

CONTRATO DE ASESORAMIENTO ENTRE LA FUNDACIÓ LLUÍS ALCANYÍS DE LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA, EL PALACIO DE CONGRESOS DE VALÈNCIA Y EL CENTRO MUNDIAL DE VALENCIA PARA LA ALIMENTACIÓN URBANA SOSTENIBLE (CEMAS)

En Valencia, a 20 octubre de 2022

REUNIDOS

De una parte, el CEMAS, Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible, Fundación de la Comunitat Valenciana con C.I.F G42839134, y sede en Passeig Remor, 6, 46024 València, que fue constituida en escritura pública por el Notario de València D. Enrique Robles Perea el 30 de marzo de 2021 (nº de protocolo 552) inscrita en el Registro de Fundaciones de la Comunitat Valenciana con el número 648V. En cuanto al poder de representación competente, en sesión del patronato de la fundación CEMAS celebrado el 18 de octubre de 2021 se aprobó la Delegación de poderes en favor del Director Sr. D. Vicente Domingo, elevado a escritura pública ante notario de Valencia D. Enrique Robles Perea en fecha 17 de noviembre de 2021, nº de Protocolo 1688.

Por otro lado, el Palacio de Congresos de la ciudad de Valencia entidad pública empresarial local (en adelante PC-VLC) con C.I.F P-96900009G, con Clasificación Nacional de Actividades Económicas, CNAE.6399, y sede en Valencia, que fue constituida como instrumento de gestión directa del Ayuntamiento de Valencia y en su nombre y representación Dña. Sylvia Andres Guilló actuando en calidad de Directora Gerente, con D.N.I 24.342.030.

De otra parte, el Sr. Jose Manuel Almerich i Silla, con DNI nº 73644690R en nombre y representación de la Fundació Lluís Alcanyis de la Universitat de Valencia (en adelante FLA), con domicilio social en la calle Gascó Oliag, nº 1, de Valencia, y con C.I.F G-97694053, en calidad de Director General, y en virtud de las facultades de representación conferidas en por medio de escritura pública otorgada ante el Notario D. Manuel Chirivella Bonet el 2 de febrero de 2022, bajo el número 39/2022 de su protocolo.

Los representantes, reconociéndose mutuamente capacidad jurídica suficiente, suscriben el presente contrato y, al efecto

EXPONEN

1.- Que la Fundació Lluís Alcanyís es una entidad con personalidad jurídica propia que tiene, entre otras finalidades, la de colaborar con la Universitat de València en la gestión de actividades relacionadas con la prestación de servicios socio-sanitarios, y para la ejecución de dichas finalidades tiene como objetivos propios, entre otros, el de establecer, organizar y gestionar centros de prestación de servicios socio-sanitarios en los cuales el alumnado de la Universitat de València pueda adquirir la experiencia y conocimientos prácticos necesarios e inherentes a las enseñanzas impartidas en la mencionada Universitat.

2.-Que FLA es titular de la Clínica Universitaria de Nutrició, Activitat Física i Fisioteràpia, en adelante CUNAFF, la cual presta, entre otros, servicios relacionados con el campo de la nutrición.

3.- Que EL Palacio de Congresos de València y el CEMAS están interesados en contratar el asesoramiento que en el campo de la nutrición, seguridad alimentaria y desperdicio alimentario presta la CUNAFF, por lo que las partes de común acuerdo formalizan el presente CONTRATO DE ASESORAMIENTO, lo cual llevan a efecto de conformidad con las siguientes:

ESTIPULACIONES

PRIMERA.

Las dos Empresas encargan a FLA, que acepta, que a través de la CUNAFF y del Grupo de Trabajo de Desperdicio Alimentario (ver **Anexo 1** detalle del personal que participa) preste tanto al CEMAS como al Palacio de Congresos de Valencia y en este último caso a su servicio de restauración determinados servicios en el campo de la nutrición, seguridad alimentaria y desperdicio alimentario en los términos y condiciones que se detallan en esta y las sucesivas estipulaciones de este contrato:

Definición del objeto.

La magnitud del problema sobre el desperdicio alimentario queda de manifiesto gracias a algunos estudios recientes, como el que hizo la FAO en 2011, y que se resume indicando que 1 de cada 3 kilos de alimentos que se producen en el planeta, acaban desperdiciados, siendo en último término enviados a la basura.

Esta problemática afecta a todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, y a las tres dimensiones de la sostenibilidad, la social, la ambiental y la económica. Por este motivo, la FLA, el PC-VLC y el CEMAS establecen el presente contrato de asesoramiento para

abordar este problema en una entidad de referencia en el ámbito de los eventos y la restauración alimentaria colectiva, como es el PC-VLC.

El PC-VLC busca incrementar su sostenibilidad, y eso pasa por realizar mejoras en los diferentes planos de actuación que realiza, y que abarca desde su consumo energético, la iluminación de sus instalaciones, su gestión de residuos, o reforzar una filosofía más sustentable en los eventos que organiza. Sin duda, uno de los puntos especialmente relevantes para incrementar su nivel de sostenibilidad es optimizar todos los aspectos relacionados con la **gestión de los alimentos**.

Por este motivo, en esta propuesta de trabajo se pone el foco en dos áreas conectadas y complementarias:

- 1) Los aspectos nutritivos y asociados a la alimentación más saludable, que se deriva de la comida gestionada por el PC-VLC.
- 2) El desperdicio alimentario originado en los distintos eventos que se desarrollan en el PC-VLC.

En relación a los aspectos nutritivos, se procederá a partir de las fichas técnicas a realizar una evaluación energética y nutricional, incluyendo en cada una de ellas la presencia de alérgenos de acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Por otra parte, se pone especial énfasis en lo que es la prevención y reducción de las cifras actuales del desperdicio alimentario, algo que conecta plenamente con una oferta de servicios de comida más nutritivos, saludables y respetuosos con la actividad agraria y el medio ambiente, abarcando todos estos puntos una gestión de los alimentos más sostenible.

Como aspecto especialmente novedoso, esta propuesta pretende establecer los mecanismos que se necesitan para realizar de manera eficiente una medición de la comida que se desperdicia en los diferentes eventos culinarios. Hay que mencionar que cada uno de los congresos y eventos sociales que se organizan en las instalaciones del PC-VLC suelen conllevar un apartado de restauración, un servicio de comidas y bebidas, y los porcentajes de desperdicio alimentario en el eslabón de la hostelería son de los más altos dentro de la cadena alimentaria. Además, aunque las actuales normativas europeas están solicitando a los Estados Miembros que reporten datos sobre este volumen de desperdicio, apenas hay cifras, y solo se han hecho hasta el momento algunos estudios académicos puntuales; tampoco se han publicado estudios sobre cómo se están gestionando los alimentos en el sector de “turismo de congresos”. Por lo tanto,

la propuesta aquí recogida, desea aportar a ese vacío y con ello ayudar a que el PC-VLC se convierta en una entidad de referencia, y sea reconocido por su apuesta de un turismo de eventos y una restauración colectiva mucho más sostenible. Por otro lado, el PC-VLC cumple con las 3 R (Reducir, Reutilizar y Reciclar) y se pretende realizar un diagnóstico para verificar su transición a las 10 R (Reordenar, Reformular, Reducir, Reutilizar, Refabricar, Reciclar, Revalorizar energéticamente, Rediseñar, Recompensar y Renovar)¹ y de esta manera ser el primer Palacio de Congresos del mundo con este nuevo parámetro medioambiental y sostenible.

El objetivo general de este contrato de asesoramiento es **realizar un diagnóstico sobre cómo se está efectuando la gestión de alimentos en los servicios de restauración del Palacio de Congresos de Valencia (PC-VLC), e impulsar con ello su sostenibilidad, así como el diagnóstico de la transición del PC-VLC de las 3R (Reducir, Reutilizar y Reciclar) a las 10R (Reordenar, Reformular, Reducir, Reutilizar, Refabricar, Reciclar, Revalorizar energéticamente, Rediseñar, Recompensar y Renovar).**

Este objetivo general se concreta a su vez en los siguientes sub-objetivos:

- Evaluar la situación actual de la gestión alimentaria desde una doble perspectiva: 1) los aspectos nutricionales de los alimentos utilizados en los eventos del PC-VLC; y 2) los aspectos logísticos y de funcionamiento que determinan el desperdicio alimentario.
- Estudiar la posible transición del PC-VLC de las 3 R a las 10 R.
- Determinar qué se requiere para realizar un seguimiento de las cifras de desperdicio alimentario originadas en los distintos eventos organizados en el Palacio de Congresos.
- Definir y proponer un conjunto de mejoras dirigidas a la prevención y reducción del desperdicio alimentario que puedan impulsar un conjunto de buenas prácticas, con el fin de aumentar la sostenibilidad de los eventos culinarios organizados dentro de las actividades del PC-VLC.

Para lograr los objetivos de este contrato de asesoramiento, se realizará en primer lugar **un diagnóstico inicial**, tanto de los aspectos nutricionales que caracterizan a los servicios actuales de comida, como de las cuestiones de logística, organización del cocinado y realización de los servicios, para entender qué puede estar determinando el desperdicio alimentario en la fase de consumo, así como de la posible transición de las 3R a las 10R. Seguidamente **se ahondará en estas cuestiones:**

1. Por una parte, determinando el valor energético-nutricional de las fichas técnicas

¹ Livia, W. P., Gutiérrez, A., & Universitarios, C. T. (2007). *Estrategias ambientales de las 3R a las 10R*. Ecoe Ediciones: Bogotá, Colombia.

aportadas por el Servicio de Restauración del PC-VLC.

2.Y por otra, definiendo cuál debe ser el procedimiento práctico a seguir para obtener las cifras del desperdicio alimentario originado tras el proceso de servicio y consumo de comida en los eventos organizados dentro del PC-VLC.

El fin último de ambas partes es realizar una serie de **recomendaciones de mejora** que sirvan para reforzar los diferentes aspectos que determinan la sostenibilidad del PC-VLC en cuanto a la gestión de alimentos y la sostenibilidad.

Se trata, por lo tanto, de abrir el camino, de ofrecer un punto de partida para impulsar diferentes líneas de acción que ayuden a prevenir la problemática del desperdicio de alimentos, logrando un conocimiento que se pretende sea mostrado y difundido a otras entidades/empresas del sector de eventos, ubicadas en la Comunitat Valenciana o en otras partes de España o del mundo. En todas ellas hay aún mucho margen de mejora, y dado el volumen de alimentos que gestionan, y la imagen que con ellos se traslada al público visitante a la ciudad de Valencia, se convierta en una propuesta pionera en sostenibilidad, al ofrecer un servicio al cliente de mayor calidad y respeto al medio ambiente, y sea con ello un buen ejemplo de la sociedad que representa.

Indicación de las tareas e hitos y quién los realiza.

Las principales tareas a realizar dentro del contrato serán:

1. Recopilación de las fichas técnicas del servicio de restauración del PC-VLC.
2. Valoración energética y nutricional de cada ficha técnica.
3. Evaluación de la presencia de alérgenos para cada ficha técnica.
4. Realización de un diagnóstico para buscar el modelo de transición de las 3R a las 10R.
5. Realización de un diagnóstico sobre la situación actual, en cuanto a cómo se gestionan los alimentos en el servicio de restauración del PC-VLC. Para ello se realizarán visitas y entrevistas personales con las personas clave en dichos trabajos, y se complementará con una revisión bibliográfica sobre la problemática habitual que caracteriza a la gestión de alimentos en este tipo de instituciones.
6. Establecimiento de las bases sobre cómo hay que hacer la cuantificación in situ del desperdicio alimentario generado por los diferentes servicios de catering ofertados por el PC-VLC.
7. Elaboración de un grupo de recomendaciones y buenas prácticas, en virtud a la información recogida, para intentar alcanzar el desperdicio cero.

La **ejecución de las tareas** se realizará por el personal recogido en el Anexo I, en

concreto los puntos:

- 1), 2), 3), y parte del 4) y 7): J.M. Soriano, C. Soler
- 5), 6) y parte del 4) y 7): M.A. Fernández-Zamudio, H. Barco y T. Pina

Cronograma, en su caso.

La temporalización de las actividades es la siguiente:

	M1/Oct	M2/Nov	M3/Dic
Tarea 1			
Tarea 2			
Tarea 3			
Tarea 4			
Tarea 5			
Tarea 6			
Tarea 7			

Entregables.

El material disponible al finalizar el contrato será:

- Informe final en el que se recogen los resultados obtenidos en el estudio.
- Elaboración de un documento donde se detalle el análisis realizado en las distintas fichas técnicas incluyendo la evaluación energético-nutricional y la presencia de alérgenos.
- Decálogo de recomendaciones y buenas prácticas que permita la prevención y reducción del desperdicio alimentario y por tanto aumenten la sostenibilidad del servicio de restauración del PC-VLC.

Resultados esperados.

Los resultados que se espera obtener son los siguientes:

- Elaboración de conclusiones en cuanto al contenido de las fichas técnicas del servicio de restauración del PC-VLC incluyendo la valoración energética-nutricional y la presencia de alérgenos.
- El desarrollo de un procedimiento adaptado a los servicios ofertados por el PC-VLC, que sirva para realizar una cuantificación del desperdicio alimentario en sala (*post-consumer waste*), acorde a lo que se está demandando desde la política europea (Decisión Delegada (UE) 2019/1597 DE LA COMISIÓN de 3 de mayo de 2019).
- La creación de un decálogo de recomendaciones y buenas prácticas que permitan la prevención y reducción del desperdicio alimentario en el servicio de restauración del Palacio de Congresos de Valencia.
- Informe del diagnóstico para la transición de las 3R a las 10R

Presupuesto.

El presupuesto estimado es el siguiente:

Concepto	Presupuesto (€)
Contratación de un/a dietista-nutricionista especializado/a en evaluación de dietas	4.200
Creación de material divulgativo y publicación de resultados	2.000
Total base imponible	6.200
Total IVA (21%)	1.302
TOTAL	7.502

La cantidad total del presente contrato será abonada, íntegramente, por el CEMAS.

SEGUNDA.

El presente contrato tendrá su vigencia desde el día 20 de octubre de 2022 hasta la fecha de finalización correspondiente al 31 de diciembre de 2022.

El Profesor Responsable acepta realizar el mencionado asesoramiento.

TERCERA.

El presente contrato no conlleva ningún tipo de relación ni dependencia laboral entre las partes firmantes.

CUARTA.

De conformidad con la Ley Orgánica 3/2018, de Protección de Datos de Carácter Personal (en adelante, LOPD) y el Reglamento (UE) 2018/1725 establece las normas aplicables al tratamiento de datos personales por las instituciones, órganos y organismos de la Unión Europea (en adelante, RDP), los datos personales de contacto que puedan ser facilitados entre las partes serán incorporados a un fichero titularidad de FLA, PC-VLC y CEMAS.

La finalidad de la recogida y tratamiento de la información es la gestión del contrato suscrito, así como el mantenimiento del contacto entre las partes.

En cumplimiento de la normativa vigente, las partes garantizan que han adoptado las medidas técnicas y organizativas necesarias para mantener el nivel de seguridad requerido, en atención a la naturaleza de los datos personales tratados.

Asimismo, informan que no cederán o comunicarán los datos personales almacenados en sus ficheros a terceros, salvo en los supuestos legalmente previstos o cuando fuere necesario para la prestación del servicio.

En cualquier momento se podrá ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición, respecto de los datos personales objeto de tratamiento, enviando un escrito, acompañado de la fotocopia del DNI del interesado, o documento acreditativo equivalente, a las direcciones indicadas en el encabezamiento del presente Acuerdo.

Cada una de las entidades firmantes será responsable del cumplimiento de la normativa reguladora de los datos de carácter personal.

A estos efectos, las partes declaran conocer las disposiciones relativas a la protección de datos de carácter personal, recogidas en la mencionada LOPD, así como en el RDP, y se comprometen a cumplir las exigencias previstas en aquellas normas respecto de los datos personales de que dispongan.

QUINTA.

Las cuestiones litigiosas que se pudieran plantear sobre la validez, la interpretación, el desarrollo, la resolución y los efectos de la aplicación del presente contrato se deberán resolver de forma amistosa entre las partes, y en segundo lugar por medio de MEDIACIÓN.

En caso de falta de acuerdo sobre la designación de mediador o Centro, la mediación será administrada por los servicios del Centro de Mediación del Ilustre Colegio de Abogados de Valencia (CMICAV) y en este caso ante la jurisdicción civil.

Y en prueba de conformidad con cuanto antecede, firman los comparecientes el presente documento, por triplicado ejemplar y a un solo efecto, en el lugar y fecha indicados en el encabezamiento del mismo.

LA EMPRESA

LA FLA

EL PC-VLC

D. Vicente Domingo González

D. José M. Almerich Silla

Dña. Sylvia Andrés Guilló

ANEXO I

PERSONAL PARTICIPANTE DE CUNAFF Y DEL GRUPO DE TRABAJO DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

Nombre I.P.	D. José Miguel Soriano del Castillo
DNI	25417389C
Categoría	Catedrático de Universidad Director de la CUNAFF de la FLA
Departamento/Instituto	Food & Health Lab-Instituto de Ciencia de los Materiales-Universitat de València Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia-Fundació Lluís Alcanyís
Nombre	Dña. María Ángeles Fernández Zamudio
DNI	25580902A
Categoría	Técnica Superior Asistente Investigación en Economía Agraria
Departamento/Instituto	Instituto Valenciano Investigaciones Agrarias
Nombre	Dña. M ^a Tatiana Pina Desfilis.
DNI	24360944B
Categoría	Profesora Contratada Doctora
Departamento/Instituto	Depto. de Didáctica de las Ciencias Experimentales y Sociales. Universitat de València
Nombre	D. Héctor Barco Cobalea



DNI	28648297A
Categoría	Técnico especialista en desperdicio alimentario
Departamento/Instituto	Enraíza Derechos
Nombre	Dña. Carla Soler Quiles
DNI	24380377D
Categoría	Contratada Doctora
Departamento/Instituto	Food & Health Lab-Instituto de Ciencia de los Materiales-Universitat de València

