



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES que han de regir la contractació del servei de formació i assessorament en transició ecològica al sector de la restauració de Badalona.

**Expedient: 031-26**



## APARTAT 1.- OBJECTE

El present document especifica totes les característiques no administratives necessàries per al procediment negociat sense publicitat, segons l'article 168 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (LCSP).

El contracte serà un contracte de serveis (article 16 de la LCSP) consistent en la contractació del servei de formació i assessorament en transició ecològica al sector de la restauració a l'Escola Superior de Gastronomia i Hostaleria de Badalona, en endavant ESGHOT.

ESGHOT, gestionada pel Gremi d'Hostaleria i Turisme del Barcelonès Nord i Maresme Sud, és l'única entitat de formació especialitzada en hostaleria i restauració amb seu a Badalona amb experiència en la formació professional en l'àmbit de la gastronomia sostenible.

## APARTAT 2.- CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL TREBALL

Al present contracte es desenvoluparan les següents accions:

- Un taller sobre transició ecològica i sostenibilitat en el sector de la restauració per capacitar als professionals de la restauració per a implementar pràctiques sostenibles i ecològiques en els seus establiments, promovent la conservació del medi ambient i la reducció de la petjada ecològica.
- Tres assessoraments personalitzats a establiments de restauració de Badalona per millorar els seus processos des del punt de vista de la sostenibilitat ambiental.

### 2.1. Taller sobre transició ecològica i sostenibilitat en el sector de la restauració

El taller haurà de comptar amb un total de 30 hores lectives, impartides en format híbrid, combinant sessions presencials i virtuals amb una participació màxima de 30 usuaris. Es garantirà una presencialitat mínima de 15 hores, a fi de fomentar la participació activa i el treball pràctic i el debat entre els assistents.

La metodologia combinarà sessions teòriques, estudis de cas, activitats pràctiques i tallers interactius. També es facilitarà material de lectura i recursos d'aprenentatge digital, i s'oferirà assessorament i tutories personalitzades per part del personal formador.

S'estableix una dedicació total de 50 hores de treball, que inclouen hores no lectives per part de l'empresa adjudicatària, destinades a la preparació de materials, coordinació amb Reactivació Badalona, seguiment dels participants, revisió d'activitats i memòria final justificativa.

L'organització del curs es planificarà tenint en compte les característiques i dinàmiques pròpies del sector de la restauració, amb l'objectiu de facilitar la participació activa dels professionals. En aquest sentit, es buscaran horaris i formats adaptats a la disponibilitat



habitual del col·lectiu, amb la finalitat de maximitzar l'assistència i el seguiment efectiu del taller. L'empresa adjudicatària haurà de consensuar amb Reactivació Badalona la proposta d'horaris i sessions presencials abans de l'inici del curs.

Així mateix, l'empresa adjudicatària donarà suport en la captació de professionals dels restaurants de Badalona interessats a assistir al taller, difonent la convocatòria entre els seus agremiats.

El curs es podrà impartir en català i/o castellà, tenint en compte la composició del grup i garantint sempre la comprensió adequada per part de totes les persones participants. Els materials didàctics hauran d'estar disponibles, com a mínim, en una d'aquestes dues llengües

L'estructura de continguts s'articularà en cinc mòduls temàtics, basats en les línies següents. Qualsevol modificació haurà de comptar amb l'aprovació prèvia de Reactivació Badalona.

### **Mòdul 1: Introducció a la Transició Ecològica**

1.1 Conceptes bàsics de sostenibilitat i transició ecològica Definició i principis de sostenibilitat. Importància de la transició ecològica en la restauració.

1.2 Impacte ambiental de la indústria de la restauració. Anàlisi del cicle de vida dels productes. Petjada de carboni i petjada hídrica. Desinfecció sostenible.

### **Mòdul 2: Gestió Sostenible de Recursos**

2.1 Gestió de residus Reducció, reutilització i reciclatge. Compostatge i gestió de residus orgànics.

2.2 Ús eficient de l'aigua Tècniques d'estalvi d'aigua. Sistemes de recollida i reutilització d'aigües pluvials.

2.3 Energia sostenible Fonts d'energia renovable. Eficiència energètica en la restauració.

### **Mòdul 3: Subministraments i Proveïdors Sostenibles**

3.1 Selecció de proveïdors sostenibles Criteris per a triar proveïdors ecològics. Certificacions i etiquetes ecològiques. Ponències i demostracions de proveïdors sostenibles.

3.2 Productes locals i de temporada Beneficis dels productes locals i de temporada. Com integrar aquests productes en el menú.

### **Mòdul 4: Disseny i Operació de Restaurants Sostenibles**

4.1 Disseny ecològic de restaurants Materials sostenibles per a la construcció i decoració. Disseny per a l'eficiència energètica.

4.2 Operacions diàries sostenibles Pràctiques diàries per a reduir l'impacte ambiental. Formació i sensibilització del personal.



## Mòdul 5: Comunicació i Màrqueting Sostenible

5.1 Comunicació de pràctiques sostenibles Estratègies per a comunicar la sostenibilitat als clients. Transparència i responsabilitat social. Iniciativa estrella verd en la guia Mitxelin

5.2 Màrqueting verd. Tècniques de màrqueting per a destacar la sostenibilitat. Casos d'èxit en màrqueting verd.

### 2.2. Assessoraments personalitzats (masterclasses)

Es duran a terme tres (3) assessoraments personalitzats a establiments de restauració de Badalona, amb l'objectiu d'identificar oportunitats de millora ambiental i facilitar la implementació de pràctiques sostenibles adaptades a cada realitat.

Cada assessorament tindrà una durada de nou (9) hores per restaurant i inclourà necessàriament:

- una visita presencial a l'establiment objecte de l'assessorament, que es realitzarà conjuntament amb el/la tècnic/a designat/da per Reactivació Badalona, amb una durada mínima de tres (3) hores;
- i les tasques complementàries d'anàlisi, formulació de propostes, elaboració de documentació i redacció de l'informe final corresponent.

Durant la visita presencial, l'empresa adjudicatària haurà d'analitzar els processos i pràctiques de l'establiment relacionats amb l'ús eficient dels recursos, la gestió ambiental i la incorporació de mesures de sostenibilitat, amb l'objectiu d'identificar oportunitats de millora adaptades a la realitat i necessitats específiques de cada negoci.

L'enfocament dels assessoraments haurà d'estar alineat amb els continguts del taller, promovent la coherència pedagògica i la transferència efectiva de coneixement a la pràctica real del sector.

Per tal d'acreditar la correcta execució del servei, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar, per a cada establiment assessorat:

- a) Una acta o full de visita signat per una persona representant de l'establiment
- b) Un informe final que inclogui, com a mínim, la diagnosi realitzada, les propostes de millora consensuades i els beneficis ambientals esperats, així com una breu descripció de les actuacions desenvolupades durant la visita.

### 2.3. Documentació final

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar els documents següents com a part dels resultats del servei, amb l'objectiu de garantir la traçabilitat, la qualitat i la transferència dels continguts i assessoraments realitzats:

- Dossier del curs (materials formatius)



- Informes dels assessoraments personalitzats / Acta o full de visita signat
- Enquestes de satisfacció dels usuaris
- Formularis d'assistència (signats pels usuaris)

**NOTA:** Tota la documentació generada com a part del servei haurà d'incorporar els logotips oficials de Reactivació Badalona, l'Ajuntament de Badalona i la Diputació de Barcelona, així com qualsevol altra imatge corporativa que se li indiqui, garantint la correcta identificació i difusió institucional del projecte.

### **APARTAT 3.- RECURSOS HUMANS**

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el personal que imparteix els serveis disposi d'experiència contrastada en sostenibilitat ambiental aplicada al sector de la restauració, així com la capacitat necessària per al correcte desenvolupament de les tasques detallades als plecs.

### **APARTAT 4.- CONFIDENCIALITAT**

El contractista es compromet a mantenir la confidencialitat sobre les informacions rebudes de REBASA i de tot allò del qual tingui coneixement, així com del que es derivi de la resolució de les consultes plantejades, d'acord amb el que s'estableix al Plec de clàusules administratives particulars.

### **APARTAT 5.- RESPONSABILITAT DEL CONTRACTISTA**

El contractista respon de l'adequació a dret, exactitud i bona execució dels documents i informes que hagi de preparar i/o presentar.

El contractista és responsable de la qualitat tècnica dels treballs efectuats i de les prestacions i serveis realitzats, així com també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a terceres persones de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'incompliment de les obligacions d'aquest contracte pot comportar l'assumpció de responsabilitats derivades de les infraccions d'aquests deures, podent la Societat exigir al contractista el rescabament dels danys i perjudicis que el citat incompliment els hagi causat.

El contractista és responsable que les tasques i condicions tècniques objecte del contracte es realitzin correctament i mitjançant personal responsable i preparat per a la realització dels treballs inclosos en el contracte.