu es demanarà als proveïdors de subministrament i serveis; envasos i suports retornables i/o reutilitzables. Tanmateix des d'FGC Turisme es farà un seguiment periòdic perquè l'acompliment es faci efectiu."

6. RÈGIM ECONÒMIC

FGC facturarà el 50% de l'import d'adjudicació el 30 de maig i el 50% restant el 30 de setembre.

En cas que la temporada finalitzi, per decisió de FGC, amb antelació del calendari previst en la licitació, l'import a facturar per part de FGC a l'adjudicatari s'adaptarà al temps reals de prestació, sense dret a indemnització en cas de cancel·lació anticipada del calendari.

ANNEX 1 – CALENDARI I HORARI ORIENTATIU



- Està previst que s'iniciï la temporada 2023 l'1d'abril i s'allargui fins al 5 de novembre.
- L'oferta de la temporada contempla 4 tipologies d'horaris per ajustar el servei a la demanda.

ANNEX 2 - CONDICIONS DE COMPRES

Criteris per a la minimització de plàstic a les unitats de restauració

A continuació mostrem productes classificats i agrupats en tres categories segons el grau d'impacte (alt, mitjà o baix) com a conseqüència aquests elements quedaran etiquetats com prohibits o tolerables. Així mateix els classifiquem segons la funció que hagin de desenvolupar:

Presentació dels aliments:

PROHIBITS	PRODUCTES	ALTERNATIVES
	Salses individuals	Salses de gran format o en pot de vidre
	Sucre individual amb cullereta	Sobres de paper / sucre amb pots de vidre
	Oli/vinagre individual	Vidre de gran format
	Canyetes plàstic	Mat. més sostenible: cartró, bambú, vidre
	Canyetes plàstic biodegradable	Mat. més sostenible: cartró, bambú, vidre
	Paper alumini	Paper film, tapes flexibles, safates, etc. / Es valorarà la incorporació d'una carmanyola corporativa
TOLERABLES	Sucre/sal individuals de paper	
	Bossa paper entrepans	
	Canyetes cartró	

Vaixella i coberteria d'un sol ús:

PROHIBITS	PRODUCTES	ALTERNATIVES
	Plats (plàstic)	Vaixella reutilitzable, compostable o de cartró i coberteria metàl·lica. Es valorarà incorporació de pack vaixella reutilitzable
	Gots (plàstic)	
	Coberteria plàstic	
	Gots foam	Mat. més sostenible: cartró, bambú, kraft, vidre
	Tapa cafe	Tapa sostenible o de silicona
TOLERABLES	Gots (plàstic BIO)	Mat. més sostenible: cartró, bambú, kraft, vidre
	Coberteria plàstic BIO	

Begudes i envasos servits:

PROHIBITS	PRODUCTES	ALTERNATIVES
	Sobres de cafè individual(càpsules)	Pots de vidre / càpsules compostables
	Aigua embotellada de plàstic	Aigua de l'aixeta / ampolles reutilitzables. Es valorarà instal·lació de fonts d'aigua
	Refresc envàs plàstic	Ampolles vidre reutilitzable / dispensadors de refrescs
	Brics llet	Ampolles vidre reutilitzable
TOLERABLES	Refresc llauna	Ampolles vidre reutilitzable / dispensadors de refrescs

Productes de neteja:

PROHIBITS	PRODUCTES	ALTERNATIVES
	Guants d'un sol ús	Guants reutilitzables o multiús
	Sabó individual plàstic	Sabó amb gran format / embolcall de cartró/individual. De vidre
TOLERABLES	Sabó individual paper	Sabó en grans formats
	Bossa de deixalles	Bosses compostables per fracció orgànica

Màquines vending:

PROHIBITS	PRODUCTES	ALTERNATIVES
	Culleretes de plàstic màquines vending	Utilitzar culleretes amb material compostable
		Disposar de màquines amb opció "sense got"

Gestió de Residus:



En cas d'utilitzar producte d'un sol ús fabricats amb materials compostables indicar que s'ha de dipositar al contenidor de fracció orgànica
En cas d'utilitzar producte d'un sol ús fabricats amb paper-cartró indicar que s'ha de dipositar al contenidor de fracció paper-cartró
En cas d'utilitzar producte d'un sol ús fabricats amb materials de plàstic o plàstic biodegradable indicar que s'ha de dipositar al contenidor de fracció envasos
La resta de residus anirà dipositat al contenidor de fracció rebuig

(*) Cal conscienciar del consum innecessari de productes d'un sol ús i facilitar al client la seva segregació amb contenidors a la seva disposició i missatge clar

CRITERIS DE COMPRA O CONTRACTACIÓ:

- Productes d'agricultura ecològica.
- Productes de producció integrada, benestar animal i pesca sostenible.
- Productes de comerç just.
- Productes frescos i de temporada.
- Productes de proximitat.
- Productes certificats amb etiquetes sostenibles i ètiques.

EMBALATGES DELS PRINCIPALS PRODUCTES

RECOMANACIONS GENERALS:

Hi ha diversos potencials de millora aplicables als embalatges d'aliments i begudes. Per això cal prioritzar els proveïdors que tinguin en compte:

- Minimitzar la quantitat de material utilitzat per envàs.
- Subministrar productes a granel per tal de reduir la necessitat d'envasar.
- Utilitzar envasos recarregables. Normalment s'aplica a les begudes, però també es pot utilitzar amb d'altres productes, com el cafè.
- Utilitzar envasos retornables: les caixes de plàstic retornables són un exemple que minimitza la necessitat d'envasos secundaris.
- Disposar d'embalatges amb material reciclat minimitza la necessitat de materials verges.
- Disposar d'envasos biodegradables i reciclables. Aquests es fabriquen a partir de materials renovables i poden experimentar reciclatge orgànic. Els materials han de complir els criteris estrictes de la norma europea EN 13432 sobre compostabilitat industrial.
- Disposar d'embalatges d'atmosfera modificada, ja que té la capacitat de perllongar la vida útil dels aliments.
- Productes que continguin missatges informatius per: comunicar als consumidors que els productes subministrats tenen un emmagatzematge optimitzat.

RECOMANACIONS ESPECÍFIQUES:



Eliminar la brioixeria d'embolcall plàstic individual.
Prioritzar la brioixeria que contingui menys embolcall plàstic.
Comprar caixes amb el màxim d'unitats possible.



Comprar productes càrnics amb components de l'envàs fàcils de separar. En cas contrari, assegurar que els materials que formin l'envàs, siguin compatibles entre si per ser reciclats correctament.
Prioritzar els envasos secundaris reutilitzables.
Eliminar els envasos secundaris d'un sol ús fabricats amb porexpan.



Prioritzar els productes congelats envasats amb cartró compacte i reduir els de bossa tipus "flowpack".
Prioritzar els envasos secundaris reutilitzables.
Eliminar els envasos secundaris d'un sol ús fabricats amb porexpan.



Prioritzar embotits sencers i de grans formats que els embotits llescats, ja que tenen un vida útil més llarga.
Prioritzar els embotits que contingui menys embolcall plàstic.
Prioritzar els envasos secundaris reutilitzables.



Eliminar per complet les fruites i verdures amb embolcall plàstic individual.
Prioritzar les fruites i les verdures de temporada.
Utilitzar envasos secundaris reutilitzables.



Prioritzar els productes sense envàs plàstic, com ara pots de vidre.
Servir productes làctics amb el mínim d'embolcall plàstic.
Utilitzar envasos fabricats a partir de recursos renovables i reciclats.
Utilitzar envasos que puguin ser reciclats per tal de recuperar els principals materials.
Utilitzar envasos que apliquin criteris d'ecodisseny.
Comprar caixes amb el màxim d'unitats possible.
Utilitzar envasos secundaris reutilitzables.



Prioritzar els productes sense envàs plàstic, com ara ampolles de vidre, o envasos amb el mínim de plàstic possible.
Utilitzar envasos fabricats a partir de recursos renovables i reciclats.
Utilitzar envasos que puguin ser reciclats per tal de recuperar els principals materials.
Utilitzar envasos que apliquin criteris d'ecodisseny.
Utilitzar envasos secundaris reutilitzables.



Eliminar per complet les barres de pa amb embolcall plàstic individual.
Prioritzar la brioixeria que contingui menys embolcall plàstic.
Utilitzar envasos secundaris reutilitzables.



Comprar peix amb components de l'envàs fàcils de separar. En cas contrari, assegurar que els materials que formin l'envàs, siguin compatibles entre si per ser reciclats correctament.
Prioritzar els envasos secundaris reutilitzables.
Eliminar els envasos secundaris d'un sol ús fabricats amb porexpan.

AL·LERGENS

SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE PODEN CAUSAR AL·LÈRGIES. Guia d'autocontrol

	**1. CEREALS QUE CONTENEN GLUTEN** Inclou el blat, l'espelta, el kamut, l'ordi, la civada i el sègol. Es pot trobar en aliments que contenen farina, midons, pa, pasta, pa ratllat, galetes, pastisseria, salses, sopes, productes carnis, embotits...		**8. FRUITS SECS I DERIVATS** Inclou les ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs...Es troben als massapans, als pralinés, a la xocolata, als torrons, a les salses preparades, als condiments....
	**2. CRUSTACIS I PRODUCTES AMB CRUSTACIS** Inclou, entre d'altres, les gambes, els escamarlans, els llagostins, els crancs, la llagosta, el llamàntol, etc. Es poden trobar a les sopes, a les salses, a les cremes...		**9. API I DERIVATS** Inclou tota la planta, les llavors i les arrels. Es pot trobar als condiments preparats, a les sopes, a les salses, a les amanides, en alguns productes carnis...
	**3. PEIX I PRODUCTES AMB PEIX** Es pot trobar a les salses de peix, condiments preparats, brous, pastilles pel brou..		**10. MOSTASSA I DERIVATS** Inclou tota la planta i les llavors. Es pot trobar als pans, als condiments preparats, a les salses, a les sopes, als productes carnis, als productes marinats...
	**4. OUS I PRODUCTES DERIVATS** Inclou els ous de qualsevol espècie (gallina, guatlla, ànec...) i els productes derivats com l'albúmina, la clara d'ou i la lecitina d'ou... Es pot trobar als productes de pastisseria, pasta, plats preparats, productes carnis, salses, condiments...		**11. GRANS DE SÈSAM I PRODUCTES QUE ELS CONTENEN** Inclou a més dels grans, els brots de sèsam i les pastes de sèsam i l'oli de sèsam... Es pot trobar als pans, a les amanides, a les salses, a l'humus...
	**5. SOJA I PRODUCTES AMB SOJA** Salsa de soja, aïllats de proteïna de soja, els concentrats de proteïna de soja i la lecitina de soja. Són derivats de la soja, el tofu i el miso.		**12. DIÒXID DE SOFRE I SULFITS** (en quantitats superiors a 10mg/Kg) Es fan servir com a conservants als crustacis, a les fruites dessecades, als productes carnis, als refrescos, als vegetals, al vi, a la cervesa...
	**6. LLET I DERIVATS, INCLOSA LA LACTOSA** Llet de vaca, cabra i ovella. també s'hi inclouen els productes làctics, com ara la mantega, el formatge, els iogurts, la crema de llet...		**13. TRAMUSSOS I DERIVATS** Inclou les llavors i la farina de tramussos. Es pot trobar en alguns pans, pastissos, pastes, farines...
	**7. CACAUETS I DERIVATS** Cacauets, mantega de cacauet, oli de cacauet… Es poden trobar a les salses i als condiments preparats, a les galetes, a la xocolata...		**14. MOL.LUSCS I DERIVATS** Inclou entre d'altres musclos, cloïsses, ostres, etc. Es poden trobar en cremes, salses, plats preparats, etc.

SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE PODEN CAUSAR AL·LÈRGIES. Informació Plats:

PLATS ⇒		PLAT 1	PLAT 2	PLAT 3	PLAT 4	PLAT 5	PLAT 6	PLAT 7	PLAT 8
	Crustacis								
	Ous								
	Peix								
	Cacauets								
	Soja								
	Lactis								
	Fruita seca								
	Api								
	Mostassa								
	Sèsam								
	Diòxid de sofre i sulfits								
	Mol·luscs								
	Tramussos								
	Gluten								

ANNEX 3 - POLÍTICA D'FGC TURISME