

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
PARTICULARS**

**CESSIÓ D'ÚS D'UN LOCAL A L'ESTACIÓ DE
MUNTANYA DE LA MOLINA PER A L'ACTIVITAT DE
CAFETERIA I RESTAURANT A LA ZONA DE ROC
BLANC**

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL PLEC	3
2. ABAST DE LA CESSIÓ D'ÚS.....	3
3. DESCRIPCIÓ DE LA CESSIÓ D'ÚS I CONDICIONS GENERALS APLICABLES A LES UNITATS DE RESTAURACIÓ DE LA MOLINA	3
3.1 Instal·lacions, equipaments, mobiliari i utillatge.	3
3.2 Manteniment, neteja i ordre d'instal·lacions i equipaments.....	4
3.3 Actuacions o incidències alienes a FGC.....	5
3.4 Personal.....	6
3.5 Altres responsabilitats i obligacions.....	6
3.6 Comercialització i preus	8
3.7 Procediment de control i gestió.....	10
3.8 Moviment econòmic i pagaments	12
3.9 Seguiment del contracte	12
3.10 Cessió	12
ANNEX 1 - CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES I RÈGIM ECONÒMIC DEL CONTRACTE	13
1. CAFETERIA-RESTAURANT ROC BLANC	13
1.1 Característiques generals.....	13
1.2 Calendari i horaris d'explotació:	13
1.3 Tipus oferta i producte.....	14
1.4 Condicions específiques d'explotació	14
ANNEX 2 - CRITERIS AMBIENTALS PER A PROVEÏDORS, SUBCONTRACTISTES I PRESTADORS DE SERVEIS.....	16
ANNEX 3 - CONDICIONS DE COMPRES	18
ANNEX 4 - AL·LÈRGENS	21
ANNEX 5 - POLÍTICA D'FGC TURISME	23

1. OBJECTE DEL PLEC

El present Plec de Prescripcions Tècniques Particulars té com a objectiu definir les condicions necessàries i mínimes per a desenvolupar la cessió d'ús d'un local a l'estació de muntanya de La Molina per a l'activitat de cafeteria i restaurant a la zona de Roc Blanc.

En tot allò què no s'especifica al present Plec Particular, el cessionari haurà d'acomplir allò especificat a les condicions de contractació, així com en les normatives d'obligat compliment.

2. ABAST DE LA CESSIÓ D'ÚS

Des de la unitat de negoci de l'estació de muntanya es vol promoure que els visitants de l'estació tinguin una experiència completa i agradable durant la seva estada, ja sigui per la pràctica esportiva o simplement per oci.

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.

3. DESCRIPCIÓ DE LA CESSIÓ D'ÚS I CONDICIONS GENERALS APLICABLES A LES UNITATS DE RESTAURACIÓ DE LA MOLINA

El cessionari es compromet a l'explotació de la unitat de restauració objecte de la cessió d'ús amb les condicions generals que tot seguit es detallen:

- Prestar un servei amb els màxims estàndards de qualitat, i amb un oferta àmplia adequada a les característiques de l'establiment, per als clients i visitants de l'estació de muntanya de La Molina.
- Oferir l'adequada qualitat pel què fa a les matèries primeres utilitzades.
- Complir inexcusablement amb totes les normatives legals vigents que afectin a l'objecte de contracte, en especial les sanitàries i de manipulació d'aliments.
- Respectar i complir amb les directrius operatives o comercials que pugui fixar FGC com a estratègiques.
- Complir amb la normativa establerta en el Sistema de Gestió Ambiental i de Qualitat dins de l'Explotació de l'estació de muntanya de La Molina, així com qualsevol altra relacionada amb la gestió de la qualitat, com la política d'FGC Turisme.

3.1 Instal·lacions, equipaments, mobiliari i utillatge.

FGC posa a disposició del cessionari les dependències i instal·lacions fixes amb tots els seus elements (mobiliari, decoració i equips fixes a cuina i sala) en l'estat de conservació que es pugui comprovar en la preceptiva visita prèvia a la presentació de l'oferta.

FGC no té previst realitzar inversió en reposició, millora o ampliació en instal·lacions o equips per a la posada en funcionament de la unitat. FGC únicament es compromet a executar les reparacions

d'instal·lacions i equips bàsics malmesos que posi a disposició de la l'objecte del contracte abans del seu inici.

L'explotador ha de considerar que qualsevol equipament mòbil, aparell o utensili (en especial utilitatge i paraments) serà aportat pel cessionari, amb les excepcions genèriques que es relacionen en aquest punt.

L'explotador es farà càrrec, amb les excepcions genèriques que es relacionen en aquest punt, de tots els consumibles/banals, així com de l'aportació, reposició i ampliació (si fos necessari) de l'utilitatge relacionats amb paravents (coberts, vaixel·la, estovalles, i altres similars) o els estris bàsics de cuina o sala (cassoles o demès útil contingent) requerits per a desenvolupar l'activitat pròpia de ser aportats, fins la finalització del contracte, també de la uniformitat, i qualsevol altre equipament que no es conformin com elements fixe, estructural o d'especial interès per FGC.

Els costos de subministrament elèctric i aigua de xarxa pròpia correran a compte i càrrec d'FGC, a excepció dels sobrecost que es pugui ocasionar per un mal ús de les instal·lacions per part del cessionari i/o increments per activitats no autoritzades per FGC o que en suposin un desviació als estàndards de consum. Els consums de gas natural/butà, pellet o assimilables que no hagin d'esser subministrats per la xarxa pròpia d'FGC, seran contractats i abonats directament per l'explotador.

Fora dels períodes d'explotació mínims convinguts per a cada una de les unitats, FGC en podrà tancar/desconnectar els subministraments elèctrics i d'aigua amb una simple comunicació prèvia de 48h quan l'explotador haurà de tancar el servei.

En cas que s'evidenciï un ús incorrecte dels equipaments i instal·lacions o desperfectes per actes atribuïbles a actes o omissions de l'explotador d'algun dels elements aportats per FGC o de la seva propietat, se'n reclamarà la seva reposició o arranjament a compte i càrrec del cessionari.

3.2 Manteniment, neteja i ordre d'instal·lacions i equipaments.

L'explotador haurà d'usar de forma correcta l'edifici, les instal·lacions, elements, maquinària que es posa al seu servei, i haurà de tenir cura del seu manteniment i responsabilitzar-se plenament de la seva conservació en condicions normals, així com de la seva adequada i permanent neteja, ordre i higiene de totes les instal·lacions de la cafeteria de Roc Blanc

L'explotador 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 patrimonial i/o sistemes de telecontrol com alarmes que consideri oportuns. FGC si en podrà exigir al cessionari la indemnització per robatori, incendi o desperfectes quan s'hagin originat per actes o omissions contràries a les obligacions i responsabilitats pròpies del cessionari.

FGC podrà revisar quan li sigui convenient les instal·lacions, dependències i/o maquinària, 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. 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 al cessionari.

Totes les dependències, interiors i exteriors, operatives o públiques hauran d'estar en tot moment en perfecte estat de neteja i ordre, mantenint, lògicament, especial cura de les condicions en dependències destinades a l'emmagatzematge i manipulació d'aliments. El registre d'incidències que es puguin considerar greus o molt greus en aquest sentit, per part d'FGC, de clients, o altre organisme competent, podran donar dret a l'aplicació de penalitzacions i/o rescissió immediata del contracte i l'assumpció per part de l'explotador de totes les responsabilitats que en derivin.

L'explotador tindrà especial cura amb la neteja i conservació dels WC's de la unitat, que efectuarà mitjançant personal propi, o subcontractat per aquest, amb una periodicitat mínima de 4 neteges diàries en caps de setmana i festius, i 2 a la resta de dies. Hauran d'estar visibles els fulls de seguiment del servei, amb l'hora de la neteja i la signatura del treballador/a.

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

Fora dels límits dels espais adients i destinats a tal efecte no es podran emmagatzemar ni dipositar articles, caixes, mercaderies, combustibles o d'altres estris relacionats amb l'explotació, ni abocar escombraries, runes o deixalles.

L'explotador realitzarà una correcta gestió de residus especials que pugui originar i en promocionarà la selecció i/o reciclatge de residus assimilables a municipals als seus clients.

3.3 Actuacions o incidències alienes a FGC

FGC podrà, si cal, efectuar obres de reparació, conservació o modificació dels espais que ocupi l'explotador o del seu entorn sense que sigui necessària la seva conformitat. Si bé FGC procurarà no perjudicar l'activitat del cessionari més del que sigui necessari, aquest perjudici no comportarà compensació econòmica o indemnització d'altre mena per al cessionari que no hagi estat prèviament consensuada.

L'explotador 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 d'FGC.

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

3.4 Personal

L'explotador està obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria de contractació laboral en la modalitat que escaigui i garantint com a mínim, l'assignació de les condicions laborals establertes en els convenis col·lectius d'aplicació. L'explotador haurà de disposar d'un servei d'assessorament que coordini la prevenció de riscos en el treball.

La modalitat contractual i retribució del personal de l'explotador es regiran per la legislació laboral i a càrrec exclusiu del cessionari. El no compliment d'aquestes obligacions o la normativa vigent al respecte podrà ser considerat motiu de rescissió immediata del contracte per part d'FGC.

L'explotador haurà de contractar el personal suficient i amb la formació i experiència mínima necessària per a l'execució dels serveis objecte d'aquest procediment. Serà responsabilitat de l'explotador assegurar que el personal de restauració disposarà dels coneixements i titulació específics sobre manipulació d'aliments, higiene i manipulació d'aliments que escaiguin.

Aquest personal dependrà única i exclusivament de l'explotador, sense tenir cap relació ni lligam laboral de cap mena amb FGC, i amb absoluta indemnitat per a FGC.

El personal a contractar per l'explotador haurà de ser amable amb el públic, expressar-se fàcilment en català i en castellà.

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

El no compliment d'aquestes obligacions vers el personal del cessionari, no implicarà l'assumpció de cap responsabilitat per FGC.

3.5 Altres responsabilitats i obligacions

La cessió s'atorga sota l'exclusiva responsabilitat del cessionari llevat del dret de propietat i sense perjudici de tercers, només produirà efectes entre FGC i el cessionari, 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.

Com a norma general no es podran realitzar altres activitats que les exclusivament inherents i pròpies dels serveis de restauració. Només es podran ampliar serveis o activitats complementàries a les activitats/serveis de restauració descrits de forma genèrica per a la unitat quan en siguin expressament autoritzades per FGC o convingudes amb el cessionari per petició expressa d'FGC.

La prestació dels serveis per part del cessionari, li suposarà haver d'obtenir els permisos i/o llicències administratives i/o d'altres requerides per la seva activitat, així com la liquidació de les taxes i impostos relacionats. El cessionari en presentarà tots els registres que se n'exigeixi en cada moment per part d'FGC o tercers competents.

El cessionari haurà de disposar de fulls oficials de reclamacions, els quals estaran suficientment anunciats. FGC podrà inspeccionar aquests fulls o reclamacions, en qualsevol moment. El cessionari serà el responsable d'atendre i resoldre qualsevol incidència o reclamació que pugui rebre relacionades amb el servei, o activitats que s'acordin, exonerant-ne expressament a FGC.

El cessionari acomplirà de manera estricta tot el que estableixi la normativa vigent aplicable (així com les seves modificacions posteriors o de les reglamentacions que les substitueixi), especialment:

- Legislació aplicable en matèria de manipulació i seguretat alimentària.
- Legislació aplicable i normativa en dependències d'ús públic.
- Legislació aplicable en matèria de contractació de personal.
- Normativa i legislació aplicable relacionada amb els estàndards de qualitat en la prestació de servei requerides en el Sistema de Gestió de la Qualitat de l'estació de muntanya de La Molina i totes les unitats de restauració relacionades en aquest procediment certificat segons la normativa UNE EN ISO18002 (assimilable a UNE EN ISO 9000).
- Normativa i legislació aplicable relacionada amb el respecte ambiental i reducció de la contaminació, i específicament l'aplicable en motiu del Sistema de Gestió Ambiental de l'estació de muntanya de La Molina i totes les unitats de restauració relacionades en aquest procediment certificat segons la normativa UNE EN ISO14001.

Es obligació del cessionari assegurar l'aplicació de correcte de tots els requeriments en matèria de manipulació d'aliments en l'àmbit de la restauració (en especial els APPCC i informació i gestió d'aliments/clients amb al·lèrgens), així com 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.

El cessionari serà responsable de totes les reclamacions referents a la propietat industrial i intel·lectual dels materials, procediments i equips utilitzats en els serveis contractats, o qualsevol tipus d'incidència, pels seus actes o omissions, amb afectacions a la integritat física o salut de les persones. També de les operacions comercials amb tercers. El cessionari es veurà obligat a

indemnitzar a FGC per tots els danys i perjudicis què d'ells se'n derivin per reclamacions de tercers o per afectació a la seva imatge a l'estació de muntanya de La Molina.

El participant haurà de presentar declaració conforme coneix i accepta la política d'FGC Turisme (Annex 5) i es compromet a acomplir els criteris ambientals generals i específics per proveïdors i subcontractistes, que afecten a l'objecte del contracte i que consten als annexes 2, 3 i 4. FGC valorarà l'experiència les propostes que el cessionari 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 al cessionari podran ser objecte de penalització i hauran de ser resoltes.

Sense perjudici de fer ús del que es preveu en l'apartat de finalització del contracte d'aquest document, l'incompliment per part del cessionari de les seves obligacions podrà comportar, per primera vegada un escrit d'avertiment per part d'FGC en format paper o per e-mail amb acusament de rebuda, per tal que el cessionari atengui d'immediat les instruccions rebudes, i en el supòsit que es torni a produir per segona vegada un incompliment contractual i que aquest sigui reiteració d'un anterior, el cessionari podrà ser sancionat -a criteri d'FGC amb una multa fins a 3.000,00€. Si és un altre incompliment, no reiteració d'un anterior, el cessionari podrà ser sancionat -a criteri d'FGC- amb una multa de fins a 1.500 €. Els imports de les multes seran abonats pel cessionari a FGC als quinze dies següents de la recepció de la comunicació. Tot i l'establert anteriorment, FGC podrà fer ús directament del contingut del pacte "finalització del contracte" d'aquest document, sense aplicar prèviament el que està estipulat en present pacte.

El cessionari respectarà la utilització per part dels visitants de l'estació dels espais comuns de la cessió d'ús que s'estableix en aquest procediment, i en permetrà l'accés universal als clients quan les condicions climatològiques en requereixin posar puntualment a disposició dels clients de l'estació de muntanya les dependències pel seu arrecerament o aixopluc.

3.6 Comercialització i preus

És responsabilitat del cessionari l'establiment dels preus i condicions del servei.

FGC en podrà revisar els preus i requerir-ne un ajust, únicament en el cas que es considerin abusius en aquests termes comparatius amb l'entorn més proper del punt de prestació. FGC únicament requerirà aplicació de preus especials per a la comercialització, directe a tercers o en aplicació de facultats comercialitzadores d'FGC, destinats a grups o col·lectius de mercat específics (particulars o escolars) en la unitat de restauració especialment destinades o adequades a aquest tipus de clients.

El cessionari haurà de presentar a FGC una descripció detallada de l'oferta que té intenció d'oferir a la unitat objecte de contracte amb els corresponents preus orientatius. L'oferta i preus s'hauran

d'adequar a les instal·lacions existents, capacitat operativa i tipus de oferta prevista en la fitxa de la unitat de restauració.

La carta de servei i resta de cartellera informativa seran detallats en lloc preferencials i, com a mínim, expressats en català i castellà.

S'hauran de programar i admetre tots els sistemes de pagament al comptat o a crèdit usuals en el mercat per aquest tipus de servei (targetes de crèdit, etc.), així com les formes de pagament que indiqui FGC quan aquest ho requereixi, fent ús de sistemes propis de venda o complementaris relacionats amb l'activitat d'FGC.

La gestió i criteris de comercialització i promoció del servei de la unitat serà responsabilitat del cessionari, si bé n'haurà de respectar les directrius d'FGC en tant que en pugui afectar la imatge o estratègia promocional/comercialitzadora associada a l'estació de muntanya de La Molina o valors/compromisos empresarials d'FGC. El cessionari no podrà comercialitzar, promocionar, publicitar els seus serveis i establiment, sense l'expressa autorització d'FGC.

El cessionari no podrà crear cap model gràfic, de publicitat, d'ús dels clients, ni l'adscripció de la unitat objecte d'aquest document a cap revista o publicació, o la col·locació de anuncis, cartells o anagrames propis o de tercers, a l'interior o exterior de la unitat, sense haver obtingut la conformitat prèvia i per escrit d'FGC.

FGC col·laborarà en la promoció de la unitat de restauració en el marc del seu àmbit d'actuació, i de comú acord, en podrà impulsar accions publicitàries.

Els contractes de comercialització o promoció i publicitat seran d'exclusiva competència d'FGC o de qui aquest designi, sense detriment de l'aportació de knowhow, que pugui fer el cessionari. Qualsevol compromís comercial, d'esponsorització, publicitat o promoció que pugui adquirir el cessionari amb tercers, sigui quina sigui la seva finalitat, haurà de rebre la conformitat d'FGC, qui n'avaluarà conveniència o interès en funció de les compensacions econòmiques o d'altra naturalesa que en pugui percebre directa o indirectament.

El cessionari respectarà els compromisos promocionals, publicitaris o d'esponsorització adquirits per FGC, o aquells que pugui adquirir en un futur aquest, i que en requereixin de la cessió d'espais/instal·lacions en dependències de cada una de les unitats, o de consum preferent de determinats articles a disposició de clients en l'àmbit de l'estació de muntanya de La Molina. L'incompliment de les directrius/acords convinguts per FGC amb tercers al respecte podran ser motiu d'aplicació de penalitzacions econòmiques, i fins i tot, de rescissió del contracte. FGC podrà ajustar els acords amb tercers si els suposes un perjudici rellevant i justificat per als cessionaris.

El cessionari facilitarà i col·laborarà en les actuacions promocionals o publicitàries/esponsorització pròpies d'FGC o de tercers a través d'FGC, que puguin millorar la comercialització o imatge corporativa tant de l'estació de muntanya com d'FGC i altres comunicacions que vulgui fer efectives a través dels canals i suports que pugui oferir el cessionari.

El cessionari l'haurà de facilitar, obligatòriament, un descompte especials per al personal d'FGC de com a mínim del 10%, així com per a la realització d'esdeveniments especials promoguts per FGC. A l'inici de cada temporada d'hivern s'han d'acordar aquests descomptes i preus especials i s'han de signar en un document validat per les dues parts.

FGC valorarà aplicació de preus especials (promocions especials) per a col·lectius específics o clients amb forfet de temporada de l'estació de muntanya de La Molina, entre altres. Per als clients de forfet de temporada el cessionari assegurarà igualment un descompte mínim del 10%.

El cessionari acceptarà expressament les condicions i prestacions establertes en els contractes d'esponsorització de productes de menjar i beguda que FGC tingui formalitzats o formalitzi a nivell d'FGC Turisme.

El cessionari utilitzarà a les diferents unitats de restauració els productes / marques amb què FGC Turisme mantingui un acord de patrocini/publicitat: actualment: cervesa, llets vegetals, begudes de cacau, refrescos i aigües. Es preveu també de: fruits secs, snacks, cafès, oli, i podrien ser ampliables amb altres productes.

El cost de compra d'aquests productes, es garantirà, que no excedirà mai, el cost de producte del mateix tipus/gama del que disposi un acord comercial el cessionari.

3.7 Procediment de control i gestió.

El contractista haurà de facilitar en tot moment a FGC la informació necessària per al seguiment i control de l'execució del contracte i per a la liquidació del cànon fix o variable. A aquest efecte, haurà de lliurar, en la periodicitat que FGC estableixi, les dades de recaptació i vendes, les estadístiques de consum i qualsevol altra documentació, fitxer, resum, extracte o justificant que li sigui requerit.

El contractista està obligat, pel que fa a totes les seves vendes i serveis, a emetre i lliurar el corresponent comprovant o tiquet, registrar íntegrament totes les operacions en els seus sistemes de venda i cobrament i mantenir una pista d'auditoria suficient, ordenada i traçable. Aquesta haurà de permetre relacionar les vendes efectuades, els comprovants emesos, els cobraments, els arqueigs i tancaments de caixa, els extractes de TPV o altres mitjans de cobrament, els assentaments comptables i les declaracions de vendes presentades a FGC.

Aquesta informació haurà de permetre, quan FGC ho requereixi, la conciliació entre els TPV o sistemes equivalents, els tancaments i arqueigs de caixa, la comptabilitat del contractista i la resta de documentació justificativa de l'activitat. FGC o els òrgans de control competents podran requerir també documentació oficial acreditativa, com ara comptes anuals, llibres registre, declaracions fiscals, autoliquidacions tributàries o altra documentació equivalent. El contractista haurà de conservar els registres i suports documentals o electrònics necessaris, incloses anul·lacions, devolucions, descomptes, invitacions, tancaments de caixa i qualsevol altra evidència relacionada amb la informació econòmica del contracte, durant la vigència del contracte i, com a mínim, durant el termini legalment exigible.

El contractista haurà de col·laborar amb FGC i amb els òrgans de control competents en les actuacions de comprovació, control o auditoria, facilitant l'accés a la informació, a la documentació i, si escau, als sistemes de venda i cobrament, així com les explicacions necessàries. FGC podrà consultar, obtenir còpia i tractar la informació continguda a les bases de dades de les caixes registradores, TPV o sistemes equivalents utilitzats pel contractista, i aquest haurà de permetre igualment les comprovacions materials, revisions in situ, controls aleatoris o proves específiques que es considerin necessàries. Aquestes obligacions es consideren essencials i, per tant, el seu incompliment podrà donar lloc a la imposició de penalitzacions o a la resolució del contracte.

El cessionari haurà de comunicar immediatament qualsevol incidència rellevant que afecti els sistemes de registre de vendes o la disponibilitat de la documentació.

El cessionari podrà i haurà d'informar-se dels històrics de visitants de l'estació a fi i efecte de preparar el seu servei als condicionants i volums de la demanda esperada.

El cessionari haurà de notificar a FGC qualsevol contingència amb afectació material o personal propi o a tercers que es pugui considerar rellevant, especialment en els casos que FGC hi pugui tenir, directament o indirecta, alguna competència o responsabilitat.

A la finalització del contracte, el cessionari no tindrà dret a percebre cap indemnització d'FGC ni de qui pugui en un futur explotar les instal·lacions i serveis objecte d'aquest contracte, excepte en els supòsits de resolució per incompliment d'FGC.

A efectes de facilitar la supervisió i control econòmic a FGC i de no haver de donar informació d'altres accions o activitats que pugui realitzar el cessionari que no tinguin res a veure amb la cessió objecte del contracte, serà requisit necessari i indispensable que l'adjudicatari gestioni la cessió d'ús de la unitat de restauració d'una forma descentralitzada dins del volum global de la seva activitat.

3.8 Moviment econòmic i pagaments

El cessionari serà el responsable d'assegurar els cobraments a clients, inclòs FGC qui en disposarà de crèdit en els termes i condicions que aquest estableixi, així com efectuar seus pagaments a tercers, per proveïments, subministraments i serveis al seu càrrec. FGC podrà exigir al cessionari, la relació d'efectes pendents de pagament, per tal de garantir que el cessionari compleix amb les seves obligacions amb tercers.

FGC percebrà un cànon per a l'explotació de la cessió d'ús assenyalada en el present document, fix i variable. El cessionari es compromet a liquidar les factures emeses per FGC, i per aquest concepte o qualsevol altre facturable, en els termes i condicions que es convinguin, els quals i de forma genèrica, s'estableixen en 30 dies de la data de la seva emissió. FGC podrà exigir en qualsevol moment la liquidació de les facturacions en els terminis anteriors, mitjançant càrrec en compte bancari del cessionari, essent carregades per aquest, els costos associats als incompliments o devolucions dels càrrecs. L'incompliment reiterat en els terminis de liquidació de factures en els termes i condicions convinguts per FGC, es consideraran falta molt greu.

Qualsevol multa, taxa o arbitri bancari o d'organisme recaptador o amb capacitat impositiva que es produeixi per incompliment de les obligacions del cessionari, correran a compte i càrrec d'aquest, considerant-se a més com a falta greu, i la reiteració com a molt greu.

3.9 Seguiment del contracte

En el termini de set dies des de la signatura d'aquest contracte, les parts designaran, i una part comunicarà a l'altra, la persona que haurà d'ésser la interlocutora.

Mensualment, o en els terminis que FGC designi, es celebrarà una reunió de seguiment entre FGC i el cessionari de cada unitat a fi de tractar els temes relatius a la gestió de l'explotació així com l'anàlisi de resultats i altres qüestions que siguin d'interès quant el contingut d'aquest contracte.

3.10 Cessió

El cessionari exercirà personalment l'objecte d'aquest contracte amb la prohibició de subrogar, transferir o arrendar parcialment o totalment els espais que se li cedeixen sense l'expressa autorització d'FGC.

El cessionari no podrà arribar a acords ni pactes de cap mena en relació amb el contingut d'aquest document sense haver-ne obtingut la conformitat d'FGC, quedant únicament exceptuats els corresponents al seu desenvolupament.

ANNEX 1 - CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES I RÈGIM ECONÒMIC DEL CONTRACTE

1. CAFETERIA-RESTAURANT ROC BLANC

1.1 Característiques generals

- Propietat d'FGC.
- Bar-cafeteria primera planta, zona de pícnic menjador a la planta inferior. Xiringuito i terrassa exterior.
- Zona per a emmagatzematge i manipulació d'aliments al pis inferior, altell al pis superior.
- Lavabos a la primera planta.
- Ubicat a pistes, només accessible per esquiadors, per remuntador de Roc Blanc per a persones sense esquís amb autorització d'FGC, o vehicles de neu especials, al Pla de Roc Blanc.
- Capacitat zona bar cafeteria: 100 persones, mobiliari a terrassa per a 150 persones
- Estufa interior de pellet i subministrament de gas butà amb bombones industrials per a cuina. Els subministraments de gas i pellet correran a càrrec del cessionari.

1.2 Calendari i horaris d'explotació:

- El cessionari restarà obligat a obrir com a mínim durant tota la temporada d'hivern i de forma ininterrompuda. Amb autorització prèvia d'FGC, el cessionari podrà tancar la unitat quan per motius climatològics o de les condicions de la neu o necessitats d'explotació d'FGC, es tanqui total o parcialment la zona central i no en sigui possible l'accés esquiand fins a la unitat.
- El cessionari podrà ampliar el període mínim d'obertura a altres períodes fora de la temporada d'hivern sempre que n'obtingui l'expressa autorització d'FGC i en les condicions que aquest estableixi. En aquest supòsit, FGC podrà exigir al cessionari un increment de cànon d'explotació justificat que en cobreixi, com a mínim, els costos interns als què incorri FGC.
- Dies d'explotació: aproximadament 125 per temporada d'hivern (equivalent a uns 4 mesos).
- S'estableix un horari mínim diari de 9.00h a 16.30h. durant aquest període. En el cas de la terrassa de la unitat, l'horari orientatiu s'estableix de 9.30h a 16.00h.
- El participant podrà proposar ampliació de l'horari per a activitats amb restauració nocturnes en horari d'entre les 16.30h a les 23.00h, sempre que obtingui la prèvia autorització d'FGC qui n'establirà el procediment i directrius puntuals per a la realització d'aquests tipus d'activitats fora de l'horari d'explotació.

1.3 Tipus oferta i producte

- Begudes fredes i calentes.
- Entrepans freds i calents.
- Altres preparats relacionats amb bar-cafeteria.
- Plats combinats, o diari rotatiu, calent.
- Creperia i sandvitxeria.
- Possibilitat d'instal·lar-hi màquines expenedores.

1.4 Condicions específiques d'explotació

La unitat de restauració de Roc Blanc no compta amb connexió a xarxa d'aigua potable. FGC en facilitarà aigua per a l'ús no de consum a través de la seva xarxa d'abastament per a la producció de neu artificial, i posa a disposició del cessionari un sistema de cloració de l'aigua per a l'ús intern (no de boca) que pugui ser utilitzat amb les corresponents mesures de control i seguiment dels paràmetres de salubritat de l'aigua, a càrrec i responsabilitat del cessionari per a usos interns. En el cas que eventualment sigui necessari, el cessionari haurà de garantir l'ús d'aigua tractada (inclòs embotellada) per a preparació d'aliments i begudes de cafeteria o qualsevol altre de consum directe dels clients de la unitat.

Els costos de subministraments de pèl·lets i/o llenya per a la calefacció de l'establiment així com el gas natural o butà per a la cuina correran a càrrec del cessionari.

D'acord amb l'establert de forma genèrica, FGC no té previst realitzar inversió en reposició, millora o ampliació en instal·lacions o equips per a la posada en funcionament de la primera temporada d'hivern de la unitat de Roc Blanc més que les que es puguin considerar o comunicar per part d'FGC en la preceptiva visita de les instal·lacions dels participants prèvia a la presentació de la proposta. FGC únicament es compromet a executar les reparacions d'instal·lacions i equips bàsics a disposició de la l'objecte del contracte.

FGC posarà al servei del personal del cessionari els remuntadors per al seu transport fins a la unitat, amb l'horari següent: anada a les 8.45h des del remuntador de Cap de Comella (o Roc Blanc en els horaris que estableixi FGC) i retorn a les 16.45h. pel mateix remuntador. En el cas que es requereixi el suport de màquines trepitjaneu i motos de neu per al transport de qualsevol tipus de provisió o deixalles, FGC podrà passar càrrec al cessionari depenent de l'horari, urgència, volum i/o regularitat de la necessitat, a un preu mínim de 40€ per trasllat/transport de moto de neu i 100€ per actuació en aquest sentit de màquina de trepitjaneu.

El participant haurà de presentar la seva proposta per als transports de provisions, embalums, residus/escombraries i personal propis fins a la unitat de restauració. El participant podrà

aportar mitjans transport propi (moto de neu amb remolc) per al trasllat de personal, material i embalums, així com maquinària motoritzada pròpia per a la treta de neu de la terrassa (turbines o màquines auxiliars amb pala).

Qualsevol trasllat o transport que realitzi el cessionari amb vehicle propi, sigui quina sigui la seva naturalesa, dintre o fora de l'horari d'explotació de l'estació de muntanya haurà d'estar autoritzat i coordinat amb l'Oficina de Control de La Molina, el Cap d'Explotació o el Responsable de màquines trepitjaneu, especialment si aquesta acció és realitzada a partir de les 17.00h. El cessionari es farà responsable de qualsevol incident o accident que es produeixi i que afecti a personal propi o tercers, inclòs personal d'FGC, en el transcurs dels trasllats o transports que realitzi amb personal propi.

L'adjudicatari haurà de disposar de personal qualificat i amb l'experiència i acreditacions necessàries i suficients per desenvolupar de forma correcta l'activitat de cafeteria i restaurant.

ANNEX 2 - CRITERIS AMBIENTALS PER A PROVEÏDORS, SUBCONTRACTISTES I PRESTADORS DE SERVEIS

Aportar la vessant ambiental i de qualitat 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 "**malbaratament alimentari**" 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, així com promoure el consum de productes de temporada i de proximitat
- Obligatorietat d'oferir aigua gratuïta de l'aixeta tal com es recull la Llei 7/2022 de "**Residus i Sòls contaminats per una Economia Circular**".
- 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 Turisme 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"

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'Exploador de les unitats d'allotjament i restauració d'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 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.

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."

ANNEX 3 - 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:

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 entrepanes	
	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
TOLERABLES	Tapa cafe	Tapa sostenible o de silicona
	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
TOLERABLES	Brics llet	Ampolles vidre reutilitzable
	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.

Cessió d'ús d'un local a l'estació de muntanya de La Molina per a l'activitat de cafeteria i restaurant a la zona de Roc Blanc

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.

ANNEX 4 - AL·LÈRGENS

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.

Cessió d'ús d'un local a l'estació de muntanya de La Molina per a l'activitat de cafeteria i restaurant a la zona de Roc Blanc

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								

És d'interès d'FGC que l'adjudicatari 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.

Cessió d'ús d'un local a l'estació de muntanya de La Molina per a l'activitat de cafeteria i restaurant a la zona de Roc Blanc

ANNEX 5 - POLÍTICA D'FGC TURISME