

## **CONTRATO DE ASESORAMIENTO ENTRE LA FUNDACIÓ LLUÍS ALCANYÍS DE LA UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (FLA), EL PALACIO DE CONGRESOS DE VALÈNCIA (PC-VLC) Y EL CENTRO MUNDIAL DE VALÈNCIA PARA LA ALIMENTACIÓN URBANA SOSTENIBLE (CEMAS)**

En València, a 13 febrero de 2023

### **REUNIDOS**

De una parte, el CEMAS, Centro Mundial de València para la Alimentación Urbana Sostenible, Fundación de la Comunitat Valenciana con CIF G-42839134, y sede en Passeig Remor, nº 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 València 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 València (en adelante PC-VLC), entidad pública empresarial local con CIF P-96900009G con Clasificación Nacional de Actividades Económicas CNAE.6399 y sede en València, que fue constituida como instrumento de gestión directa del Ayuntamiento de València y en su nombre y representación Dña. Sylvia Andrés Guilló actuando en calidad de Directora Gerente, con DNI nº 24.342.030.

De otra parte, el Sr. D. José Manuel Almerich i Silla, con DNI nº 73644690R en nombre y representación de la Fundació Lluís Alcanyís de la Universitat de València (en adelante FLA), con domicilio social en la calle Gascó Oliag, nº 1, de València, y con CIF 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 PC-VLC 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 PC-VLC y en este último caso a su servicio de restauración, determinados servicios en el campo de la gestión sostenible avanzada, nutrición, seguridad alimentaria y desperdicio alimentario en los términos y condiciones que se detallan en esta y en las sucesivas estipulaciones de este contrato:

### Definición del objeto.

La importancia de la sostenibilidad en el Turismo de Congresos se ha visto fortalecida en los últimos años, sin embargo, existen proyectos independientes, y muchas veces no conectados entre ellos, que podrían tener un sistema de gestión más acorde con la potencia de la sinergia de grupos multi e interdisciplinarios. Fruto de esta realidad, el PC-VLC, solicitó una colaboración a través del CEMAS y con la FLA para realizar un contrato de asesoramiento, para finales del 2022, que permitió elaborar un informe preliminar para impulsar la gestión sostenible avanzada en el PC-VLC. Para ello, se contó con el “Clúster de Desperdicio Alimentario”, constituido por investigadores de la Universitat de

València, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), la Fundació Lluís Alcanyís, la ONGD Enraíza Derechos y la Universidad de Alicante. El informe se presentó el 8 de diciembre de 2022 y englobaba cuatro grandes bloques; i) Proyecto piloto: la situación del desperdicio alimentario en el servicio de restauración del Palacio de Congresos de València, ii) Servicio de restauración del Palacio de Congresos de València: estudio sobre el contrato para la prestación del servicio integral de restauración y estudio energético-nutricional-sostenible de las fichas técnicas, iii) Informe sobre la transición del Palacio de Congresos de València de las 3Rs a las 10Rs, y iv) Perspectivas de futuro 2023.

De acuerdo con el consenso establecido con el PC-VLC, el CEMAS, la Fundació Lluís Alcanyís-Universitat de València y el Clúster de Desperdicio Alimentario para trabajar en estas perspectivas de futuro para este año 2023, se plantea el siguiente objetivo general para este contrato: Desarrollo e implementación de nuevas herramientas para la gestión sostenible avanzada del PC-VLC.

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

- Validar con mediciones reales, el protocolo de cuantificación del desperdicio alimentario propuesto en el informe de 2022, con el fin de que pueda ser útil para el servicio de restauración del PC-VLC en particular, y para otros servicios de restauración especializados en eventos en general. Este protocolo pretende ser lo suficientemente flexible para adaptarse a las casuísticas de tipologías de eventos y comidas, así como a las oscilaciones notables en el número de asistentes, pero a su vez riguroso para obtener un diagnóstico sobre la problemática del desperdicio alimentario en el PC-VLC, en línea además con las recomendaciones provenientes de la Comisión Europea. Para ello, serán clave las primeras mediciones de control y su adaptación a los 4 escenarios de trabajo que fueron descritos en el informe de 2022.
- Profundizar en la percepción que tienen las personas usuarias del PC-VLC sobre los servicios de comida que se dan en estas instalaciones, así como sobre su actitud ante el problema específico del desperdicio de comidas y las acciones que fomentan su concienciación y minimización.
- Sondar las posibilidades que podría tener la incorporación de nuevos proveedores o productos enfocados a ofrecer menús de temporada y kilómetro cero, y qué opciones tienen estos de tener una buena aceptación por parte de los comensales del Palacio y de las empresas contratantes de sus servicios.
- Acompañar en la formación, sensibilización y profesionalización del equipo que trabaja en el servicio de restauración. Esto pasa por la generación de material pedagógico enfocado al personal de hostelería para que asuman el reto de medir el desperdicio en sus instalaciones a medio plazo y las ventajas de hacerlo.

- Acompañar al servicio de restauración del PC-VLC en las primeras fases del diseño de su Plan de Prevención del desperdicio alimentario, que deberá finalizar a medio plazo ya que va a ser obligatorio con la entrada en vigor de la futura ley del Ministerio de Agricultura. Dicho Plan podría ser una referencia o ejemplo que ayude al diseño de otros planes en otras empresas del sector HoReCa.
- Generar una información específica y actualizada de los temas de I+D+i (Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica) sobre sostenibilidad aplicados en Palacios de Congresos, permitiendo al PC-VLC disponer de esa información de acuerdo con el cronograma que se establezca con ellos, y poder utilizarla como medio de difusión en su página web, redes sociales y en cualquier medio de información que consideren.
- Desarrollar un nuevo método sobre índice nutricional y sostenible más acorde con la realidad actual, utilizando para ello la experiencia adquirida con los trabajos que se puedan realizar al respecto de con el servicio de restauración del PC-VLC.
- Gestionar la solicitud del PC-VLC con el objetivo de lograr que sea el primer Palacio de Congresos *Living Lab* que permita ser el modelo experimental de criterios de sostenibilidad y que ayuden a ser un centro de formación para otros Palacios de Congresos del Mundo.

La **ejecución de las tareas** se realizará por el personal recogido en el Anexo I junto con la persona contratada.

La temporalización de dichos objetivos específicos se realizará desde el 13 de febrero al 15 de diciembre de 2023

#### **Entregables.**

El material disponible al finalizar el contrato será:

- Informe final en el que se recogen los resultados obtenidos en el estudio.
- Presentación de la candidatura del PC-VLC a la Candidatura del Living Lab y acompañamiento en todas las fases del procedimiento.
- Decálogo de recomendaciones y buenas prácticas que permita nuevas líneas de desarrollo del PC-VLC dentro de la gestión avanzada de sostenibilidad.

#### **Presupuesto.**

El presupuesto estimado es el siguiente:

Concepto	Presupuesto (€)
Contratación de un/a dietista-nutricionista especializado/a durante el período de realización del contrato	14.800
Total base imponible	14.800
Total IVA (21%)	3.108
<b>TOTAL</b>	<b>17.908</b>

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

#### **SEGUNDA.**

El presente contrato tendrá su vigencia desde el día 1 de febrero de 2023 hasta la fecha de finalización correspondiente al 15 de diciembre de 2023.

José Miguel Soriano del Castillo, como director de CUNAFF acepta realizar el mencionado asesoramiento, y contará con el personal recogido en el Anexo I.

#### **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 València (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.

**EL CEMAS**

**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 CLUSTER DE TRABAJO DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

<b>Nombre I.P.</b>	<b>D. José Miguel Soriano del Castillo</b>
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
<b>Nombre</b>	<b>Dña. María Ángeles Fernández Zamudio</b>
DNI	25580902A
Categoría	Técnica Superior Asistente Investigación en Economía Agraria
Departamento/Instituto	Instituto Valenciano Investigaciones Agrarias
<b>Nombre</b>	<b>Dña. M<sup>a</sup> Tatiana Pina Desfilis.</b>
DNI	24360944B
Categoría	Profesora Contratada Doctora
Departamento/Instituto	Depto. de Didáctica de las Ciencias Experimentales y Sociales. Universitat de València
<b>Nombre</b>	<b>D. Héctor Barco Cobalea</b>

DNI	28648297A
Categoría	Técnico especialista en desperdicio alimentario
Departamento/Instituto	Enraíza Derechos
<b>Nombre</b>	<b>Dña. Carla Soler Quiles</b>
DNI	24380377D
Categoría	Contratada Doctora
Departamento/Instituto	Food & Health Lab-Instituto de Ciencia de los Materiales-Universitat de València
<b>Nombre</b>	<b>Dña. Nadia San Onofre Bernat</b>
DNI	53790841M
Categoría	Personal Docente e Investigador de la Convocatoria Margarita Salas.
Departamento/Instituto	Departamento de Enfermería Comunitaria, Medicina Preventiva y Salud Pública e Historia de la Ciencia-Universidad de Alicante.  Investigadora colaboradora en el Food & Health Lab-Instituto de Ciencia de los Materiales-Universitat de València