



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE
ADMINISTRATIU DEL CÀTERING DE L'ESCOLA BRESSOL DENTETES I EL
CENTRE DE DIA LA MASIA**

CLÀUSULA PRIMERA. OBJECTE

L'objecte del contracte és la realització del servei de càtering al:

Lot 1: Escola Bressol Dentetes

Lot 2: Centre de Dia La Masia

Ubicació: Carrer de Marganell, s/n, 08253 – Sant Salvador de Guardiola

Nombre de places aproximades de l'Escola Bressol: 34

Nombre de places aproximades de Centre de dia: 25

El servei del LOT 1 comprèn la confecció, elaboració i subministrament del dinar diaris pels usuaris de l'esmentat centre.

El servei del LOT 2 comprèn la confecció, elaboració i subministrament del dinar i sopar diaris pels usuaris de l'esmentat centre. Els àpats i les celebracions o actes especials es relacionen a l'Annex 1 d'aquest plec de prescripcions tècniques d'acord amb el programa d'activitats del centre.

Les celebracions i els àpats especials que es concertaran al llarg de l'any i segons el programa d'activitats del centre, van inclosos en el preu.

CLÀUSULA SEGONA. DESCRIPCIÓ DEL CENTRE

L'Escola Bressol Dentetes, és un servei educatiu per a infants de 0 a 3 anys.

El Centre de Dia de La Masia, és un servei d'acolliment diürn que dona suport a les persones grans que necessiten organització, supervisió i assistència en les activitats de la vida diària i complementen l'atenció pròpia de l'entorn familiar.

CLÀUSULA TERCERA. VIGÈNCIA DEL CONTRACTE

El contracte s'executarà des del 01/12/2025 o l'endemà de la formalització del contracte administratiu, si fos posterior, per un termini de dos anys, prorrogable per períodes anuals fins un màxim de quatre anys (2+1+1), d'acord el previst al plec de clàusules administratives.

En cas de rescissió del contracte, l'empresa queda obligada a continuar la prestació del servei, amb les mateixes condicions i els mateixos pactes, mentre no s'hagi fet la nova adjudicació, en el ben entès que l'obligació de continuïtat no podrà excedir d'un període de carència de quatre mesos, comptats des de la data de rescissió.





CLÀUSULA QUARTA. CARACTERÍSTIQUES DE LA PRESTACIÓ, PROCESOS D'ELABORACIÓ I SISTEMES DE CONTROL SANITARI

4.1. Prestació LOT 1

El servei consistirà en la confecció de menús, l'elaboració del menjar, subministrament i transport.

El servei s'efectuarà durant tots els dies laborables de dilluns a divendres.

El volum dels menús pot variar d'un dia al altre en funció del nombre d'usuaris que assisteixen aquell dia al centre. Tot i així hi ha una previsió de 70 menús setmanals.

Els menús es serviran en línia calenta dins de cofre tèrmic el primer i segon plat, i les postres (fruita i làctics refrigerats) i el pa en compartiment separat. Atès que el centre no disposa d'aparells per escalfar aliments, no s'utilitzarà la línia de fred.

A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, al forn, planxa i bullit a les de rostit, fregit. No es podran donar aliments precuinats i s'haurà de cuinar amb oli d'oliva.

4.2. Prestació LOT 2

El servei consistirà en la confecció de menús, l'elaboració del menjar, subministrament i transport, així com la col·locació dels aliments al forn de regeneració o cambres frigorífiques en el moment d'arribar al centre per part del personal de l'empresa contractada, que haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.

El servei s'efectuarà durant tots els dies laborables de dilluns a divendres (els divendres es subministrarà els menús del cap de setmana), els dilluns faran la reposició de la línia freda (de dilluns a dijous).

El volum dels menús pot variar d'un dia al altre en funció del nombre d'usuaris que assisteixen aquell dia al centre. Tot i així hi ha una previsió de 135 menús setmanals (uns 30 menús de línia freda i uns 105 dinars en línia calenta aproximadament segons els usuaris).

Es serviran en línia calenta els dinars del dia en curs i en línia freda els sopars i dinars dels caps de setmana i serveis esporàdics (presentats en barquetes individuals i degudament etiquetats).

A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, al forn, planxa i bullit a les de rostit, fregit i precuinats.





4.3. Disposicions comuns Lot 1 i Lot 2

El control de la temperatura dels plats que realitzarà l'adjudicatari, ho farà en el moment de la sortida de cuina i ho farà constar en l'albarà d'entrega del menjar calent i fred, traslladant aquest en un escalfador, des de la cuina fins al Centre per evitar pèrdua de temperatura.

L'adjudicatari disposarà d'inscripció al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya).

L'adjudicatari aplicarà i acreditarà davant la direcció del Centre, sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i l'àmbit de treball, aplicant els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, mitjançant analítiques i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent sobre aquesta matèria. Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

L'adjudicatari garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents sobre l'emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars, així com les acreditacions legals i sanitàries dels seus proveïdors i de tots els productes servits, documentació que estarà degudament arxivada i a l'abast de les consultes que procedixin.

L'adjudicatari disposarà dels serveis de dietista i/o nutricionista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

CLÀUSULA CINQUENA. PROGRAMACIÓ, COMPOSICIÓ I QUALITAT DELS MENÚS

5.1. Lot 1

- a) La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments d'Ensenyament i de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant una setmana. Els menús s'adaptaran a les diferents èpoques de l'any.
- b) L'adjudicatari comunicarà diàriament, a partir de dos quarts de deu del matí, el nombre de menús a servir aquell dia.
- c) Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.





- d) Els menús hauran d'incloure preferiblement productes alimentaris de proximitat, frescos i de temporada i que siguin de productors propers. En qualsevol cas, un especialista dietètic autoritzat haurà de certificar la correcció i equilibri de les dietes.
- e) Cada menú estarà compost per un primer plat i un segon plat (que aquest no podrà ser ni fregit ni precuinat), postres i pa.
- f) Els licitadors presentaran proposta de menús mensual que detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional.
- g) Atès que el centre acull infants de 0 a 3 anys, s'elaboraran diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. Es presentaran menús tipus degudament confeccionats referents a les següents varietats:
- Menú triturat d'inici: puré de patata, porro, pastanaga, mongeta tendra i/o carbassó i/o carbassa amb pollastre/vedella/peix/ou. Iogurt natural sense sucre.
 - Menú triturat: puré de patata, arròs o llegums amb porro, pastanaga, mongeta tendra i/o carbassó i/o carbassa amb pollastre/vedella/peix/ou. Més petites quantitats del 1r o 2n plat del menú sencer. Per fer un canvi progressiu al menjar sòlid. Iogurt natural sense sucre.
 - Menú sencer. Primers plats: arròs, pasta, verdures, llegums, purés i sopes. Segons plats: ou (mínim 1 dia a la setmana), peix planxa (mínim dos dies a la setmana) o carns (pollastre/vedella/porc/gall d'indi, mínim dos dies a la setmana). Postres: setmanalment 3 dies fruita (haurà de portar-se varis tipus de fruites cada dia) i 2 iogurt natural sense sucre.

En tot cas, els menús s'adaptaran a les demandes de les necessitats maduratives, en funció de les prescripcions indicades pel pediatra.

Quan no hi hagi guarnició al segon plat s'haurà d'acompanyar amb amanida.

- h) L'empresa adjudicatària està obligada a presentar a la direcció del centre, abans del dia 15 de cada mes, la proposta de menús a subministrar el mes següent, la qual serà revisada per la direcció del centre. Un cop fets els canvis que es considerin oportuns, l'empresa adjudicatària facilitarà els menús per repartir-les entre les famílies, abans del dia 25 de cada mes.
- i) S'adaptaran els menús a les diferents al·lèrgies e intoleràncies que pugin sortir durant el curs.
- j) S'adaptaran els menús especials (vega, vegetariana, halal...)
- k) S'ha de subministrar un forn per garantir que els aliments es conserven a 70





graus.

5.2. Lot 2

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

- Els menús són per a persones grans i, en aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes per l'àrea d'atenció mèdica del centre, concretament amb la responsable higiènic sanitària.
- Les empreses licitadores presentaran un model de programació estiu/hivern dels diferents menús on figurarà, de forma desglossada el gramatge i la composició dietètica dels plats i en especial la de les dietes triturades.
- L'adjudicatari ha de disposar entre el seu personal o contractat externament d'un/a professional dietista-nutricionista, amb la titulació universitària específica, per la gestió i organització del servei d'alimentació, vetllant per la qualitat i salubritat dels aliments durant tot el procés de producció.
- L'adjudicatari lliurarà, per escrit, la proposta del pla de menús del mes següent a la responsable higiènic sanitària del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies per poder ser revisada. La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa juntament amb el responsable higiènic sanitari del Centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: dinar i sopar.
- La direcció i el personal de cuina del Centre es reserven la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats dels usuaris i les èpoques de l'any, amb la supervisió del responsable higiènic sanitari del centre.
- Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant-ne prèviament al Centre, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la responsable higiènic sanitària del Centre o persona delegada.
- En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització de reparacions o d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'adjudicatari haurà de continuar prestant el servei mitjançant càtering al mateix preu ofertat.





- El valor calòric a calcular serà el total per àpat. Amb un promig de valor calòric de 750 Kcal per persona pel dinar i 600 kcal per persona pel sopar. Aquest valor podrà ser modificat en aquells casos que per prescripció facultativa es requereixi. A la programació de cada plat haurà de contenir tant els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

- En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, hipercalòrica, baixa o sense greix, hiperproteica, o qualsevol altra que sigui necessària, així com dietes adaptades per usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentaries ja sigui en presentació normal, tallat, semi triturat, triturat, texturitzant, etc... Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament pel servei d'atenció mèdica del Centre. Es poden produir modificacions en el tipus de dieta tots els dies a criteri de l'àrea d'atenció mèdica del Centre.

- El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades per la nutricionista/dietista de l'empresa, amb l'elaboració de cada plat, tenint en compte els grams i els valors nutricionals per persona. La programació i fitxa s'aplicarà igualment a les dietes triturades o d'altres tipus.

- L'adjudicatari es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per a les persones que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida.

- Els models de menús a presentar hauran d'incloure, a més de les distintes dietes abans esmentades, menús especials per a les festes assenyalades, incorporant els plats i postres de la diada (Annex 1).

L'adjudicatari vetllarà per oferir varietat en els diferents productes i la verdura i la fruita seran fresques i de temporada. Preferiblement de cultiu ecològic, proximitat i comerç just.

La composició dels menús serà:

- Pel dinar:

- Primer plat: cremes de verdures, sopes, brous, arròs, pasta, verdures, llegums, paelles i/o fideuàs amb gambes pelades, entremesos.
- Segon plat: carns de pollastre, vedella, porc, conill, gall d'indi, xai, ous, peix sense espines blau i blanc.
- Postres: fruita natural variada segons temporada, iogurts, natilles, flams, crema catalana, gelat, pastissos i altres típics dels festius com bunyols o torrons i un cop a la setmana pomes al forn.

- Pel sopar:

- Primer plat: brous, verdures, cremes.
- Segon plat: carn o productes elaborats de carn, croquetes, peix sense espines,





truites, ous.

- Postres: fruita natural i o làctics.

A part de la guarnició del segon plat sempre hi ha d'haver un acompanyament que sigui amanida i tots els àpats han de portar pa.

Totes les matèries primeres i els productes servits per l'adjudicatari hauran d'estar subjectes a la normativa legal vigent.

S'ha de subministrar un forn per garantir que els aliments es conserven a 70 graus.

5.3 Disposicions comuns Lot 1 i Lot 2

Els proveïdors de les matèries primeres i els productes han de disposar de Registre Sanitari o estar al cens sanitari d'establiments minoristes municipals i subjectes a la normativa vigent, responsabilitzant a l'empresa adjudicatària de les possibles alteracions dels productes en tot moment. L'emmagatzematge de les matèries primeres i la seva conservació s'efectuarà complint la normativa vigent.

Els licitadors han de complir la normativa de referència sobre seguretat alimentària per a establiments que distribueixen menjar preparats (siguin elaborats o no en cuina pròpia) que emana principalment del Reglament CE 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. Caldrà també que compleixin amb el Reglament CE 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.

L'adjudicatari haurà de desenvolupar, aplicar i mantenir procediments permanents d'autocontrol basats en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) que inclou plans de prerequisits d'higiene i traçabilitat. El sistema APPCC aplicat als mitjans i procediments de transport dels menjars preparats ha d'estar clarament especificat. Així mateix, s'exigeix la realització periòdica dels controls oportuns que haurà de realitzar l'empresa adjudicatària. El contractista haurà de lliurar al Centre còpia de cada un dels informes de control realitzats i el certificat conforme s'està realitzant.

Els envasos utilitzats per servir els menús freds han de ser d'un sol ús i aptes per ús alimentari. No poden ser reutilitzables. Seran responsabilitat de l'adjudicatari del servei i hauran de complir els requisits sanitaris vigents, garantint el bon estat de conservació i d'higiene dels aliments.

Estaran etiquetats amb totes les dades obligatòries segons l'establert al Reglament CE 1169/2011, entre d'altres: identificació de l'empresa, nom del producte, data d'elaboració, data de caducitat, temperatura de conservació, declaració d'al·lèrgens. El licitador presentarà un model d'etiquetatge que s'ha d'adaptar a una mida de lletra prou gran perquè permeti la lectura a persones amb pèrdua d'agudesa visual.





CLÀUSULA SISENA. PRODUCTES ECOLÒGICS

Amb l'objectiu de fomentar els sistemes de conreu més respectuosos amb el medi ambient, l'Ajuntament de Sant Salvador de Guardiola, esta interessada en la inclusió del màxim de productes ecològics de qualitat que sigui possible en els menús, que hauran de ser produïts sota els criteris de l'agricultura ecològica, d'acord amb la Regulació (ECC) 2092/91 fins al 31 de Desembre del 2008 i, amb la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener del 2009.

A tenor dels criteris d'adjudicació que es volen implementar en aquesta licitació, quan els licitadors, en la seva oferta hagin presentat l'opció de comptar en els seus menús de forma recurrent amb un o diferents productes d'origen ecològic, de qualsevol de les tipologies exposades en el plec, s'haurà d'acreditar l'origen ecològic dels productes amb els corresponents certificats de l'autoritat o organisme de control o per qualsevol altre mitjà, o, en el cas de productes agroecològics de proximitat, sempre que s'acrediti que el producte o productor està adherit a la venda de proximitat, d'acord amb el que disposa el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

Trimestralment es lliurarà per part de l'empresa a l'Ajuntament de Sant Salvador de Guardiola la següent documentació:

- Certificats dels productes d'agricultura ecològica adquirits, incloent el pes total dels mateixos. S'entendrà com agricultura ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats en la Regulació (ECC) 2092/91 fins al 31 de Desembre del 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de Gener del 2009.
- Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.

Així, els aliments que haurien de tenir preferentment origen ecològic, són: (1) vedella o pollastre, (2) ous, (3) llegums, (4) logurts, (5) patata i (6) fruites.

CLÀUSULA SETENA. TRANSPORT DELS ÀPATS I HORARI

El transport dels àpats es realitzarà en vehicles que hauran de reunir les característiques apropiades per garantir que els menús arribin en òptimes condicions de temperatura (que no potser inferior a 65 graus), presentació i característiques organolèptiques. En cas que es puguin produir incidències respecte al producte,





l'adjudicatari repararà la no conformitat que s'ha produït amb urgència.

Els àpats hauran d'estar a les instal·lacions del centre a les 12.30 hores. I per tal de garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps possible entre la seva elaboració i subministrament.

Els àpats es rebran tots els dies laborals (tenint en compte el calendari de festius de Sant Salvador de Guardiola) de dilluns a divendres. Respecte el LOT 2, en cas de caure en dia festiu es reorganitzarà el lliurament dels àpats per tal de no deixar a cap usuari desatès. A aquest efecte, es lliurarà una calendari anual a l'empresa adjudicatària amb la previsió dels lliuraments tenint en compte els festius de l'any en curs.

CLÀUSULA VUITENA. PERSONAL

L'empresa adjudicatària disposarà del personal suficient per poder prestar el servei amb els nivells de qualitat i eficiència necessaris per complir les obligacions estipulades al contracte i serà l'única obligada i responsable del compliment de les disposicions legals en matèria de contractació, seguretat social incloent el pagament de cotitzacions i prestacions, quan s'escaigui, prevenció de riscos laborals i tributària.

En cap cas, el personal de la empresa adjudicatària tindrà vinculació jurídica o laboral amb l'Ajuntament de Sant Salvador de Guardiola.

Corresponen a l'adjudicatari les funcions de reciclatge, formació permanent, supervisió i suport tècnic del seu personal que garanteixin una prestació del servei eficient i de qualitat.

En el supòsit eventual de vaga legal en el sector al qual pertanyen els treballadors i treballadores adscrits al servei, l'adjudicatari haurà de mantenir informat de forma permanent a la Direcció del Centre, de les incidències i desenvolupament de la vaga.

CLÀUSULA NOVENA. CRITERIS AMBIENTALS

L'empresa adjudicatària ha d'acreditar la seva capacitat tècnica i professional per dur a terme els aspectes ambientals del contracte mitjançant:

- Un sistema de gestió ambiental (SGA) pel servei de cuina (com per exemple EMAS, ISO 14001 o equivalent), o bé
- Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de cuina per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé
- Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de cuina.





CLÀUSULA DESENA. DRET A INSPECCIÓ

El control oficial correspon a l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

La direcció tècnica i la responsable higiènic sanitària podran efectuar les inspeccions i auditories a l'adjudicatari, a les seves instal·lacions incloent el transport, en qualsevol moment i/o davant de qualsevol incidència.

L'adjudicatari desenvoluparà i aplicarà sistemes permanentment d'autocontrol que seguiran els principis d'Anàlisi de Perill i Punts de Control Crítics que inclouran tan l'elaboració com el transport. L'adjudicatari haurà de proporcionar les evidències dels esmentats sistemes ja sigui amb la presentació de la certificació d'auditoria favorable o els actes d'inspecció realitzada per l'organisme de control oficial corresponent.

CLÀUSULA ONZENA. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

L'adjudicatari haurà de portar a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, a més de les obligacions de caràcter general previstes en les lleis i reglaments d'aplicació i les derivades d'aquest plec, les següents:

- Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per executar, amb la deguda qualitat i eficàcia, la prestació objecte del contracte.
- Assumir les despeses que donés lloc per a la realització del contracte, com per exemple, financers, assegurances, transports, ...
- Respondre de la bona qualitat dels productes utilitzats i en l'elaboració dels menús, comproment-se a efectuar els mateixos amb la màxima garantia d'higiene i constituint-se en l'únic responsable de les possibles conseqüències que poden derivar-se de l'incompliment d'aquestes condicions.
- Garantir els mecanismes necessaris per a fe efectiva la coordinació prevista en el contracte.
- Disposar i facilitar els protocols que s'utilitzaran per la correcta prestació dels serveis.
- Aplicar la normativa en matèria de protecció del medi ambient i tractament de residus, en l'execució d'aquest contracte.
- Aplicar amb rigor el projecte i les propostes de millora del servei presentades i que han motivat l'adjudicació.

CLÀUSULA DOTZENA. DRETS DEL CENTRE

Durant la vigència del contracte l'Escola Bressol Dentetes i el Centre de Dia La Masia, i per defecte l'Ajuntament de Sant Salvador de Guardiola, tenen la facultat de:

- Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que





fa al seu compliment.

- Modificar per raons d'interès públic les característiques del servei contractat, com també suspendre'n l'execució, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.
- Resoldre, per raons d'interès públic, el servei contractat dins els límits de la legislació de contractes del sector públic.
- Exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per a restablir el bon ordre en l'execució d'allò pactat, en el supòsit que l'empresa incorri en actes i omissions que puguin interrompre el normal funcionament del servei o el compliment dels programes de treball, sens perjudici d'allò establert en la legislació de contractes del sector públic.
- Exercir la inspecció del servei: controlar i avaluar de forma permanent el servei.
- Dictar les ordres i les instruccions necessàries per al compliment del contracte.
- Sol·licitar a l'empresa contractista tota la documentació necessària per comprovar la bona marxa i el funcionament del servei.
- Comunicar al contractista qualsevol deficiència que observi en la prestació del servei perquè sigui esmenada.

CLÀUSULA TRETZENA. CONDICIONS ECONÒMIQUES

El nombre estimat de menús setmanals de l'escola Bressol Dentetes és de 70, 280 menús mensuals de mitjana.

El nombre estimat de menús setmanals del Centre de Dia La Masia és de 135, 540 menús mensuals de mitjana.

La facturació s'efectuarà mensualment i serà determinada en funció del nombre dels menús efectivament servits.

Aquestes factures s'hauran de presentar telemàticament a través de la plataforma de factures electròniques disponible a la pàgina web de l'Ajuntament, abans del dia 5 del mes següent. Aquestes factures seran verificades i conformades per la direcció dels Centres, per verificar els serveis efectivament prestats i que es corresponguin amb els llistats de menús servits diàriament.

CLÀUSULA CATORZENA. FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE I TRASPÀS

Quan finalitzi la vigència del present contracte, i en cas que no s'efectuï l'adjudicació d'aquest a la mateixa empresa que havia estat contractista, aquesta i la nova contractista realitzaran el traspàs d'informació de funcionament i organització en el dies fixats per l'Administració previs a l'inici de la nova prestació.





AJUNTAMENT DE
SANT SALVADOR DE GUARDIOLA
(BAGES)



Centre de Dia
La Masia





AJUNTAMENT DE
SANT SALVADOR DE GUARDIOLA
(BAGES)



Centre de Dia
La Masia

ANNEX 1

CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

- Un dia especial al mes (els mesos que no hi hagi celebracions) que es comunicarà dins dels últims quinze dies del mes anterior.
- Reis, 5 de gener (dinar especial i tortell de reis)
- Divendres sant (dinar especial, bunyols ...)
- Sant Josep (dinar especial i crema catalana)
- Sant Jordi (dinar especial i pastís)
- Revetlla de Sant Joan (dinar especial i coca de Sant Joan)
- Tots Sants, 30 d'octubre (dinar especial, moniatos)
- Nadal, l'últim divendres abans de Nadal que no s'escaigui en 24 (dinar de Nadal, torrons, polvorons)

Sant Salvador de Guardiola, data signatura electrònica

L'Alcaldeessa,
Anna Maria Llobet Solé

