



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ
D'UN SERVEI DE CATERING PER EL PERSONAL CONTRACTAT PER
LES ACTUACIONS EN EL PARC NACIONAL D'AIGÜESTORTES

Projecte. CONSERVACIÓ DE LA BIODIVERSITAT TERRESTRE I MARINA

Codi. C04.I02.P01.S16



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 el Parc Nacional d'Aigüestortes i estany de Sant Maurici amb càrrec dels fons del Plan de Recuperación, Transformación i Resiliència (PRTR), concretament de la component 4 "Conservació i Restauració d'Ecosistemes i la seva Biodiversitat".

2. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR

Els sistemes aquàtics continentals són ambients poc freqüents que ocupen un 2 % de la superfície de la terra i que, en general, es troben altament amenaçats. Són ambients de fauna i flora molt específica i sensible, on hi abunden espècies amenaçades.

Als Pirineus aquests ecosistemes humits se solen considerar paratges molt naturals. Però, tot i que es trobin en paisatges poc pertorbats, la mà de l'home com a agent modificador no hi ha estat absent.

El principal objectiu passa per aconseguir un retorn a la situació original dels estanys i del curs fluvial de la zona, amb la recuperació dels processos naturals, de la qualitat de l'aigua i paisatgística, mitjançant la gestió directa de les poblacions de peixos introduïdes (erradicació).

En 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. Des d'organismes que viuen suspesos en l'aigua formant part del plàncton (algues, puces d'aigua i copèpodes); passant per plantes, mol·luscs, cucs, insectes i amfibis que viuen al fons o al litoral, fins a ocells i ratpenats que s'alimenten dels insectes que surten de l'aigua.

El Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici compta amb més de 200 estanys, alguns d'ells amb problemes de conservació ocasionats precisament per la introducció d'espècies invasores de peixos amb objectius de pesca esportiva. Aquestes espècies depreden sobre les espècies més conspícues com invertebrats, larves d'insectes i amfibis.

Un cop l'abundància de peixos introduïts a l'estany disminueix dràsticament, es succeeixen una sèrie de canvis a l'ecosistema que el dirigeixen cap a la restauració del seu estat natural. El camí cap a la recuperació de l'estany pot trigar anys, però un dels primers símptomes és l'increment de la transparència de les seves aigües.

Per aquest motiu, les actuacions que es proposen en aquesta encomana tenen com a objectiu la millora de les poblacions d'alguns amfibis com la granota roja (*Rana temporaria*), el tòtil (*Alytes obstetricans*) i el tritó Pirinenc (*Calotriton asper*) i alguns mamífers que s'alimenten en el medi aquàtic com ara l'almesquera (*Galemys pyrenaicus*) o la llúdriga comuna (*Lutra lutra*), i dues espècies de ratpenats el de ferradura petit (*Rhinolophus hipposideros*) i l'orellut alpi (*Plecotus macrobullaris*).

Les accions del projecte inclouen tant aquelles que són concretes de conservació, com les de seguiment de l'impacte de les accions i la sensibilització i difusió pública dels resultats. Concretament, es preveuen seguiments limnològics dels estanys i de les poblacions de peixos al·lòctons, de les poblacions de *Euproctus asper*, *Rana temporaria*, *Alytes obstetricans*, *Calotriton asper* i *Galemys pyrenaicus*.

Es pren com a model les actuacions executades en el marc del Projecte Life Limnopirineus (2014 – 2017) en el qual s'han realitzat restauracions efectives en 5 estanys del parc nacional obtenint uns resultats contundents. Actualment es treballa en la restauració de 3 estanys més en el marc del projecte Resque Alpyr (2023-2026). La fita és poder generar un corredor verd lliure de peixos en el cor del parc nacional, amb aquests ambients aquàtics restaurats i amb la recuperació de les poblacions de la seva fauna original associada. Per aquest motiu, es proposa continuar l'esforç de restauració amb aquest projecte, actuant sobre 4 estanys més en el sector nord-occidental del Parc Nacional, en el qual encara no realitzat cap restauració. Els estanys seleccionats són:

- Estany de les Monges
- Estany de Mangades
- Estany de Travessani
- Estany xic de Travessani

Als estanys on s'ha pescat, la comunitat d'insectes aquàtics i altres invertebrats litorals canvia progressivament al llarg dels anys de pesca fins a semblar-se als estanys naturals sense peixos.

Per constatar aquest fet i valorar l'èxit de la restauració, així com avaluar la recuperació de les poblacions d'espècies objectiu del projecte, es dissenyaran els mostrejos de camp per a l'obtenció de les dades vinculades a aquestes espècies.

Forestal Catalana, S.A és l'encarregada de portar a terme la gestió dels treballs D'ACTUACIONS DE CONSERVACIÓ D'ECOSISTEMES I LA SEVA BIODIVERSITAT AL PARC NACIONAL D'AIGÜESTORTES I ESTANY DE SANT MAURICI, en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, finançat per la Unió Europea. Al no comptar amb dins de l'empresa amb els tècnics especialistes per a portar a terme aquesta tasca, Forestal Catalana SA cal que realitzi 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 els 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 higiènic-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 càterin.

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 càterin, 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 càterin per el personal que es troba al campament d'alta muntanya per la realització del projecte esmentat.

Aquest , consistirà en la manutenció 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 quatre menús complerts 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 6 d'octubre de 2025, per tant la temporada de treball contemplarà 19 setmanes de treball. Seran 19 serveis complerts per a 4 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 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 andalus	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	Fagottinis 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;

$$4 \text{ persones} \times 7 \text{ dies} \times 19 \text{ setmanes} \times 25 \text{ € persona/dia} = 13.300 \text{ €}$$

6. PRESSUPOST

El pressupost del present contracte no excedirà els 13.300 €, (tretze mil tres-cents euros) sense impostos.