

Codi Segur de Verificació:
05a970ce-cd76-4a41-a2b0-ee5f466f2978
Origen: Ciutadà
Identificador document: ES_L01171523_2026_55370444
Data d'impressió: 24/03/2026 13:12:40
Pàgina 1 de 13

SIGNATURES
1.- Cap de departament d'Esports i Joventut - 20/02/2026



Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

Expedient núm.: 2026/001201
Codi: C121 E U
Ref: LNB



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

LICITACIÓ DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR DELS CASALS MUNICIPALS DE L'AJUNTAMENT DE ROSES

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT)

Febrer 2026



Codi Segur de Verificació:
05a970ce-cd76-4a41-a2b0-ee5f466f2978
Origen: Ciutadà
Identificador document: ES_L01171523_2026_55370444
Data d'impressió: 24/03/2026 13:12:40
Pàgina 2 de 13

SIGNATURES
1.- Cap de departament d'Esports i Joventut - 20/02/2026



Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE
2. NATURALESA I RÈGIM JURÍDIC
3. PERIODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI
4. PERSONES USUÀRIES DEL SERVEI
5. DESCRIPCIÓ I CONDICIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI
 - 5.1. Modalitat de prestació
 - 5.2. Condicions específiques per als Casals d'Estiu
 - 5.3. Servei de menjador dels Casals de Nadal i Setmana Santa
 - 5.4. Menús i alimentació
 - 5.5. Nombre de menús a elaborar
 - 5.6. Estris i paraments
 - 5.7. Programació i comunicació dels menús
6. TRANSPORT, SERVEI I CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS
7. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI
8. NETEJA, HIGIENE I MANTENIMENT
9. SEGURETAT ALIMENTÀRIA I QUALITAT
10. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA
11. CONTROL, SEGUIMENT I COORDINACIÓ
12. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PER PART DEL LICITADOR
13. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ I PUNTUACIÓ PER LA VALORACIÓ DEL SERVEI.
14. ANNEX





Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte la prestació del servei de menjador dels casals municipals organitzats per l'Ajuntament de Roses (Casals d'Estiu, Casals de Nadal i Setmana Santa), en modalitat de càtering i d'acord amb les necessitats anuals del servei.

El servei comprendrà la planificació, elaboració, transport i lliurament dels àpats fins al centre o equipament municipal que l'Ajuntament determini anualment per al desenvolupament dels casals.

En el cas dels **Casals d'Estiu**, atès que es preveu l'elaboració de més de 50 menús diaris, l'empresa adjudicatària haurà d'acreditar que el temps màxim de transport entre la cuina d'elaboració i el centre o escola pública designada anualment per l'Ajuntament no supera els **30 minuts en condicions normals de circulació**.

La prestació del servei s'executarà d'acord amb les condicions establertes en aquest Plec i amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.

2. NATURALESA I RÈGIM JURÍDIC

Aquest contracte té naturalesa **administrativa** i es regeix per:

- **Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP).**
- **Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre**, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de contractes de les administracions públiques, en tot allò que no s'oposi a la LCSP.
- Plec de clàusules administratives particulars (PCAP).
- Aquest Plec de prescripcions tècniques.
- La resta de normativa administrativa, laboral, sanitària i de seguretat alimentària que sigui d'aplicació.

3. PERIODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

El període d'execució és de juliol de 2026 a juny de 2027 (en les dates concretes de cada casal) amb possibilitat de pròrroga per als anys 2027-2028, 2028-2029 i 2029-2030, d'acord amb el que disposa l'article 29 de la LCSP.

4. PERSONES USUÀRIES DEL SERVEI

Les persones usuàries del servei de menjador són:

- Infants i joves d'entre 3 i 12 anys inscrits als Casals Municipals.
- El personal de monitoratge dels casals que exerceix funcions d'acompanyament durant l'àpat.





Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

5. DESCRIPCIÓ I CONDICIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI

5.1. Modalitat de prestació

El servei es prestarà en modalitat de càtering, i inclourà:

- La planificació dels menús, d'acord amb els criteris nutricionals, sanitaris i de qualitat establerts en aquest Plec i en la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.
- L'elaboració dels àpats en instal·lacions pròpies de l'empresa adjudicatària.
- L'empresa adjudicatària serà responsable del **transport dels àpats** fins al centre o equipament municipal designat per l'Ajuntament, garantint el manteniment de les condicions higièniques i de temperatura exigides per la normativa vigent.
- El lliurament en condicions adequades per al seu consum.
- L'empresa adjudicatària haurà de garantir la **continuitat del servei**, la correcta coordinació amb l'Ajuntament de Roses i el compliment de les obligacions en matèria de seguretat alimentària, traçabilitat dels productes i sistemes d'autocontrol.

5.2. Condicions específiques per als Casals d'Estiu

Atès que durant els Casals d'Estiu es preveu l'elaboració de més de 50 menús diaris, l'empresa adjudicatària haurà d'acreditar que el temps màxim de transport entre la cuina d'elaboració i el centre o escola pública designada anualment per l'Ajuntament no supera els **30 minuts en condicions normals de circulació**.

Aquesta exigència té per finalitat garantir la qualitat organolèptica dels àpats, el manteniment adequat de la temperatura dels aliments, el compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i una resposta àgil davant possibles incidències en la prestació del servei.

Aquesta condició s'estableix per raons objectives vinculades a l'objecte del contracte i respon a criteris de qualitat i seguretat alimentària, sense que tingui caràcter territorial ni limitatiu de la concurrència.

No és necessari disposar de la cuina en el moment de presentar oferta, sinó que caldrà acreditar-ne la disponibilitat abans de l'inici del servei.

En aquest cas, el servei de menjador comprendrà:

- La planificació, preparació, distribució i servei dels menús a les instal·lacions municipals habilitades.
- La manipulació, conservació i control de temperatures dels aliments.
- La recollida i neteja del parament i estris, i també dels equipaments i espais utilitzats per a la preparació i servei del menjar.



**Ajuntament de Roses**
Esports i Joventut

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la presència del personal de cuina adient en funció del número d'àpats i adscrit al contracte durant el temps necessari per a la correcta execució del servei, així com el compliment de la normativa vigent en matèria d'higiene alimentària, seguretat alimentària i sistemes d'autocontrol (APPCC).

Aquesta modalitat inclou exclusivament les funcions pròpies del servei de menjador, sense que comporti la prestació de servei de monitoratge, el qual correspondrà, si escau, a l'organització del casal.

5.3. Servei de menjador dels Casals de Nadal i Setmana Santa

En els Casals de Nadal i de Setmana Santa, el servei consistirà en la confecció, elaboració externa i transport dels menús fins al centre o equipament municipal designat per l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el transport es realitza en condicions adequades de seguretat i higiene, mantenint la cadena de temperatura, complint la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.

Aquesta modalitat no inclou l'adscripció de personal de cuina al centre, sens perjudici de les obligacions generals de qualitat, traçabilitat i control sanitari establertes en aquest Plec.

5.4. Menús i alimentació

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una proposta de menús adequada a les diferents tipologies de casal (Estiu, Nadal i Setmana Santa) i franges d'edat, elaborada o supervisada per un/a dietista-nutricionista col·legiat/da.

Els menús inclouran primer plat, segon plat, postres, pa i aigua, i hauran de complir criteris de dieta sana, variada i equilibrada.

Els menús es confeccionaran i/o es serviran diàriament, tots i cadascun dels dies previstos d'activitat, d'acord amb el calendari dels casals municipals. Els menús es serviran a l'escola pública que l'Ajuntament de Roses determini anualment per la celebració del servei de menjador dels Casals Municipals programats.

S'atendran obligatòriament les dietes especials per motius mèdics, intoleràncies, al·lèrgies, creences religioses o altres necessitats justificades (programació de les activitats: sortides i excursions, etc.).

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 els corresponents a cadascuna de les tipologies a les modificacions donades per la direcció dels Casals Municipals de l'Ajuntament de Roses.



**Ajuntament de Roses**
Esports i Joventut

5.5. Nombre de menús a elaborar

El nombre d'àpats diaris a confeccionar estarà condicionat d'una banda a les inscripcions fixes confirmades per les famílies que optin a aquest servei abans de l'inici de les activitats i que el Departament d'Esports i Joventut comunicarà a l'empresa adjudicatària amb l'antelació suficient en les seves diferents modalitats i d'altra banda, a les peticions dels serveis esporàdics que puguin sol·licitar les famílies el mateix dia i sempre que ho comuniquin a la persona designada per a la coordinació del servei abans de les 10:00 h.

Amb l'objectiu de facilitar una previsió dels àpats descrits en l'apartat anterior i tenint en compte l'evolució d'aquest servei en els darrers anys, s'estableix com a referència numèrica la xifra de **4.100 àpats** per a la totalitat dels dies de servei del primer any de contracte (de juliol de 2026 a juny de 2027). No es garanteix que s'arribi al nombre de menús estimats.

El quadre següent, reflexa la previsió aproximada de menús diaris i totals del primer any de contracte.

ANY	CASAL INFANTIL						CASAL ESPORTIU						CASAL NADAL	CASAL S. SANTA
	JULIOL			AGOST			JULIOL			AGOST				
	dies	Menús/dia *	Total Mes	dies	Menús/dia *	Total Mes	dies	Menús/dia *	Total Mes	dies	Menús/dia *	Total Mes		
2026	23	55	1.265	21	45	945	23	46	1.058	21	35	735	50	45

A nivell orientatiu, adjuntem un quadre de menús diaris (mitjana) i menús totals dels Casals Municipals dels últims 4 anys.

ANY	CASAL INFANTIL						CASAL ESPORTIU						CASAL NADAL	CASAL S. SANTA
	JULIOL			AGOST			JULIOL			AGOST				
	dies	Menús/dia *	Total Mes	dies	Menús/dia *	Total Mes	dies	Menús/dia *	Total Mes	dies	Menús/dia *	Total Mes		
2022	21	49	1.025	21	50	1.045	21	38	801	22	25	545	53	30
2023	21	55	1.149	22	40	869	21	49	1.023	22	38	837	53	30
2024	23	47	1.090	21	37	769	23	49	1.116	21	33	686	39	34
2025	23	60	1.382	20	42	841	23	46	1.061	20	37	740	24	57

* Mitjana Mensual de menús diaris





Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

5.6. Estris i paraments

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tots els estris necessaris per servir els dinars, tals com: Plats diferents de primer, segon i postres ; gots i coberts adients ; tovallons de paper ; aigua; oli d'oliva verge extra i vinagre, etc...

Amb l'objectiu de reduir la generació de residus, aquest material de parament ha de ser reutilitzable.

5.7. Programació i comunicació dels menús

Els menús mensuals s'hauran de lliurar a l'Ajuntament amb l'antelació suficient per a la seva comunicació a les famílies, amb indicació d'ingredients, valor nutricional i al·lèrgens.

La quantitat d'àpats diaris podrà augmentar o disminuir en funció dels nens/es malalts, eventuais, etc. El nombre de menús exactes, així com els menús corresponents a cadascuna de les tipologies es confirmarà diàriament.

Les sortides per la preparació i elaboració dels menjars tipus picnic s'avisaran amb una antelació mínima de 48 hores.

6. TRANSPORT, SERVEI I CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

Els àpats es transportaran en recipients isotèrmics homologats, garantint el manteniment de la cadena de temperatura. La temperatura mínima dels plats calents a l'arribada serà de 65 °C.

El sistema de producció serà preferentment de línia calenta. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de mitjans de transport autoritzats per al transport d'aliments.

7. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI

El personal adscrit al servei variarà en funció de la modalitat de prestació:

7.1. Servei de menjador dels Casals d'Estiu

Per a la correcta execució del servei de menjador dels Casals d'Estiu, l'empresa adjudicatària haurà d'adscriure obligatòriament el personal mínim següent:

- 1 cuiner/a, amb formació acreditada en manipulació d'aliments, al·lèrgies e intoleràncies i experiència en restauració col·lectiva.
- 1 ajudant/a de cuina, amb formació en manipulació d'aliments i al·lèrgies e intoleràncies.
- 1 auxiliar de neteja



Codi Segur de Verificació:
05a970ce-cd76-4a41-a2b0-ee5f466f2978
Origen: Ciutadà
Identificador document: ES_L01171523_2026_55370444
Data d'impressió: 24/03/2026 13:12:40
Pàgina 8 de 13

SIGNATURES
1.- Cap de departament d'Esports i Joventut - 20/02/2026



Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

Aquest personal serà responsable de:

- L'elaboració dels menús d'acord amb la planificació aprovada.
- El compliment del sistema d'autocontrol (APPCC).
- La correcta conservació dels aliments.
- El manteniment de les condicions higièniques de la cuina i espais de treball.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la relació laboral amb el seu personal, sense que en cap cas es pugui entendre que existeix relació laboral amb l'Ajuntament.

7.2. Servei de menjador dels Casals de Nadal i Setmana Santa

En aquesta modalitat no serà obligatòria l'adscripció de personal de cuina a les instal·lacions municipals, sens perjudici de l'obligació de l'empresa adjudicatària de garantir l'elaboració, transport i lliurament dels menús en condicions òptimes de qualitat i seguretat alimentària.

8. NETEJA, HIGIENE I MANTENIMENT

L'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja i manteniment dels espais de cuina, office i menjador utilitzats durant el servei, així com del mobiliari i estris emprats.

9. SEGURETAT ALIMENTÀRIA I QUALITAT

L'empresa adjudicatària haurà de complir estrictament la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, i disposar de sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC.

Normativa d'aplicació, entre d'altres:

- Reglament (CE) 178/2002.
- Reglament (CE) 852/2004.
- Reglament (UE) 1169/2011.
- Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 18/2009, de salut pública de Catalunya.
- Reial decret 1086/2020.
- Normativa de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

10. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA

- L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei d'acord amb la modalitat que correspongui en cada cas, sense que es pugui exigir la realització de prestacions no incloses en aquesta modalitat.
- Disposar de totes les autoritzacions administratives necessàries.
- Comunicar immediatament a l'Ajuntament qualsevol incidència o sanció en matèria sanitària.
- Garantir la continuïtat del servei mitjançant mesures alternatives en cas d'incidència.



**Ajuntament de Roses**
Esports i Joventut

11. CONTROL, SEGUIMENT I COORDINACIÓ

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable com a interlocutora amb l'Ajuntament de Roses per a la coordinació del servei i la resolució d'incidències.

12. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A PRESENTAR

Els licitadors hauran de presentar una **Memòria tècnica del servei**, amb el contingut mínim establert al **GUIÓ DE LA MEMÒRIA TÈCNICA** que figura a l'**Annex** d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

La manca de presentació o l'incompliment substancial del contingut mínim serà causa d'exclusió del procediment.

13. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ I PUNTUACIÓ PER LA VALORACIÓ DEL SERVEI.

L.1 CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA: FINS A UN MÀXIM DE 60 PUNTS	
L.1.1. Proposició econòmica més avantatjosa	Fins a 40 punts
<p>L'oferta econòmica es valorarà a partir dels preus unitaris oferts pels licitadors:</p> <p>La puntuació econòmica es distribuirà de la manera següent:</p> <p>Preu unitari del menú en modalitat de càterring (IVA exclòs): fins a 40 punts.</p> <p>S'assignarà la màxima puntuació (P= 40 punts) a l'oferta amb el preu unitari més baix.</p> <p>La resta d'ofertes es puntuaran proporcionalment mitjançant la fórmula:</p> $PX_i = (X \text{ min} \times 40) / X_i$ <p>On:</p> <ul style="list-style-type: none"> • X min = oferta amb el preu més baix • X_i = oferta que es valora 	Fins a 40 punts
L.1.2. Formació específica del personal adscrit al servei	Fins a 6 punts
<p>1. Es valorarà la Formació acreditada en seguretat alimentària, nutrició infantil , etc.. (apartat 4.2 de la memòria tècnica):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 20 hores de formació específica: 6 punts • Entre 10 i 19 hores: 4 punts • < 10 hores: 2 punts • Sense acreditació: 0 punts 	Fins a 6 punts
L.1.3. Aportació de productes de qualitat, proximitat o sostenibles	Fins a 6 punts
<p>1. Es valorarà el compromís acreditat d'ús de productes de proximitat, ecològics o amb certificació de qualitat (apartat 7.1 de la memòria tècnica):</p> <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 40 % del total de productes: 6 punts • Entre 20 % i 39 %: 3 punts • < 20 % o sense acreditació: 0 punts 	Fins a 6 punts



Codi Segur de Verificació:
05a970ce-cd76-4a41-a2b0-ee5f466f2978
Origen: Ciutadà
Identificador document: ES_L01171523_2026_55370444
Data d'impressió: 24/03/2026 13:12:40
Pàgina 10 de 13

SIGNATURES
1.- Cap de departament d'Esports i Joventut - 20/02/2026



Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

L.1.4. Oferta de menús gratuïts per al personal monitor del casal	Fins a 4 punts
<p>1. Es valorarà l'oferta consistent en assumir, sense cost per a l'Ajuntament, el subministrament de menús per al personal monitor de l'organització del casal que realitzi el servei de monitoratge durant l'horari de menjador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofereix menús gratuïts per a tot el personal monitor de menjador durant tota la durada del contracte: 4 punts • No ofereix: 0 punts 	Fins a 4 punts
L.1.5. Disponibilitat de mesures alternatives de continuïtat del servei	Fins a 4 punts
<p>1. Es valorarà d'acord amb la informació continguda a l'apartat 7.2 de la memòria tècnica :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentació documentada d'un pla de contingència (substitució de personal, cuina alternativa, etc.): 4 punts • No presentació: 0 punts 	Fins a 4 punts

L2 CRITERIS AVALUABLES QUE DEPENEN DE JUDICI DE VALOR: FINS UN MÀXIM DE 40 PUNTS

L.2.1. Qualitat i adequació de la proposta de menús	Fins a 20 punts
<p>1. Es valorarà d'acord amb la informació continguda als subapartats 2.1 a 2.4 de la memòria tècnica :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adequació dels menús a les diferents franges d'edat dels casals. • Equilibri nutricional, varietat i rotació dels menús. • Presència de productes frescos i de temporada. • Adequació de les tècniques culinàries a criteris de salut infantil. • Claredat i qualitat de la informació facilitada (ingredients, al·lèrgens, recomanacions). 	Fins a 20 punts
L.2.2. Organització i funcionament del servei de menjador	Fins a 10 punts
<p>1. Es valorarà d'acord amb la informació continguda a l'apartat 3 de la memòria tècnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coherència del model organitzatiu del servei. • Adequació del personal adscrit (funcions, distribució, coordinació). • Metodologia de servei durant els àpats. • Integració del servei de menjador dins la dinàmica del casal. 	Fins a 10 punts
L.2.3. Pla de coordinació i gestió d'incidències	Fins a 5 punts
<p>1. Es valorarà d'acord amb la informació continguda a l'apartat 5 de la memòria tècnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de comunicació amb l'Ajuntament i la direcció dels casals. • Protocols de gestió d'incidències (absències, canvis de menú, incidències sanitàries). • Designació clara d'un responsable del servei. 	Fins a 5 punts
L.2.4. Sistema de control de qualitat i millora contínua	Fins a 5 punts
<p>1. Es valorarà d'acord amb la informació continguda a l'apartat 6 de la memòria tècnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existència d'indicadors de qualitat del servei. • Sistemes d'avaluació de la satisfacció dels usuaris. • Propostes de millora i adaptació del servei al llarg del contracte. 	Fins a 5 punts

Quedaran excloses les ofertes que no assoleixin un mínim de 25 punts en els criteris sotmesos a judici de valor. (Previsió conforme amb l'art. 146.3 LCSP.)





Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

14. ANNEX

GUIÓ DE LA MEMÒRIA TÈCNICA

Contracte del servei de menjador dels Casals Municipals de Roses

Aquest guió estableix l'estructura i els continguts mínims que hauran de seguir els licitadors en la **Memòria Tècnica**, amb la finalitat de garantir una valoració homogènia de les ofertes d'acord amb els **criteris de valoració previstos**.

La memòria haurà de ser clara, ordenada i ajustada estrictament a l'esquema següent. La informació no inclosa en l'apartat corresponent no serà objecte de valoració.

1. PRESENTACIÓ GENERAL DEL SERVEI

1.1. Descripció general de la proposta

- Enfocament global del servei de menjador.
- Adequació de la proposta a les característiques dels Casals Municipals.
- Principis generals que regeixen la prestació del servei.

2. PROPOSTA DE MENÚS I QUALITAT ALIMENTÀRIA

2.1. Disseny i estructura dels menús

- Descripció dels menús per franges d'edat i tipologia de casal.
- Equilibri nutricional i varietat.
- Rotació setmanal i mensual dels menús.

2.2. Criteris nutricionals i dietètics

- Fonamentació nutricional dels menús.
- Adequació a les recomanacions de salut infantil.
- Supervisió per professional col·legiat/da en nutrició.

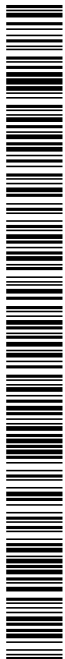
2.3. Dietes especials i necessitats específiques

- Protocol d'atenció a al·lèrgies, intoleràncies i dietes mèdiques.
- Adaptacions per motius culturals o religiosos.

2.4. Informació alimentària i comunicació a les famílies

- Sistema d'informació sobre ingredients i al·lèrgens.
- Comunicació dels menús i recomanacions complementàries.





Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

3. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

3.1. Organització del servei

- Model organitzatiu proposat.
- Distribució de funcions i responsabilitats.
- Coordinació entre el personal de cuina, monitoratge i direcció del casal.

3.2. Metodologia del servei durant l'àpat

- Desenvolupament del servei de menjador.
- Sistemes d'atenció als infants.
- Gestió del temps i dels espais.

4. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI

4.1. Relació de perfils professionals

- Personal de cuina i manipulació d'aliments.
- Personal de monitoratge.
- Persona responsable del servei.

4.2. Formació i qualificació del personal

- Formació específica en seguretat alimentària, nutrició infantil i monitoratge.
- Experiència professional relacionada amb el servei.

5. COORDINACIÓ DEL SERVEI I GESTIÓ D'INCIDÈNCIES

5.1. Comunicació amb l'Ajuntament

- Canals de comunicació.
- Sistema de coordinació amb la direcció dels casals.

5.2. Protocol de gestió d'incidències

- Incidències operatives (absències, canvis de menú, increments d'usuaris/es).
- Incidències sanitàries o de seguretat alimentària.

6. CONTROL DE QUALITAT I MILLORA CONTÍNUA

6.1. Sistemes de control de qualitat

- Indicadors de qualitat del servei.
- Mecanismes de supervisió interna.

6.2. Avaluació i millora del servei

- Sistemes de recollida de suggeriments.
- Propostes de millora al llarg del contracte.





Ajuntament de Roses
Esports i Joventut

7. ASPECTES OBJECTIVABLES I MILLORABLES

7.1. Productes de proximitat, qualitat o sostenibles

- Percentatge de productes de proximitat, ecològics o certificats.
- Sistemes d'acreditació.

7.2. Pla de contingència i continuïtat del servei

- Mesures alternatives en cas d'incidència greu.
- Recursos materials i humans disponibles.

8. DECLARACIÓ FINAL

Declaració responsable de veracitat de la informació aportada i de compromís de compliment durant tota la vigència del contracte.

L'EXTENSIÓ MÀXIMA D'AQUESTA MEMÒRIA HA DE SER DE 40 FULLS DIN A 4 A UNA SOLA CARA.

LA MEMÒRIA TÈCNICA S'HAURÀ DE PRESENTAR SEGUINT ESTRUCTURA I ELS CONTINGUTS MÍNIMS QUE S'ESTABLEIXEN EN AQUEST GUIÓ. LA INFORMACIÓ QUE NO S'AJUSTI A AQUEST ESQUEMA O QUE S'INCORPORI EN APARTATS DIFERENTS NO SERÀ OBJECTE DE VALORACIÓ.

Roses, a la data de la signatura electrònica

(Document signat electrònicament)

