

**PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ SERVEI DE RESTAURACIÓ PER
AL FÒRUM INTERNACIONAL DE GESTIÓ DE RESIDUS, WASTEINPROGRES 2025.**

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec de prescripcions tècniques és definir les condicions que regiran el concurs per a la contractació d'una empresa o entitat que estigui degudament autoritzada per efectuar el servei de restauració per al Fòrum Internacional de Gestió de Residus, Wasteinprogress 2025.

Les dates de celebració i cobertura del servei són el 16, 17 i 18 de setembre del 2025.

El servei de restauració es desglossa en dues tipologies de servei per als assistents al Fòrum:

- 1.- El servei d'esmorzar (*coffee break*) serà a peu dret.
Hi haurà servei de bar a l'arribada dels assistents i servei d'aigua pels ponents.
- 2.- El servei de dinar serà en format bufet i asseguts.

Fira de Girona no disposa de recursos materials ni humans per dur a terme aquesta activitat i, per tant, s'ha de recórrer a una empresa externa.

2. ABAST DELS TREBALLS

Els treballs objecte d'aquest concurs són donar resposta al el servei de restauració per al Fòrum Internacional de Gestió de Residus Wasteinprogress 2025 amb les condicions que determina el Plec de Prescripcions Administratives i descrites a l'Objecte.

El lloc de la prestació del servei serà al palau de Fires de Girona situat al Passeig de la devesa, 34-36.

3. CONDICIONS TÈCNIQUES ESPECÍFIQUES

Els serveis de restauració han d'incloure:

- Personal necessari per l'elaboració i servei dels àpats segons es tracti del *coffee break* o del dinar bufet.
- Personal de cuina qualificat al sector de restauració donat que els plats s'elaboraran a les instal·lacions del Palau de Fires.
- Maquinària, neveres, cuines, forns, etc. necessaris per dur a terme el servei.
 - o Mobiliari (taules, cadires, elements de suport...)
 - o Estris de cuina, coberts, vaixella, cristalleria...
 - o Estovalles, towallons.
- Ús de safates, gots, plats, coberts i resta de vaixella reutilitzables. En cap cas d'un sol ús ni de materials plàstics.
- Ús d'estovalles, en cas que es prevegin, i els towallons han de ser reutilitzables de roba.
- Els menús han de ser sans, equilibrats nutricionalment i elaborats amb productes i ingredients de proximitat.

- L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials i al·lèrgies (lactosa/gluten).
- Totes les elaboracions s'han de realitzar sota criteris de prevenció del malbaratament alimentari.
- Begudes sense envasar, servides en ampolles de vidre o gerres. No se subministraran begudes en envasos d'un sol ús.
- No se serviran productes en porcions individuals per evitar envasos. El sucre, cafè, llet, oli, vinagre, sal, etc. se serviran a granel en envasos reutilitzables.
- Muntatge i desmuntatge de tot l'equipament necessari.
- Cal garantir que tots els residus generats pel servei se separen correctament i es recullen selectivament i cal disposar de l'equipament per fer-ho.
- Es presentarà la proposta de menú amb antelació.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic hauran de ser d'un nivell alt de servei i de qualitat.

COFFEE BREAK:

El *coffee break* ha d'incloure aigua, cafès, infusions, suc de taronja o sucs i oferta variada de dolç (brioixeria) i oferta variada de salat (mini-entrepans) per persona i àpat.

DINAR:

El dinar serà tipus *bufet*, amb taules i cadires per tots els comensals previstos per cada una de les jornades. La previsió aproximada serà de 360 pax al 1r dia, 320 pax al 2n i 3r dia. Fira de Girona comunicarà amb suficient antelació i en funció de les inscripcions la previsió d'àpats diaris.

L'àpat ha d'incloure per persona:

- Begudes (aigua, aigua amb gas, vi blanc i vi negre)
- Diverses opcions de:
 - primer plat
 - segon plat
 - postres (pastisseria/rebosteria, fruita fresca i làctics per triar-ne una.
 - pa
 - cafès i infusions

Els menús han de ser sans, equilibrats nutricionalment i elaborats amb productes i ingredients de proximitat, adients per un congrés al migdia.

Les quantitats d'aliments s'hauran d'ajustar a les necessitats reals d'acord amb els assistents previstos segons la inscripció que finalitza el dia 9 de setembre del 2025.

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials i al·lèrgies (lactosa/gluten).

4. OBLIGACIONS

Sense perjudici de les obligacions específiques que s'estableixen en el plec de clàusules administratives, també són obligacions de l'adjudicatari:

- a) Prestar el servei amb la diligència establerta i complint el terminis especificats en el plec.
- b) Garantir la disponibilitat de subministrament i la capacitat de reacció davant d'imprevistos.
- c) Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària l'adquisició i el subministrament de tots els materials, equips, eines, útils i mitjans auxiliars necessaris, per complir amb els objectius del contracte.
- d) Realitzar totes les tasques i operacions de manteniment correctiu i preventiu que garanteixin el nivell de qualitat del subministrament al llarg del contracte.
- e) El menjar subministrat s'elaborarà als locals facilitats per Fira de Girona.
- f) És obligatòria una visita prèvia a les instal·lacions de Fira de Girona per tal de veure l'espai i les instal·lacions que es disposarà per a donar cobertura al servei.

5. PERSONAL ADSCRIT

L'empresa/entitat adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable de l'execució del servei, que rebrà directament les instruccions de la persona responsable nomenada per Fira de Girona. Tanmateix adscriurà al projecte el personal necessari per donar compliment al contracte.

També 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 puguï correspondre per la legislació i el conveni col·lectiu en vigor.

L'empresa/entitat adjudicatària haurà de complir amb les disposicions de la normativa general sobre riscos laborals i es farà càrrec de la coordinació dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui els seus serveis per aconseguir la correcta realització dels serveis.

En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en relació al servei, l'empresa/entitat adjudicatària adopta els següents compromisos:

- El personal de cuina que intervingui en l'elaboració dels menjars, o en la manipulació dels aliments, estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida.
- Els cambrers s'hauran d'expressar correctament en català i castellà.

- L'empresa farà una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva de residus.
- L'empresa ha d'estar inscrita al Registre General sanitari d'empreses alimentàries i Aliments per l'activitat de menjars preparats per a col·lectivitats, o equivalent.
- L'empresa implementarà mesures aplicades a aconseguir millores ambientals durant l'execució del servei, en especial de les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus.

L'empresa/entitat adjudicatària haurà de signar una declaració del compliment d'aquests criteris. Fira de Girona, prèvia a la signatura del contracte, podrà sol·licitar la documentació que consideri oportuna per constatar que els mitjans humans contractats per l'empresa adjudicatària compleixen amb els requisits definits anteriorment.

Directora

Fundació Fira de Girona

Girona, 18 de juny del 2025