

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE
CÀTERING DE LES LLARS D'INFANTS MARE DE DÉU DE LA ROCA (MONT-ROIG DEL
CAMP) I PETETE (MIAMI PLATJA)**



Índex

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE.....	3
2.- CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL TREBALL.....	3
2.1 Característiques generals.....	3
2.2 Menús especials.....	6
2.3 Elaboració.....	6
2.4. Temperatura i trasllat aliments.....	6
2.5 Control de qualitat dels aliments.....	6
2.6 Gestió i comunicació.....	7
2.7 Responsabilitat.....	8
3.- DURADA ESTIMADA DEL CONTRACTE.....	8
4.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA.....	8
5.- OBLIGACIONS DE L'ENTITAT PÚBLICA EMPRESARIAL DE SERVEIS I OBRES.....	10
6.- PROTECCIÓ DE DADES.....	10
7.- EL RESPONSABLE DEL CONTRACTE.....	12



1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és la prestació del servei escolar de càteríng dels centres educatius que es detallen a continuació:

Centre educatiu	Adreça
Llar d'Infants Municipal Petete	Av. de Cadis 83 - Miami Platja
Llar d'Infants Municipal Mare de Déu de la Roca	C. del Doctor Josep Segarra, 35 Mont-roig del Camp

L'Entitat Pública Empresarial de Serveis i Obres gestiona el servei d'escola bressol, amb un màxim de 158 places (82 places a la Llar d'Infants Petete de Miami Platja, i 74 places a la Llar d'Infants Mare de Déu de la Roca), per a infants de 0 a 3 anys.

La matricula de cada curs és variable, així com també el nombre d'infants usuaris del servei de menjador escolar.

El servei s'ofereix durant tot l'any, durant el calendari escolar i també durant l'estiu.

Les llars d'infants ofereixen el servei de menjador a tots els infants matriculats a l'escola bressol per tal de facilitar la conciliació laboral i familiar de les famílies.

Tenint en compte les edats dels infants, compreses entre els 0 i els 3 anys, es fa necessari disposar de menús per infants i menús específics per a lactants, així com també menús especials per aquells infants que presentin al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

2.- CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL TREBALL

2.1 Característiques generals

El nombre d'alumnes que es preveu que facin ús del menjador al centre és el següent:

Llar Infants	2025	2026	2027	2028
Mare de Déu de la Roca	6.637,00	6.637,00	6.637,00	6.637,00
Petete	9.310,00	9.310,00	9.310,00	9.310,00
Total general	15.948	15.948	15.948	15.948

(Usuaris per any i per llar)



Aquesta estimació es orientativa, i l'empresa haurà d'adaptar-se a les variacions tant del nombre de comensals com del calendari de funcionament del centre educatiu.

L'empresa adjudicatària s'haurà d'encarregar de transportar els menús a les llars d'infants municipals Petete i Mare de Déu de la Roca, així doncs, s'hauran de transportar els menús amb el temps necessari i per tal que a l'hora que hagi de començar el servei, els menús estiguin ja preparats per a la seva distribució als alumnes de cada centre educatiu.

Pel que fa referència al servei, cal tenir en compte les premisses següents:

- El control de qualitat dels menús anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments d'Ensenyament i Salut de la Generalitat de Catalunya, i d'acord amb la Guia d'alimentació saludable a l'etapa escolar elaborada per la Generalitat.
- Els menús seran adequats a l'edat dels diferents alumnes i també a les diferents èpoques de l'any, i oferiran una proposta variada, suficient, equilibrada i individualitzada.
- S'hauran de preveure menús especials per a casos específics de creences religioses o prescripcions mèdiques (diabètics, asòdics, acalòrics, baixos en greixos, entre d'altres).
- Cada menú estarà compost per un primer i un segon plat, postres, pa i beguda. També portaran berenar.
- Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums, patates,...
- Els segons plats hauran d'alternar carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, hortalisses, patates fregides o combinacions d'aquests aliments.
- Postres: fruita del temps o làctics.
- Els menús respondran a les necessitats i usuaris de les llars d'infants (nadons i infants de 0 a 3 anys). Els menús s'elaboraran en funció de les edats, amb un menú base segons el nivell d'edat i segons el tipus (triturat i/o trosset), tot adaptant-se als progressos dels infants. hi haurà també si fos necessari dietes astringents i laxants. Es cuinarà amb oli d'oliva. Hi haurà tres tipus de menú, amb una base segons el nivell d'edat:
 - o Lactants (0 a 12 mesos, amb adaptació de textures i ingredients de pollastre, hortalisses...)
 - o El menú de traspàs (1 a 2 anys) amb introducció d'aliments del tipus vedella/carn i derivats, verdura crua, flatulenta, peix, etc., amb introducció de llegums.
 - o El menú de 2 a 3 anys.
- Els menús s'hauran de planificar mensualment, i amb la màxima antelació cal trametre una còpia al centre i a l'Ajuntament, a efectes d'inspecció. També s'haurà de preveure una còpia del menú mensual als usuaris per tal que a casa siguin



conscients de completar la dieta dels seus fills. També s'haurà de penjar una còpia del menú mensual al taulell del centre.

- La confecció i control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions i criteris nutricionals d'un/a dietista i/o nutricionista. Els menús tindran en compte els aliments de temporada i seran el més naturals possible, tot evitant el consum excessiu de sal (clorur sòdic o NaCl) i el sucre, evitar els congelats, la desaparició dels additaments alimentaris, conservants, així com els greixos trans, que estan afavorint l'increment de la diabetis infantil, l'obesitat i les malalties cardiovasculars.
- L'empresa adjudicatària haurà de subministrar el càterring complert i en cas que hi hagi algun oblit, estarà en l'obligació del compliment del servei, de forma diària.
- Els alumnes podran repetir el primer, el segon plat o les postres, segons la seva necessitat i/o preferència, en les condicions determinades per l'adjudicatari en la seva oferta.
- El servei de càterring serà obligatòriament en la modalitat de línia calenta. Per poder realitzar el transport del menjar als centres educatius, l'adjudicatari haurà d'aportar el seu propi vehicle, condicionat i apte per aquest ús.
- Per tal de conservar la temperatura, l'empresa adjudicatària ha de distribuir el menjar en els recipients escaients, d'acord amb la quantitat de comensals i amb les xifres lliurades pel propi centre.
- El subministrar els àpats de dilluns a divendres, tret dels dies de lliure disposició i els dies festius escolars.
- L'horari de lliurament dels àpats serà acordada amb la direcció de les Llars d'infants.
- L'aigua es servirà als menús provindrà de la xarxa municipal d'aigua i serà filtrada amb un sistema d'osmosis. L'empresa adjudicatària s'haurà d'encarregar del manteniment i canvi de filtres del sistema d'osmosis.
- Incloure un menú de més per poder congelar el menú testimoni per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques si fos necessari i incloure el material necessari per poder congelar el menú testimoni.
- Realitzar la verificació del correcte funcionament dels instruments de lectura ubicats en els equips de fred i calor una vegada a l'any.
- Tenir contacte directe amb el/la dietista per poder tractar aspectes relacionats amb els menús i les al·lèrgies i intoleràncies dels infants.
- Servir oli, vinagre, sal, aigua i tovallons.
- Proporcionar els protocols de recepció dels aliments freds i calors on s'especifiqui la temperatura a la que han d'arribar.
- Proporcionar un document on s'especifiquin tots els ingredients que porten tots els plats dels menús per tal de poder consultar davant d'al·lèrgies i intoleràncies.
- Tenir assignat un assessor alimentari per a que pugui informar dels canvis normatius en qüestió de recepció dels aliments i en matèria alimentària i de sanitat. També que pugui resoldre possibles incidències i donar assessorament en l'elaboració de



diferents documents i protocols que es necessiten per donar el servei de menjador i dels plans d'autocontrol.

- Tenir assignat un/a tècnic/a titulat/da superior en Dietètica o titulació equivalent, com a persona encarregada de l'elaboració i signatura de les propostes de menús i berenars.

2.2 Menús especials

En cas que sigui necessari i existeixin infants amb alguna malaltia o intolerància alimentària (celíaca, lactosa, sense sal), es presentaran menús especials per cobrir aquestes necessitats, tot consultades les famílies sobre la prescripció mèdica indicada. Aquests menús estaran identificats per diferenciar-los de la resta dels menús. Hi haurà menús diaris adaptats a uns altres hàbits culturals o religiosos.

2.3 Elaboració

L'elaboració del menjar es realitzarà a la cuina central de l'adjudicatari, utilitzant la línia calenta i complint rigorosament les condicions higiènic-sanitàries, i utilitzant sistemes de cocció que permetin la conservació dels nutrients.

2.4. Temperatura i trasllat aliments

L'oferta presentada per l'adjudicatari ha d'incloure el trasllat diari dels menús a les Llars d'Infants Municipals. Aquest es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, utilitzant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

L'empresa haurà de complir la normativa higiènic-sanitària en l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Els menús vindran en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura que es transportaran també en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant fins l'arribada a destí. En tot moment es pot realitzar un control de la temperatura per part d'aquesta administració. Es realitzarà un control diari del càtering a l'arribada a destí per part de la llar. La temperatura mínima serà de 63°C en la seva recepció a la llar.

Es presentarà el menjar per separat per estances, sempre garantint i manteniment la temperatura reglamentària.

L'empresa adjudicatària transportarà els menús i els berenars, utilitzant recipients reciclables per al seu subministrament. La gestió d'aquest envasos reciclables van a càrrec de l'empresa adjudicatària que diàriament s'encarregarà de la seva retirada.



2.5 Control de qualitat dels aliments

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre receptor, garantit en tot moment el compliment de la normativa sanitària vigent. El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'Entitat, a l'empresa contractant i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació a la normativa higiènica sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a la llar, desinfecció i qualitat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar la informació i el material al centre, per dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats. Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel departament de Salut. L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una anàlisi de la qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat. L'Ajuntament podrà sol·licitar que es realitzin anàlitzes en dies concrets.

Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden completar el servei de càterin, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, en el benentès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei. Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, que haurà de facilitar a l'Entitat i a la direcció del centre els resultats de les proves que periòdicament es vagin realitzant als aliments. Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques i de l'elaboració.

2.6 Gestió i comunicació

L'empresa comunicarà amb dues setmanes d'avançament, com a mínim, la graella dels menús a subministrar, per correu electrònic, i des de la Llar es comunicarà a les famílies per tal que els pares tinguin coneixement dels menús dels seus fills. La comunicació dels menús es farà diàriament per telèfon a partir de les 9.30 hores fins les 10.00.

Les direccions podran proposar canvis puntuals en el menú base presentat si es considera que hi ha algun plat poc adient o no s'adeqüi a les edats i necessitats dels nens per la seva edat. Hi haurà diàriament una documentació que restarà a la Llar d'Infants i que es compondrà de la següent documentació:

- L'albarà amb el lot complet: l'hora del servei i d'expedició, que signarà el responsable del servei de la llar d'infants, amb indicació de l'hora de sortida de cuina.
- Etiquetatge: inclourà de manera detallada els ingredients dels àpats, així com també dels triturats.



- L'albarà de rebut o vist bo de l'arribada del càtering amb la temperatura mínima de 63°C per aliments calents.
- El full de control de temperatura al moment de servir els diferents plats. Així com també indicant la temperatura adient dels plats calents i dels plats freds.
- Hauran de presentar a la llar mostres del càtering subministrat pel mateix dia.

2.7 Responsabilitat

L'empresa assumirà la responsabilitat legal en cas d'error o de manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i trames dels aliments, especialment d'aquests esmentats. L'empresa estarà obligada a conservar mostres del menjar subministrat fins les 72 hores posteriors al subministrament. En cas de vaga, tancament patronal o qualsevol altres circumstàncies que impedeixin el normal desenvolupament del subministrament ho haurà de comunicar amb antelació de 48 hores, tot mantenint el subministrament contractant per altres mitjans i amb les mateixes característiques contractades, sense que es facturi a part. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja i desinfecció dels contenidors utilitzats per transportar els aliments, diàriament.

3.- DURADA ESTIMADA DEL CONTRACTE

El termini de durada inicial del contracte és d'**UN ANY (1)** a comptar des de la formalització del contracte i es podrà prorrogar anualment per un període de fins a **TRES (3) ANYS MÉS**, per la qual cosa la durada màxima del contracte no superarà els **QUATRE (4) ANYS**.

La prorroga s'acordarà per l'òrgan de contractació i serà obligatòria per l'empresa contractista, sempre que el seu preavís es produeixi almenys amb dos mesos d'antelació a la finalització del termini de durada del contracte.

4.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar de manera prèvia a la signatura del contracte, la subscripció d'una pòlissa de Responsabilitat Civil per danys ocasionats a tercers que puguin derivar-se del desenvolupament dels serveis objecte del present plec de condicions tècniques, que seran a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei.

El contractista queda obligat al manteniment de l'assegurança durant la vigència del contracte, i a tal efecte acreditarà davant l'Entitat anualment el pagament de la corresponent prima.

Si per qualsevol causa fos imposada a l'Entitat responsabilitat principal o subsidiària derivada de relació laboral per Autoritat, Organisme o Tribunal, l'Empresa estarà obligada a rescabalar-li de l'import econòmic de dita responsabilitat; en tal cas l'Entitat, prèvia notificació, procedirà a deduir la quantitat a rescabalar de la facturació pendent d'abonament.

El contractista estarà obligat a facilitar a l'Entitat una relació amb els noms del personal empleat en el servei contractat, així com els TC pagats corresponents, quan se li requereixi.



L'adjudicatari estarà obligat, si així li sol·licita l'Entitat, a acompanyar, junt amb la factura mensual, còpies dels TC1 i TC2, degudament diligenciats -en especial, en el que es refereix a la justificació de l'abonament corresponent a la Tresoreria General de la Seguretat Social-, de tots i cadascun dels treballadors adscrits a la prestació del servei, així com acreditació del pagament de les nòmines corresponents que constatin l'abonament dels salaris, a efectes de comprovació del compliment d'obligacions legals per part del contractista.

En cas d'apreciar-se anomalies i incompliments es donarà compte a les autoritats i òrgans competents, incoant expedient administratiu de caràcter informatiu que reculli els incompliments detectats, disposant l'empresa de 10 dies hàbils per presentar al·legacions als mateixos, paralitzant-se automàticament les factures i els corresponents abonaments fins la resolució de l'expedient.

L'adjudicatari s'obliga al compliment de les lleis protectores del treball, relatives a seguretat i higiene, inclús de Previsió i Seguretat Social, en tots els seus aspectes i regulacions, quedat exempt l'Entitat en qualitat de contractant de qualsevol responsabilitat per incompliment de dites disposicions i altres de caràcter laboral que es produeixin per l'adjudicatari.

Es portarà a terme reunions de seguiment amb l'empresa adjudicatària cada vegada que la persona responsable del contracte o la unitat encarregada del seu seguiment i execució ordinària (Directores de les respectives Llars d'Infants) ho requereixin. Aquestes reunions acostumaran a ser bimensuals.

L'empresa adjudicatària està obligada a realitzar totes les actuacions necessàries per l'adequat compliment del contracte i, en particular, garantirà el compliment de les obligacions recollides en els plecs.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei sota la direcció organitzativa de les persones designades com a responsables del contracte, que són les referents de cada escola bressol i diàriament veuen la recepció del càtering. En cas d'incidències diàries detectades per les direccions de les dues escoles bressol municipals, els/les directors/es comunicaran per via telefònica, electrònica o altre canal prèviament acordat a l'empresa adjudicatària i de manera immediata a l'Entitat.

L'empresa adjudicatària, en cas de detectar qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es puguin produir durant el normal funcionament de la prestació del servei ho informarà per via telefònica, electrònica o altre canal prèviament acordat amb la màxima immediatesa possible a les direccions de les escoles i simultàniament a la persona responsable del contracte o a la unitat encarregada del seu seguiment i execució ordinària.

L'empresa adjudicatària haurà de permetre en tot moment a l'Entitat exercir el control i la fiscalització sobre la prestació del servei i els productes utilitzats, facilitant al respecte tota la informació i documentació que se li requereixi.

El contracte es realitzarà amb estricte subjecció als Plecs de Prescripcions Tècniques i de Clàusules Administratives aprovades.



5.- OBLIGACIONS DE L'ENTITAT PÚBLICA EMPRESARIAL DE SERVEIS I OBRES

L'Entitat estarà subjecte al compliment de les següents obligacions generals, sense perjudici de les obligacions específiques recollides i detallades en aquest plec:

- a) Atorgar a l'adjudicatari la protecció adequada per a que pugui prestar el servei contractat. En concret, exercirà les tasques i poders de policia que li competeixen, així com tramitarà amb diligència i rapidesa quants tràmits administratius siguin necessaris per la prestació del servei
- b) Abonar les retribucions a l'empresa concessionària en els termes, terminis i condicions previstos.
- c) Fiscalitzar la gestió del servei, mitjançant els controls i inspeccions oportunes per mitjà de tècnics i personal competent específicament habilitat per això.
- d) Proveir a l'adjudicatari dels mitjans materials necessaris pel normal desenvolupament de les activitats i serveis objecte d'aquest contracte, que seran posats per l'Entitat a disposició de l'empresa, sent l'adjudicatari responsable de la seva custòdia i del control del seu bon estat d'ús i conservació.
- e) En tot moment, l'Entitat i els centres escolars podran realitzar inspeccions i controls periòdics per comprovar, per si mateixes, l'acompliment de les obligacions concretes per l'empresa en el relació al servei prestat.

6.- PROTECCIÓ DE DADES

El desenvolupament i gestió del servei haurà de complir amb els paràmetres de qualitat, disponibilitat i seguretat establerts per Nostreserveis i la legislació vigent.

L'adjudicatari s'obliga a no difondre i guardar el més absolut secret de tota la informació que generi o a la qual tingui accés en compliment dels serveis prestats segons els principis i requisits en matèria de protecció de dades personals recollits al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

L'Adjudicatari haurà d'aplicar les mesures de seguretat que siguin d'aplicació en funció del nivell de risc associat als tractaments de dades als quals pugui tenir accés per a garantir la confidencialitat, integritat i disponibilitat de les dades personals i la informació. El nivell de risc i les mesures de seguretat podran ser definides per Nostreserveis i seran d'aplicació als tractaments portats a terme. Les mesures mínimes establertes per a la gestió del servei són:

- Portar a terme el tractament de la informació i les dades personals única i exclusivament per a les finalitats relacionades directament amb el servei contractat, quedant expressament prohibit utilitzar-los per a finalitats diferents.
- L'empresa adjudicatària queda expressament obligada a mantenir absoluta confidencialitat i reserva sobre qualsevol dada que pogués conèixer amb ocasió del compliment de la prestació del servei, especialment les de caràcter personal, que no podrà copiar o utilitzar amb finalitat diferent que la que té com objecte el present contracte, ni tampoc cedir a altres ni tan sols a efectes de conservació. En cap cas l'adjudicatari podrà facilitar a tercers dades sobre els treballs realitzats. Les



obligacions de confidencialitat tindran una durada indefinida i es mantindran vigents en cas que finalitzi la prestació de serveis.

- L'empresa adjudicatària es comprometrà a la no difusió de cap tipus de codi d'accés o qualsevol altre tipus d'informació que pugui facilitar l'entrada als sistemes de Nostreserveis, així com no fer un ús incorrecte dels permisos i privilegis que es concedeixin al seu personal per l'execució d'aquest contracte. Es limitarà l'accés a la informació dels destinataris a usuaris autoritzats de l'adjudicatària, controlant l'accés dels usuaris a sistemes d'informació mitjançant - com a mínim - usuari i contrasenya individuals i secretes.
- L'adjudicatari quan hagi de tractar documentació física o suports en les seves instal·lacions que contingui dades personals o informació de Nostreserveis haurà de garantir el transport, emmagatzematge, arxiu i custòdia segura dels mateixos. Hauran de ser arxivats en ubicacions i dispositius d'emmagatzematge que impedeixin l'accés per part del personal no autoritzat.
- Els serveis i els servidors on es poguessin ubicar les dades personals responsabilitat de Nostreserveis haurà d'estar dins de la Unió Europea o un Estat tercer que disposi de mesures legals de seguretat similars a les exigides a la Unió Europea, no podent allotjar-se les dades a tractar per l'adjudicatària en un altre lloc, a aquest efecte l'adjudicatari haurà de formular declaració sobre això abans de formalització del contracte, declarant-se si fossin objecte de subcontractació els serveis de servidors o associats a aquests.
- En cas que calgui la descàrrega d'informació o dades al sistema de l'adjudicatari per motius del desenvolupament del servei haurà de sol·licitar prèviament l'autorització prèvia i expressa de Nostreserveis.
- Si durant la vigència del contracte canvia de subcontractista, l'adjudicatari haurà de comunicar aquest fet a Nostreserveis amb indicació del nou subcontractista i la certificació de que es segueixi donant compliment a totes les normatives de seguretat, així com les altres condicions requerides.
- En cas de requerir-ho per part de Nostreserveis, l'adjudicatària a la finalització del servei col·laborarà en el traspàs d'aquesta informació a la següent empresa adjudicatària.
- Aplicar les mesures de seguretat que Nostreserveis indiqui a cada moment i en tot cas les definides per les bones pràctiques de seguretat de la informació per garantir la confidencialitat, integritat, disponibilitat i traçabilitat de la informació.

L'empresa adjudicatària es farà responsable dels perjudicis que se li puguin ocasionar a Nostreserveis o a qualsevol tercer degut a l'incompliment de qualsevol de les condicions esmentades. En cap cas l'adjudicatari podrà facilitar a tercers dades sobre els treballs realitzats

7.- EL RESPONSABLE DEL CONTRACTE



El contractista ha de designar una persona responsable per tal que sigui el/la interlocutor/a directe i únic/a amb Nostreserveis.

Les seves tasques son, principalment:

- Facilitar a Nostreserveis la informació establerta i especificada en aquest Plec de prescripcions tècniques.
- Ser el contacte directe via telèfon i correu electrònic per qualsevol incidència relacionada amb el contracte.

Nostreserveis ha de controlar el compliment de les condicions d'aquest contracte, a través de la persona o persones que designi, que ha de posar en coneixement del contractista les deficiències, anomalies o incidències detectades,

Magdalena Blanco Gibert

Directora de la Llar d'Infants Mare de Déu de la Roca

Noelia Merino Rodríguez

Directora de la Llar d'Infants Petete

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

