



Ajuntament de Puigcerdà

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL SERVEI DE CÀTERING PEL MENJADOR DELS CASALS D'ESTIU («LA QUITXALLA») I DE NADAL («LA QUITXALLA WINTER»), DE L'ÀREA DE JOVENTUT DE L'AJUNTAMENT DE PUIGCERDÀ.

CLÀUSULA 1.- Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest contracte es la prestació del servei de càtering del menjador dels Casals d'Estiu i Nadal organitzats per l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà.

El nombre d'usuaris es orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant els casals celebrats els anys 2019 i 2020, per la qual cosa el contractista haurà de subministrar un nombre de menús variables en funció dels alumnes que efectivament utilitzin el servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

No cal el servei de monitors als menjadors on es serveixin els àpats. Els monitors seran els propis que l'Àrea de Joventut destini per a cadascun dels casals.

CLÀUSULA 2.- Lloc de prestació de servei.

El Servei es realitzarà en els següents llocs:

- Casal d'estiu («La Quitxalla»): Escola Alfons I, situat a l'Avgda.Schierbeck, núm. 2. Això no obstant durant la primera setmana de durada del casal el servei es podrà realitzar a l'Oficina Jove de Puigcerdà, situada a la Plaça del Regne de Mallorca-bxos., això segons disponibilitat dels locals de l'Escola Alfons I i/o criteris organitzatius que s'indicaran amb la suficient antelació pels tècnics responsables de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà.
- Casal de nadal «Quitxalla Winter»: Escola Alfons I. No s'utilitza la cuina, ni personal de neteja, per tant els càterings es portaran en safates individuals.

CLÀUSULA 3.- Període d'execució del servei.

El Contracte s'adjudicarà pel termini de TRES ANYS, amb DOS POSSIBLES PRORROQUES anuals, cadascuna d'elles.

El període d'execució del servei de càtering serà el següent:

- Casal d'estiu («La Quitxalla»): Comprèn les vacances d'estiu escolars, a partir del 25-26 de juny fins a l'últim divendres d'agost, de dilluns a divendres. Amb un total aproximat de 40-50 dies de servei.
- Casal de nadal «Quitxalla Winter»: Comprèn les vacances de nadal escolars, exceptuant els festius. Amb un total de 8 a 10 dies de servei.

CLÀUSULA 4.- Condicions generals.

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de





Ajuntament de Puigcerdà

clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan de contractació doni al contractista per interpretar-les a través dels tècnics de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà.

El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

CLÀUSULA 5.- Característiques del servei.

El nombre d'usuaris del servei és de una mitjana de:

- Casal d'estiu («La Quitxalla»): De 20 a 25 nens de 3 a 12 anys.
- Casal de nadal «Quitxalla Winter»: De 10 a 25 nens de 3 a 12 anys.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant les durades dels casals, i per tant haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament utilitzin el servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Els menús hauran d'estar disponibles als centres indicats a partir de les 12:30 hores fins a les 12:45 hores, essent el responsable del casal l'encarregat de determinar l'horari de menjador.

CLÀUSULA 6.- Programació dels menús.

L'empresa adjudicatària es compromet a presentar als Tècnics de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà la programació per trams setmanals dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui d'acord amb les prescripcions del present plec, i per tant configuri un àpat complet i equilibrat.

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PreME (Programa de Revisió de Menus Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec es troben descrits en el document: «Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola», que es pot trobar al Canal Salut de la Generalitat de Catalunya:

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/1847?locale-attribute=ca>

La programació de menús es pot repetir al llarg del casal d'un mes per a l'altre. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

CLÀUSULA 7. Característiques i elaboració dels menús.

La proposta de planificació dels menús que presenti l'empresa haurà de comptar amb





Ajuntament de Puigcerdà

el vist-i-plau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques.

La confecció i els controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions i criteris nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut pública i amb la legislació aplicable. El menú, a més de ser equilibrat nutricionalment ha d'intentar ser atractiu i evitar la monotonia.

Caldrà especificar en els menús els ingredients principals del plat i la seva preparació, i de la mateixa manera especificar la fruita i els làctics dels postres.

Juntament amb la presentació de cada proposta de menús s'inclourà el detall dels productes que s'utilitzaran per la seva elaboració, com ara marques, procedència composició i demés.

La planificació dels menús haurà de ser una tasca consensuada entre els diferents sectors implicats en el servei.

L'empresa adjudicatària presentarà als Tècnics de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà una proposta de la planificació de menús per a la durada de cadascun dels dos casals (estiu i nadal), amb un mínim de DOS MESOS d'antelació i facilitarà la coordinació entre els diferents sectors implicats per tal de recollir les aportacions oportunes, i als efectes de possible coordinació, si s'escau, que estableix l'article 16 del Decret 160/1996, de 14 de maig.

Finalment correspondrà a l'adjudicatari a través d'un/a dietista col·legiat/da, recollir totes les propostes que figurin en un mateix lot i presentar una planificació de menús única. Correspondrà als tècnics de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà donar el vist-i-plau a la proposta definitiva.

Els menús definitius es lliuraran als Tècnics de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà, abans de l'inici dels diferents casals, en format digital per tal que es puguin distribuir als diferents responsables dels mateixos.

S'hauran de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques per al·lèrgies i intoleràncies, i per d'altres casos mèdics utilitzant productes substitutius, sempre que sigui possible, per tal que la derivació del menú no incorpori variacions molt significatives respecte el menú de la resta de nens.

En qualsevol cas, es servirà sempre prèvia presentació per part de l'afectat del corresponent certificat mèdic.





Ajuntament de Puigcerdà

A continuació s'adjunta una proposta orientativa per a la planificació dels menús amb criteris d'equilibri nutricional:

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Verdura + patata Peix + amanida Fruita Pa i aigua	Amanida + fruita seca Cereal + ou Fruita Pa i aigua	Verdura + llegum Cereal + Preparat de peix (30%) + amanida Fruita Pa i aigua	Cereal Carn + verdura Fruita Pa i aigua	Amanida Llegum + cereal logurt Pa i aigua
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Cereal Carn + Verdura cuita Fruita Pa i aigua	Llegum Ou (30%) + 1/2 verdura 1/2 amanida logurt Pa i aigua	Verdura + patata Peix + amanida Fruita Pa i aigua	Amanida + fruita seca Cereal + llegum Fruita Pa i aigua	Verdura sense patata Cereal + peix Fruita Pa i aigua
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Cereal Ou + vegetals Fruita Pa i aigua	Hortalissa crua + cereal Peix + verdura cuita Fruita Pa i aigua	Verdura + patata Carn + hortalissa crua Fruita Pa i aigua	Verdura sense patata Llegum + cereal logurt Pa i aigua	Hortalissa crua + fruita seca Cereal + Preparat de carn (30%) Fruita Pa i aigua
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Verdura sense patata Patata + peix Fruita Pa i aigua	Llegum Ou (30%) + hortalissa crua Fruita Pa i aigua	Hortalissa crua + fruita seca Cereal + carn (30%) logurt Pa i aigua	Verdura + patata Peix + hortalissa crua Fruita Pa i aigua	Arròs Carn + verdura cuita Fruita Pa i aigua

S'hauran d'identificar un mínim de quatre espècies animals pel que fa a la varietat de carns amb una repetició màxima de dues vegades al mes. La carn que s'utilitzi per a l'elaboració dels menús ho serà com a producte fresc. Els preparats carnis podran contenir un màxim de sulfits de 10 mg/kg de producte.

S'hauran d'identificar un mínim de tres varietats de peix al mes en format filet per evitar que presentin espines, si en té.

Els postres làctics per als infants s'hauran d'adaptar a l'edat i no portaran sucre.

Pel que fa als tipus de cocció, alguns sistemes són més recomanables com ara la





Ajuntament de Puigcerdà

cuina al vapor, al forn, la planxa, els saltejats, els escaldats, els bullits, els confitats, els torrats, la pressió o els estofats. En canvi els fregits, els gratinats o els fumats NO són tan recomanables, i es limita la seva utilització a DUES VEGADES AL MES.

Pel que fa a les freqüències de consum d'aliments caldrà complir amb les recomanacions que fixa l'Agència de Salut Pública de Catalunya i que es recullen en el quadre següent:

Freqüències de consum d'aliments	Racions per setmana
Arròs	1
Pasta	1
Llegums	1-2
Patata	0-1
Verdures i hortalisses	4-5
Peix	1-2
Carne	1-3
Ous	1-2
Fruita fresca	4-5
Fruita no fresca	0-1
Làctics	0-1

El dinar és l'àpat més important del dia quant a quantitat i varietat d'aliments. Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, la guarnició del segon plat, unes postres, pa i aigua. Quan correspongui per l'edat dels infants el menú serà un àpat triturat.

Les quantitats servides en els àpats dependran de l'edat i les característiques dels comensals. Malgrat els suggeriments de les racions per a cada edat, i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari, cal tenir en compte les característiques individuals de cada infant (grau d'apetència, pes corporal,...)

S'haurà de veure la possibilitat de repetir algun plat, sense cap cost addicional, si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

Es fixa, d'acord amb el quadre de quantitats de racions per grups d'edat que es detalla a continuació, un gramatge mínim per tal de garantir unes racions correctes dels plats adaptades a l'edat de l'infant:





Ajuntament de Puigcerdà

Quantitat de les racions per grups d'edat

Cereals, llegums i tubercles	3 - 6 anys	7 - 12 anys
Llegums (plats principal)	50-60 gr	60-80 gr
Patates (amb verdura)	60-90 gr	80-150 gr
Arròs, pasta (plat principal)	50-60 gr	60-80 gr
Arròs, pasta (sopa)	20-25 gr	25-30 gr
Verdura		
Verdura (plat principal)	100-120 gr	120-150 gr
Carn i derivats, aus, peix i ous		
Bistec, llonxes, ... (plat principal)	60-70 gr	80-110 gr
Carn picada (mandonguilles, hamburguesa,...)	60-70 gr	80-110 gr
Pollastre (guisat, rostit,...)	130-150 gr	200-240 gr
Filet de pollastre o gall dindi	60-80 gr	80-100 gr
Filet de peix	80-100 gr	100-120 gr
Fruita		
Fruita fresca	120-150 gr	120-150 gr

Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de CINC DIES dels Tècnics de l'Àrea de Joventut, responsables dels casals, l'adjudicatari estarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos el preu del menú no variarà.

Els menús que es serviran als monitors dels casals seran els mateixos que els dels alumnes.

CLÀUSULA 8.- Menús especials.

1.- A més del menú genèric l'adjudicatari oferiran, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per als nens amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certifica mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquin la seva salut. Tan mateix oferiran menús especials pels infants que presentin problemes de masticació i disfàgies com a conseqüència de la seva discapacitat, les malalties metabòliques com per exemple diabetis i els àpats hipocalòrics i de règim.





Ajuntament de Puigcerdà

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta «tova» per a trastorns gastrointestinals lleus, al·lèrgies, diabetis, celíacs, etc....

2.- El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures, i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarians i d'altres) propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i a l'hora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses que moltes vegades les cuines no poden assumir.

En tot cas, les empreses adjudicatàries del servei de càterring han de garantir la singularitat dels menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi l'encariment del servei.

3.- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.

4.- Els menús es serviran diàriament de dilluns a divendres d'acord amb el calendari dels casals. L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i les corresponents a cadascuna de les tipologies seguint les modificacions donades pels Tècnics de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà.

CLÀUSULA 9. Transport dels aliments.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments als centres especificats amb la modalitat de càterring des de la cuina assignada. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

La distribució dels menús elaborats en la modalitat de càterring es farà diàriament i en línia calenta des de la instal·lació de cuina assignada.

L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu.

És obligatori la utilització de safates d'acer inoxidable per al transport dels menús individualitzats d'àpats a al·lèrgies i intoleràncies.





Ajuntament de Puigcerdà

CLÀUSULA 10. Neteja de les instal·lacions i compliment normativa higienicosanitària.

1.- Neteja de les instal·lacions:

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest. A més en cas de fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquestes.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari, i com a mínim, a l'inici i finalització dels casals.

En el supòsit d'utilització de la cuina dels centres es duran a terme actuacions de desinfecció i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'adjudicatari.

Cada menjador haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

2.- Compliment de la normativa higienicosanitària:

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També realitzarà un control de recollida de mostres i una auditoria d'higiene i compliment de l'APPCC en cadascun dels centres.

L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats en cada centre en tots els àpats que s'efectuïn i serà el corresponent a mitja ració de cada plat servit. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el 13^e moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per a cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa adjudicatària, el nom del centre o casal, la data l'hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida.

Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18º i pel termini de 8 dies.

3.- Cas de situació de pandèmies COVID-19 i/o similars:

Cas d'haver-se d'aplicar mesures sanitàries específiques com a conseqüència de situacions de pandèmia com la del SARS-COVID19, o similars, l'empresa adjudicatària s'haurà d'adaptar a les condicions vigents en cada moment i que es pugin establir per





Ajuntament de Puigcerdà

la Generalitat de Catalunya i/o altre organisme oficial competent.

CLÀUSULA 11.- Assegurança d'intoxicació alimentaria i responsabilitat civil.

1.- L'adjudicatari de la prestació del servei de càterring està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la prestació del servei de càterring pels menjadors del/s casal/s. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2.- El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

3.- L'empresa adjudicatària del servei de càterring del menjador del/s casal/s està obligada a lliurar a l'Ajuntament de Puigcerdà, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar als Tècnics de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

CLÀUSULA 12. Riscos laborals.

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en matèria de protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball. En relació amb l'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries. En matèria tècnica sanitària per a la elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

CLÀUSULA 13. Control de la qualitat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre especificat, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.





Ajuntament de Puigcerdà

L'adjudicatari haurà de presentar als Tècnics de l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran, en tot cas, les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

CLÀUSULA 14. Personal de cuina.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

CLÀUSULA 15. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

1. Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'Ajuntament del municipi.
2. Comunicar a l'òrgan contractant des de l'inici de la vigència del contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista, del seu representant i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia de durada.
3. Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria de higiene i seguretat alimentària.
4. Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.

CLÀUSULA 16. Determinació del preu. Valor estimat del contracte. Relació dels lots. Pressupost-cost del servei

1.- Determinació del preu: S'estableixen, d'acord amb les taules següents, els costos dels desplaçaments, transport que es puguin derivar del servei i que s'entenen inclosos dins del preu. També s'inclouen dins del preu els tovallons de paper, safates i les bosses de mostra.

Lot 1: Casal d'Estiu «La Quitxalla»

CONCEPTE	PREU
Dinar	5,99 € (IVA no inclòs)





Ajuntament de Puigcerdà

Lot 2: Casal de nadal «La Quitxalla Winter»

CONCEPTE	PREU
Dinar	5,99 € (IVA no inclòs)

2.-Valor estimat del contracte, incloent 2 possibles prorrogues i modificacions (màxim 20%):

LOT	Durada del contracte: 3 anys	2 possibles prorrogues	20% de modificació	Valor estimat del contracte
1	20.216,25 €	13.477,50 €	4.043,25 €	37.737,00 €
2	4.492,50 €	2.995,00 €	898,50 €	8.386,00 €
TOTALS	24.708,75 €	16.472,50 €	4.941,75 €	46.123,00 €

2.-Resum lots i pressupost de licitació del contracte:

LOT NÚM. 1: Servei de càtering menjador casal d'estiu. "La Quitxalla"	
Lloc prestació del servei	- La 1^a setmana del casal el servei es podrà realitzar a l'Oficina Jove de Puigcerdà. Situada a la Plaça del Regne de Mallorca-bxos. No disponibilitat de cuina. - La resta de la durada del casal es servei es realitzarà a l'Escola Alfons I. Situada a l'Av.Schierbeck núm. 2. Es disposa del menjador i la cuina del centre.
Dates i durada del servei	Dates: Vacances escolars d'estiu, a partir del 25-26 de juny fins al darrer divendres d'agost. De dilluns a divendres. Amb una durada total aproximada d'entre 40 a 45 dies.
Total usuaris (promig)	- De 20 a 25 nens de promig. - Edats de 3 a 12 anys.
Preu unitari/menú	5,99 euros
Import diari (màxim 25 nens)	149,75 euros
Import total casal (màxim 25 nens durant màxim 45 dies)	6.738,75 euros
Preu del contracte (total durada contracte de 3 anys)	20.216,25 euros
10% IVA	2.021,62 euros
total	22.237,87 euros

NOTA:

S'estableix un import màxim de 25 menús diaris i un màxim de 45 dies de durada del casal. Aquest, però, és un import estimat per fer el càlcul del pressupost del contracte, donat que l'ocupació es la que es preveu en funció del plec de prescripcions tècniques en base a la mitjana dels darrers anys i





Ajuntament de Puigcerdà

aquesta ocupació pot fluctuar anualment. En cap cas l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà, estarà obligat a encarregar el nombre màxim de menús, sinó els que coincideixin amb la realitat dels usuaris inscrits al centre.

LOT NÚM. 2: Servei de càteríng casal de nadal. “La Quitxalla Winter»	
Lloc prestació del servei	Escola Alfons I. Situada a l'Av.Schierbeck núm. 2. Es disposa del menjador i no s'utilitza la cuina del centre. No es necessari personal de neteja.
Dates i durada del servei	Dates: Vacances escolars de nadal (exceptuant els festius), de dilluns a divendres. Amb una durada total d'etre 8 i 10 dies.
Total usuaris (promig)	- De 10 a 25 nens de promig - Edats de 3 a 12 anys.
Preu unitari/menú	5,99 euros
Import diari (màxim 25 nens)	149,75 euros
Import total casal (màxim 25 nens durant màxim 10 dies)	1.497,50 euros
Preu del contracte (total durada contracte de 3 anys)	4.492,50 euros
10% IVA	449,25 euros
total	4.941,75 euros

NOTA:

S'estableix un import màxim de 25 menús diaris i un màxim de 10 dies de durada del casal. Aquest, però, és un import estimat per fer el càlcul del pressupost del contracte, donat que l'ocupació es la que es preveu en funció del plec de prescripcions tècniques en base a la mitjana dels darrers anys i aquesta ocupació pot fluctuar anualment. En cap cas l'Àrea de Joventut de l'Ajuntament de Puigcerdà, estarà obligat a encarregar el nombre màxim de menús, sinó els que coincideixin amb la realitat dels usuaris inscrits al centre.

Puigcerdà, en la data que figura al marge del present document.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT.

