

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ
D'UN SERVEI DE CATERING PER EL PERSONAL CONTRACTAT PER
LES ACTUACIONS EN EL PARC NATURAL DE L'ALT PIRINEU

Projecte. RESTAURACIÓ DE LES PADRERIES SUMERGIDES D'ISOETS ALS
ESTANYS DEL ROSARI D'ARREU I GARRABEA

Codi. C04.I03.P01.S04

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la contractació del servei de Càtering per el personal establert en el campament d'alta muntanya en les actuacions que es duren a terme en la Restauració de les praderies submergides d'isòets a l'Estany del Rosari d'Arreu i Garrebea, en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, finançat amb fons procedents del mecanisme de Recuperació i Resiliència (NextGeneration EU)

2. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR

Dins de la regió biogeogràfica alpina, els hàbitats aquàtics i semi aquàtics són un important reservori de biodiversitat per a espècies protegides i amenaçades, tan a nivell europeu com nacional. No obstant això, sovint es troben amenaçats per múltiples factors.

Les principals amenaces per a aquests hàbitats són:

- Les modificacions ocasionades per l'obra hidràulica.
- L'alt grau d'aïllament de les poblacions d'algunes espècies, delmades per diferents accions antròpiques i que ara es troben amenaçades.
- La introducció i proliferació d'espècies al·lòctones, sobretot diverses espècies de peixos (salmònids i ciprínids), abundantment introduïts als estanys i torrent d'alta muntanya els quals originàriament eren lliures de fauna íctica.

En conseqüència, a tall d'exemple, s'observa que l'espai ZEC Alt Pallars de la Xarxa Natura 2000 ES5130003 està afectat per les introduccions i proliferació d'espècies al·lòctones, sobretot peixos, en un 35 %. Aquesta situació és extrapolable també a un gran percentatge d'estanys alpins i s'espera que l'estat de conservació dels hàbitats i espècies de les zones de muntanya d'Europa empitjori si no s'executen diverses accions de conservació.

Així mateix, tal i com s'ha comentat anteriorment, amb aquests ecosistemes hi viuen espècies de fauna vulnerables o amenaçades, les poblacions de les quals han de ser objecte de mesures de millora i conservació i constitueixen un hàbitat amenaçat i d'interès comunitari. La introducció de les espècies de salmònids i ciprínids en aquests ecosistemes provoquen la desaparició de les praderies d'isòets submergides i de la comunitat d'amfibis i invertebrats autòctons a nivell local i paisatgístic, afectant indirectament a les espècies terrestres que depenen d'aquest fons de recurs tròfic. A més, els peixos també poden produir una forta eutrofització dels estanys que ocasiona fauna dràstica degradació de l'hàbitat per pèrdua d'oxigen del sistema.

Dos projectes LIFE (LIMNOPIRINEUS LIFE13 NAT/ES/001210 i RESQUE ALPYR LIFE20 NAT/ES/000369), ja han abordat amb èxit diverses estratègies per a la conservació d'aquests hàbitats i espècies objectiu als estanys dels Pirineus i, en concret, també a Parc natural de l'Alt Pirineu, mitjançant l'erradicació dels peixos al·lòctons en estanys d'alta muntanya petits i mitjans. No obstant això, encara hi han molts estanys del Parc afectats i en els quals no s'hi ha pogut actuar. Per aquest motiu, gràcies a l'experiència adquirida en el marc d'aquests projectes és necessari continuar aquesta tasca als estanys del Rosari d'Àrreu i Garrabea com a prioritat immediata.

Forestal Catalana, S.A és l'encarregada de portar a terme la gestió dels treballs D'ACTUACIONS DE RESTAURACIÓ DE LES PRADERIES SUMERGIDES D'ISOETS ALS ESTANYS DEL ROSARI D'ARREU I GARRABEA, en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, finançat per la Unió Europea.

Al no comptar amb els mitjans ni humans ni tècnics per a desenvolupar aquest servei cal fer una contractació externa d'aquest servei.

3. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar que compleix tots els requisits i que compta amb totes les autoritzacions administratives i sanitàries (registre sanitari) i que el personal de l'empresa disposa de carnet de manipular d'aliments en vigor.

L'empresa adjudicatària ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments i ha d'estar inscrita/registrada en el organismes competents que marqui la llei.

L'empresa adjudicatària adquirirà el gènere alimentari amb el que prepararà els menús vetllant per l'acompliment estricte dels paràmetres higiènics-alimentaris dels menús que se serveixen. Forestal Catalana SA (FC) es reserva la facultat de sol·licitar tants anàlisis i comprovacions de la qualitat dels aliments com estimi necessàries.

Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per a executar, amb la deguda eficàcia, la prestació del subministrament de càterring.

Garantir una resposta ràpida i eficaç a les demandes d'atenció que s'efectuïn des de FC.

Garantir el normal funcionament i la continuïtat del subministrament de càterring, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec, sense que pugui produir-se cap interrupció del servei.

Comunicar per escrit al responsable de FC qualsevol incidència que pugui entorpir o perjudicar el funcionament del servei.

Disposar de pòlisses d'assegurances necessàries per cobrir els riscos derivats de l'execució del contracte, incloses les produïdes per intoxicació alimentària.

Aportar albarà on consti el menjar i les racions que es fan lliurament en aquella entrega.

Atendre totes les peticions i suggeriments de servei que li faci el responsable de FC.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI A CONTRACTAR

El transport, les operacions de càrrega o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició dels mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

El servei consistirà en la realització del servei de càterring per el personal que es troba al campament d'alta muntanya per la realització del projecte esmentat.

Aquest , consistirà en la mantenció diària de tot el personal durant tota la setmana de treball, és a dir, esmorzar, dinar i sopar. Excepte els diumenges, que només es proporcionarà esmorzar i dinar.

La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per al nombre de comensals previstos independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient.

Els menús hauran de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant quant a quantitats, composició etc, les edats dels comensals i les condicions de les feines i on es realitzaren.

El servei a contractar constarà de vuit menús complets per a tota una setmana que s'entregaran a l'aeroport d'Andorra-la Seu cada dilluns a les 8.30 h

El primer dilluns de servei serà el 2 de juny de 2025 i l'últim de servei el 22 de setembre de 2025, per tant la temporada de treball contemplarà 17 setmanes de treball. Seran 17 serveis per a 8 persones cada dilluns.

Tot el menjar es presentarà en format de safates Gastronorm, unificades totes les racions d'un mateix plat en una mateixa safata. I totes les safates dintre de caixes legalment preparades per el transport d'aliment fresc.

Es controlarà, molt especialment, la data caducitat o de consum preferent de cada un dels menús, i es proporcionarà setmanalment el llistat d'ordre en el consum dels plats.

L'Empresa adjudicaria presentarà proposta de dos menús per a dues setmanes, els quals s'aniran alternant cada quinze dies.

Exemple de dos menús tipus

	SEMANA 1			
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS
ESMORZAR	Cafe, llet, magdalenes, suc	Cafe, llet, croasants, suc	Cafe, llet, napolitana, suc	Cafe, llet, magdalena, suc
	pa, tomaquet, pernil salat	pa, tomaquet, formatge	pa, tomaquet, fuet	pa, tomaquet, pernil dolç
DINAR	Rissotto de bolets	Gaspaxo andalús	Trinxat de muntanya	Fideua de la costa
	Bacallà amb sanfaina	Fricando de vedella	Mandonguilles amb tomata	Lluç a la marinera
guarnició	Amanida verda	Amanida verda	Amanida verda	Amanida verda
	logurt	Flam	Flam	logurt
SOPAR	Empedrat de bacallà	Sopa amb galets	Mongetes saltejades amb pernil	Verdura tricolor
	Cuixa de pollastre al forn	Pit de pollastre	Dorada al forn	Llonçat de gall d'indi
	amb escalibada	amb escalibada		amb patata caliu
	Taronja	Poma	Platan	Mandarina
	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE	
ESMORZAR	Cafe, llet, croasants, suc	Cafe, llet, napolitana, suc	Cafe, llet, magdalenes, suc	
	pa, tomaquet, formatge	pa, tomaquet, fuet	pa, tomaquet, pernil salat	
DINAR	Macarrons bolonyesa	Llenties estofades	Arròs de muntanya	
	Rodo de vedella	Butifarra amb escalivada	Llom amb salsa	
guarnició	Amanida verda	Amanida verda	Amanida verda	
	Bracet de nata	Natilles	Natilles	
SOPAR	Crema de verdures	Saltejat de verdures		
	Truita de patates	Lobarro al forn		
	Pera	Raïm		

ESMORZAR	Cafe, llet, magdalenes, suc	Cafe, llet, croasants, suc	Cafe, llet, napolitana, suc	Cafe, llet, magdalena, suc
	pa, tomaquet, pernil salat	pa, tomaquet, formatge	pa, tomaquet, fuet	pa, tomaquet, pernil dolç
DINAR	Cigrons estofats	Pèsols amb pernil i ceba	Arròs tres delícies	Ensaladilla russa
	Butifarra amb sanfaina	Costelló brassejat	Cordon bleu de pollastre	Pollastre amb prunes
guarnició	Amanida verda	Amanida verda	Amanida verda	Amanida verda
	logurt	Natilles	Natilles	logurt
SOPAR	Crema de verdures	Sopa amb galets	Verdura saltejades amb bolets	Consomé
	Lluç a la planxa	Bistec a la planxa	Dorada al forn	Llonçat de gall d'indi
		amb escalibada		amb patata caliu
	Pera	Poma	Platan	Mandarina
	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE	
ESMORZAR	Cafe, llet, croasants, suc	Cafe, llet, napolitana, suc	Cafe, llet, magdalenes, suc	
	pa, tomaquet, formatge	pa, tomaquet, fuet	pa, tomaquet, pernil salat	
DINAR	Fagotinis de pera	Patat emmascarada amb ou	Fideua de la costa	
	Rodo de vedella	Bacallà gratinat	Rodo de vedella	
guarnició	Amanida verda	Amanida verda	Amanida verda	
	Bracet de nata	Flam	Flam	
SOPAR	Emulsió de carbassa			
	Pit de pollastre	Truita de carbassó		
	amb escalibada			
	Taronja	Raïm		

Aquests dos menús pretenen ser una referència del contingut.

5. DETERMINACIÓ DEL PREU DEL CONTRACTE

El cost del servei s'ha estimat a partir de l'experiència de Forestal Catalana en la contractació de diferents empreses, per tasques similars, en altres projectes.

Es determina el preu màxim de cada menú per persona i dia en 25 €.

Això doncs s'estableix el resum següent;

$$8 \text{ persones} \times 7 \text{ dies} \times 17 \text{ setmanes} \times 25 \text{ € persona/dia} = 23.800 \text{ €}$$

6. PRESSUPOST

El pressupost del present contracte no excedirà els 23.800 €, (vint-i-tres mil vuit-cents euros) sense impostos.