

**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS**

**CESSIÓ D'ÚS DE L'ESPAI NECESSARI DE L'ESTACIÓ  
D'ESQUÍ I MUNTANYA DE VALLTER PER A  
L'ACTIVITAT DE FOOD-TRUCK**

## ÍNDEX

|          |                                                                        |           |
|----------|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>OBJECTE DEL PLEC.....</b>                                           | <b>3</b>  |
| <b>2</b> | <b>ABAST DE LA CESSIÓ .....</b>                                        | <b>3</b>  |
| <b>3</b> | <b>ÀMBIT DE PRESTACIÓ DELS SUBMINISTRAMENTS.....</b>                   | <b>3</b>  |
| <b>4</b> | <b>DESCRIPCIÓ DE LA CESSIÓ .....</b>                                   | <b>3</b>  |
| 4.1      | Instal·lacions on desenvolupar l'activitat .....                       | 3         |
| 4.2      | Context de la cessió del local .....                                   | 4         |
| 4.3      | Horaris comercials .....                                               | 5         |
| 4.4      | Fulls de reclamacions .....                                            | 5         |
| 4.5      | Llengua de treball .....                                               | 6         |
| 4.6      | Personal .....                                                         | 6         |
| <b>5</b> | <b>CONDICIONS GENERALS DE LA CESSIÓ D'ÚS DE L'ESPAI.....</b>           | <b>6</b>  |
| 5.1      | Condicionants d'entorn .....                                           | 6         |
| 5.1.1    | Coneixement de les condicions particulars .....                        | 6         |
| 5.1.2    | Compatibilitat de les activitats amb Vallter i sub-contractistes ..... | 6         |
| 5.2      | Condicions ambientals.....                                             | 7         |
| 5.3      | Consums i manteniment, millores en dependències .....                  | 8         |
| 5.4      | Liquidació .....                                                       | 10        |
|          | <b>ANNEX 1 CONDICIONS DE COMPRES I AL·LÈRGENS .....</b>                | <b>11</b> |
|          | <b>AL·LÈRGENS.....</b>                                                 | <b>14</b> |
|          | <b>ANNEX 2 POLÍTICA D'FGC TURISME .....</b>                            | <b>16</b> |

## **1 OBJECTE DEL PLEC**

El present Plec de Prescripcions Tècniques Particulars té com a objectiu definir les característiques tècniques que ha de complir la cessió d'ús de l'espai necessari de l'estació d'esquí i muntanya de Vallter per a l'activitat de food-truck.

En tot allò que no s'especifica al present Plec Particular, l'adjudicatari haurà de cenyir-se a les normatives d'obligat compliment vigents per aquest tipus d'activitat, tant pel que fa a les seves vessants tècnica, operativa i funcional i molt especialment, en tot el que afecta a la seguretat de les persones, del medi ambient i a la normativa de seguretat i salut laboral.

## **2 ABAST DE LA CESSIÓ**

Vallter és una estació d'esquí i muntanya oberta al públic durant l'exploració d'hivern com a estació d'esquí i a l'estiu com a estació de muntanya amb el telecadira panoràmic per visitar el naixement del riu Ter.

L'estació té com un dels seus objectius estratègics permanents la millora de l'experiència dels visitants tant a l'hivern com a l'estiu. Dins d'aquest objectiu, l'estació disposa d'un espai per ubicar-hi una food-truck.

La food-truck té com a principal objectiu complementar l'oferta de restauració que es desenvolupa al voltant de l'estació d'esquí, amb l'al·licient d'unes vistes espectaculars de l'entorn natural.

## **3 ÀMBIT DE PRESTACIÓ DELS SUBMINISTRAMENTS**

L'estació d'esquí i muntanya de Vallter es troba situada dins del municipi de Setcases, província de Girona, esdevé un enclavament delimitat pel Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser.

L'espai està destinat al negoci de food-truck situat a peu de pistes, adjacent a l'edifici de La Borda.

## **4 DESCRIPCIÓ DE LA CESSIÓ**

### **4.1 Instal·lacions on desenvolupar l'activitat**

VALLTER posarà a disposició de l'adjudicatari:

- Un emplaçament atractiu de fàcil accés per els clients de l'estació a la cota 2200, prop l'estació d'embarcament del principal telecadira de l'estació i l'explanada dels punts de trobades de clubs i escoles, al costat mateix de l'edifici esmentat de La Borda, amb espai pla suficient com per muntar una zona de terrassa amb taules i cadires a l'aire lliure (pels dies de bon temps).
- Un punt de connexió elèctrica.

L'espai no disposa de mobiliari, ni altres equipaments o sistemes de connectivitat, seguretat o altres, prestacions i equipaments aquests que s'instal·laran a compte i càrrec de l'adjudicatari, i que hauran de retirar-se finalitzat el contracte de cessió objecte del present procediment.

Per tal de garantir l'estacionament en l'espai destinat a l'efecte, així com el seu accés, el vehicle proposat per donar aquest servei en cap cas podrà sobrepassar les dimensions màximes que a continuació s'indiquen:

- Llargada: 6 mts.
- Amplada: 4 mts.
- Alçada: 3 mts.

## **4.2 Context de la cessió d'ús de l'espai**

L'activitat d'hivern i estiu competeix a VALLTER qui en podrà, obrir o tancar les instal·lacions en funció de les seves necessitats d'explotació o aquelles que li siguin imposades per contingències externes (tals com climatologia adversa). En el supòsit que es tanquin les instal·lacions per aquestes causes, l'Adjudicatari no podrà reclamar cap mena de compensació.

L'adjudicatari no podrà, en cap moment, subrogar, cedir o traspasar els drets que el futur contracte li confereix, com tampoc no podrà arrendar parcial o totalment el local objecte del present Plec, sense l'autorització prèvia per escrit per part de VALLTER. No es podran realitzar altres operacions o desenvolupar altres activitats que les exclusivament inherents i pròpies de l'explotació de la botiga de material d'esquí i esport i la resta que indiqui VALLTER com per exemple la venda de tiquets de qualsevol activitat, sense consentiment explícit de VALLTER.

L'adjudicatari respectarà la propietat dels equipaments i diàriament retornarà els elements cedits per activitat a les dependències i gestors que li hagin cedit si es dona el cas. En cas d'incompliment VALLTER es reserva el dret de penalització econòmica a l'adjudicatari. La penalització es valorarà a tarifa de VALLTER segons el preu d'adquisició del material cedit.

Es demana disposar d'un servei i línia de producte variat i de qualitat, que complementi perfectament la oferta actual que ofereix l'estació. En aquest sentit, la oferta haurà de complementar-se amb:

- Carta de productes
- Característiques i origen de les matèries primeres
- Horaris diaris de servei
- Altres característiques que el licitador vulgui destacar.
- Relació de preus PVP dels productes principals

El servei haurà de quedar garantit per les franges i dies que s'estableixin, i en el desenvolupament del mateix, caldrà mantenir un alt nivell de professionalitat, diligència i agilitat en el seu desenvolupament. És per això que els licitadors hauran de fer indicació també en la seva oferta de:

- Experiència en el sector
- Capacitació i formació específica
- Equip de treball
- Compromís amb els principis de respecte mediambiental.

L'adjudicatari haurà de:

- a) Documentar estar al corrent de les obligacions fiscals.
- b) Proporcionar un número de mòbil a VALLTER per tal de facilitar el seu contacte i localització en l'entorn de cada estació.
- c) Comunicar per escrit a VALLTER les necessitats de manteniment que puguin requerir les instal·lacions del local durant la vigència del contracte.

#### **4.3 Horaris comercials**

L'obertura i tancament del local comercial haurà d'acomplir amb les normatives que regulin l'activitat per a la qual tinguin la corresponent llicència.

El servei haurà de ser garantit de forma continuada durant tota la temporada d'hivern i d'estiu mentre l'estació estigui oberta al públic i la resta de l'any a discreció del propi adjudicatari.

A títol indicatiu i orientatiu, es considera com a referencia d'una temporada estàndard d'aquesta estació, el termini de 4,5 mesos, establint un període de servei continuat durant els mesos de desembre, gener, febrer, març i la meitat d'abril. I de 2 mesos a l'estiu, establint un període de servei continuat des del 15 de juliol al 11 de setembre ,aproximadament.

L'adjudicatari no podrà reclamar cap mena d'indemnització en cas de força major o accident que impossibiliti el funcionament dels espais concedits, robatori, incendi, etc., però sí podrà tenir assegurat -al seu càrrec- contra tot risc de sinistres, tot el material i estris que formin part de l'explotació objecte d'aquesta licitació.

#### **4.4 Fulls de reclamacions**

Els adjudicataris s'han de comprometre a disposar, en cada un dels locals, dels fulls de reclamacions a disposició dels clients.

Al marge de la resta de consideracions legals, les persones autoritzades per VALLTER podran, en tot moment, sol·licitar les còpies dels esmentats fulls de reclamacions per a la seva inspecció.

#### **4.5 Llengua de treball**

L'adjudicatari en compliment de la normativa que ho regula, es compromet a emprar com a mínim l'idioma català, tant parlat com escrit, en totes les relacions comercials que mantingui a l'interior de les instal·lacions de VALLTER, especialment pel que fa a l'etiquetatge, instruccions d'ús, retolació (interior i exterior) i embalatge dels productes que pugui oferir.

#### **4.6 Personal**

L'adjudicatari podrà contractar, per al servei de què es tracta en aquest document, personal que haurà d'estar declarat, d'acord amb la legislació vigent, a efectes de pagament d'Assegurances Socials.

Aquest personal dependrà únicament i exclusivament de l'adjudicatari, sense relació ni lligam laboral de cap classe amb VALLTER, i amb absoluta indemnitat per a VALLTER.

La contractació per part de l'adjudicatari del personal necessari per a l'exercici i desenvolupament del contracte no confereix a aquests treballadors la condició de personal de VALLTER ni crea cap relació d'ocupació o de dependència respecte a VALLTER. La seva situació i retribució es regiran per la legislació laboral, a càrrec exclusiu de l'adjudicatari.

Tot el personal que estigui al servei del públic haurà de vestir correctament, amb el vestuari propi de l'ofici, haurà de ser amable amb el públic i haurà d'entendre la llengua catalana.

### **5 CONDICIONS GENERALS DE LA CESSIÓ**

#### **5.1 Condicionants d'entorn**

##### **5.1.1 Coneixement de les condicions particulars**

Abans de l'inici del contracte el contractista haurà de conèixer de forma suficient les instal·lacions objecte de contractació del present contracte que puguin influir en el desenvolupament del mateix. No s'admetran reclamacions derivades de les dificultats resultants dels desconeixement de les circumstàncies descrites.

##### **5.1.2 Compatibilitat de les activitats amb Vallter i sub-contractistes**

Atenent que els locals estan dins l'àmbit de treball de Vallter, s'hauran de respectar les activitats que normalment allí es desenvolupen, a l'igual que els horaris d'accés i control que estiguin establerts; els canvis en l'ordre d'execució i horari dels treballs que, per aquest motiu introdueixi Vallter, no implicaran compensacions econòmiques al contractista.

No serà objecte de reclamació qualsevol impediment en els treballs derivats de compartir espai o temps de les tasques a realitzar amb altres contractistes o amb personal propi de

Vallter que puguin estar treballant a la mateixa zona, ja sigui per obres de Vallter o d'administracions competents com per altres contractes.

Les activitats que puguin interferir en espais compartits hauran d'ésser planificats conjuntament amb Vallter, amb una programació detallada amb el temps suficient que permeti una eficaç i eficient actuació.

## 5.2 Condicions ambientals

El local s'ubica dins un dels àmbits de les explotacions de FGC-Turisme, amb cert funcionament a l'estiu i hivern (en general), molt a prop de diversos espais naturals protegits (Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser). Caldrà garantir la màxima protecció de l'entorn de la zona dels local per evitar malmetre'l i reduir les afectacions a la dinàmica de les activitats i instal·lacions de l'entorn.

Es tindran en compte els següents aspectes:

- Les tasques que realitzi l'adjudicatari s'hauran de compatibilitzar amb les condicions abans esmentades i no serà objecte de reclamació qualsevol impediment derivat per aquestes causes.
- S'hauran de preveure i dur a terme totes les mesures de protecció i seguretat de totes les àrees de fora del local que es poguessin veure malmetes per l'execució de les activitats. L'adjudicatari assumirà els costos de reparació o reposició que es puguin derivar de l'execució de les activitats.
- Durant l'execució de les activitats s'hauran de minimitzar les possibles afectacions acústiques, de contaminació de l'aire i de fluids, així com de trànsit i del medi ambient que puguin afectar l'entorn de la zona de les activitats.
- L'adjudicatari haurà de minimitzar al màxim el impacte en tot l'entorn de l'àmbit de les activitats complint amb totes les directrius de la ISO 14001, Q de qualitat i la política de FGC Turisme de l'Annex 2 i de l'estació per tal de no originar molèsties als clients de l'explotació i el funcionament diari del mateix.
- Els horaris de les activitats, el transport de residus i tot el conjunt d'actuacions que puguin originar molèsties als clients que utilitzen les explotacions hauran de complir amb totes les mesures i requisits de FGC-Turisme per minimitzar qualsevol impacte.
- Es tindrà màxima cura amb la imatge, ordre i neteja dels locals en especial les èpoques de major activitat turística com són els caps de setmana i festius, minimitzant al màxim qualsevol afectació.
- L'adjudicatari complirà la normativa legal existent, generalment i particularment, a la localitat de treball relativa al medi ambient.

- La gestió dels residus generats en totes les activitats serà responsabilitat de l'adjudicatari. Aquest haurà de recollir els residus de manera selectiva i transportar-los a abocadors controlats o gestors autoritzats, segons convingui, complint sempre amb les vies de gestió fixades per llei així com els estàndards de qualitat establerts per les normatives ISO 14001 i la Política de FGC de Turisme (veure Annex 2).

En tot moment FGC-Turisme tindrà el dret de demanar justificants de la correcta gestió dels residus generats en els manteniments a realitzar per l'adjudicatari.

No es podran deixar residus de cap tipus als edificis, estacions i dependències d'FGC-Turisme.

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 que els embalatges siguin retornables i/o reutilitzables; així, es recomana, en la mesura del possible, utilitzar embalatges reciclables o de baix impacte ambiental, evitant en la mesura del possible la utilització de plàstics. Tanmateix des d'FGC Turisme es farà el seguiment periòdic adequat perquè l'acompliment es faci efectiu.

L'adjudicatari serà l'únic responsable dels incompliments que es produeixin en matèria de medi ambient.

FGC-Turisme podrà demanar a l'adjudicatari la informació o resultats que tinguin d'algun sistema de control, reducció i mitigació de les seves emissions de CO<sup>2</sup>, per tal d'avaluar l'impacte ambiental de tota la cadena de valor vinculada el contracte.

### **5.3 Consums i manteniment, millores en dependències**

Els subministraments d'aigua, electricitat i altres destinats s'entendran inclosos en l'import de la cessió sempre que els consums es situïn dintre dels estàndards bàsics de l'activitat i superfície de les dependències. En el supòsit que es registrés un malbaratament de recursos en subministraments, VALLTER en facturarà a l'Adjudicatari els excessos per aquest concepte.

L'adjudicatari no podrà efectuar cap mena d'obra, tant de millora com de conservació o de renovació, en l'espai cedit, en la seva estructura o accessoris objecte d'aquest contracte, sense haver-ne obtingut prèviament el corresponent permís per escrit, d'VALLTER. Als efectes, el licitador detallarà les millores que es requerissin, i executarà al seu compte i càrrec.

L'adjudicatari mantindrà sempre perfectament neta la zona d'ubicació de la food-truck i la terrassa així 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 altres que

puguin entorpir el desenvolupament de les activitats a l'entorn de les dependències. L'adjudicatari aplicarà els protocols de neteja i higiene exigits per la normativa sanitària respecte la conservació, seguretat i manipulació d'aliments, garantint la seguretat i prevenció de les persones que hagin d'utilitzar l'espai, i facilitarà a VALLTER una còpia del protocol i del certificat corresponent sobre la validació dels mateixos per una entitat certificadora. Addicionalment es seguiran els procediments e instruccions de la normativa vigent respecte els al·lèrgens i demés indicats a l'Annex 1.

Serà responsabilitat del concessionari assegurar la neteja de neu i gel de la terrassa i accessos quan les condicions meteorològiques ho facin necessari. Si per la importància de la nevada o altra condicionant climatològic important, no es pogués assegurar aquesta neteja en el termini establert, el concessionari haurà de tancar l'accés als clients fins que s'hagi restablert la normalitat a la zona. Serà responsabilitat del concessionari qualsevol incident o accident que es produeixi com a conseqüència del deficient manteniment i neteja d'accessos i instal·lacions exteriors de la unitat de restauració.

Si com a conseqüència d'actuacions de l'adjudicatari es produïssin desperfectes o avaries de qualsevol tipus dins de la propietat de VALLTER, hauran de ser especialment reparats pel licitador i al seu càrrec; si a judici de VALLTER ho requerís la seva urgència, seran reparats per VALLTER obligant-se al licitador a abonar-ne les despeses a la presentació - per part de VALLTER- de la factura corresponent.

VALLTER tindrà dret a revisar l'espai i les seves instal·lacions, en qualsevol moment, i podrà disposar tot el que cregui convenient, al seu càrrec, per la millora de les instal·lacions, sempre que aquestes actuacions no perjudiquin la idònia prestació dels serveis.

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

Són a càrrec exclusiu de l'adjudicatari les petites reparacions que exigeixi el desgast produït per l'ús ordinari de l'espai i les seves instal·lacions. VALLTER aportarà els elements propis i disponibles que puguin ésser d'interès per a l'adjudicatari, i que en el seu cas, s'esmentaran a l'inventari, el qual es realitzarà de mutu acord entre les parts dins dels quinze dies següents a la data d'entrada en vigor del contracte i què formarà part integrant del mateix. En cas de mal ús per l'adjudicatari d'algun dels elements aportats per VALLTER, la seva reposició serà a càrrec de l'adjudicatari.

VALLTER podrà, si cal, efectuar obres de reparació, conservació o modificació dels espais que ocupi l'adjudicatari o els annexes exteriors, a la qual cosa ell dóna conformitat. En el cas que pertorbin l'ús de l'adjudicatari, aquest estarà obligat a suportar-les, sense rebre cap tipus de contraprestació.

#### **5.4 Liquidació**

VALLTER facturarà segons acord entre Vallter i l'adjudicatari, l'import resultant de l'adjudicació, la part proporcional respecte el termini global de contracte, més les obligacions tributàries en concepte de lloguer (IVA i IRPF).

L'adjudicatari liquidarà les factures a VALLTER amb 30 dies de venciment data factura.

## ANNEX 1 CONDICIONS DE COMPRES I AL·LÈRGENS

### Criteris per 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:

|            |                                |                                                                                                       |
|------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A reduir   | 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 cobrateria d'un sol ús:

|            |                        |                                                                                                                                  |
|------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A reduir   | PRODUCTES              | ALTERNATIVES                                                                                                                     |
|            | Plats (plàstic)        | Vaixella reutilitzable, compostable o de cartró i cobrateria metàl·lica. Es valorarà incorporació de pack vaixella reutilitzable |
|            | Gots (plàstic)         |                                                                                                                                  |
|            | Cobrateria 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                                                                                 |
|            | Cobrateria plàstic BIO |                                                                                                                                  |

#### Begudes i envasos servits:

|            |                                     |                                                                                        |
|------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| A reduir   | 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:

|            |                         |                                                                 |
|------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| A reduir   | 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:

|          |                                        |                                               |
|----------|----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| A reduir | 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·LÈRGENS

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>1. CEREALS QUE CONTENEN GLUTEN</b><br>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...                                   |    | <b>8. FRUITS SECS I DERIVATS</b><br>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.... |
|    | <b>2. CRUSTACIS I PRODUCTES AMB CRUSTACIS</b><br>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...                                                                   |    | <b>9. API I DERIVATS</b><br>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...                                          |
|    | <b>3. PEIX I PRODUCTES AMB PEIX</b><br>Es pot trobar a les salses de peix, condiments preparats, brous, pastilles pel brou..                                                                                                                                                                   |    | <b>10. MOSTASSA I DERIVATS</b><br>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...                                    |
|  | <b>4. OUS I PRODUCTES DERIVATS</b><br>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... |  | <b>11. GRANS DE SÈSAM I PRODUCTES QUE ELS CONTENEN</b><br>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...                     |
|  | <b>5. SOJA I PRODUCTES AMB SOJA</b><br>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.                                                                                                      |  | <b>12. DIÒXID DE SOFRE I SULFITS</b><br>(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...         |
|  | <b>6. LLET I DERIVATS, INCLOSA LA LACTOSA</b><br>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...                                                                                                    |  | <b>13. TRAMUSSOS I DERIVATS</b><br>Inclou les llavors i la farina de tramussos. Es pot trobar en alguns pans, pastissos, pastes, farines...                                                                                            |
|  | <b>7. CACAUETS I DERIVATS</b><br>Cacauets, mantega de cacauet, oli de cacauet... Es poden trobar a les salses i als condiments preparats, a les galetes, a la xocolata...                                                                                                                      |  | <b>14. MOL·LUSCS I DERIVATS</b><br>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<br>1 | PLAT<br>2 | PLAT<br>3 | PLAT<br>4 | PLAT<br>5 | PLAT<br>6 | PLAT<br>7 | PLAT<br>8 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|    | Crustacis                 |           |           |           |           |           |           |           |           |
|    | Ous                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
|    | Peix                      |           |           |           |           |           |           |           |           |
|    | Cacauets                  |           |           |           |           |           |           |           |           |
|    | Soja                      |           |           |           |           |           |           |           |           |
|   | Lactis                    |           |           |           |           |           |           |           |           |
|  | Fruita seca               |           |           |           |           |           |           |           |           |
|  | Api                       |           |           |           |           |           |           |           |           |
|  | Mostassa                  |           |           |           |           |           |           |           |           |
|  | Sèsam                     |           |           |           |           |           |           |           |           |
|  | Diòxid de sofre i sulfits |           |           |           |           |           |           |           |           |
|  | Mol·luscs                 |           |           |           |           |           |           |           |           |
|  | Tramussos                 |           |           |           |           |           |           |           |           |
|  | Gluten                    |           |           |           |           |           |           |           |           |

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.

## ANNEX 2 POLÍTICA D'FGC TURISME

---

### FGC TURISME

---

Cessió d'ús de l'espai necessari de l'estació  
d'esquí i muntanya de Vallter per a l'activitat  
de food-truck

---