



Ajuntament de Celrà

EXP. X2026001433

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR EN LA MODALITAT DE CÀTERING PER A L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL DE CELRÀ

1. CONTEXTUALITZACIÓ

L'Escola Bressol de Celrà, de titularitat municipal, té dos centres autoritzats pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, Trapelles i Gínjols, que atenen nens i nenes de 6 mesos a 3 anys. El curs escolar es desenvolupa de setembre a juny, de dilluns a divendres en horari comprès entre les 8.30 i les 17 h, i el mes de juliol s'ofereix el "Casalet d'estiu" de 8.30 a 15.30 h.

Atès que el servei atén infants en el seu horari de dinar i berenar, els centres ofereixen com a servei complementari i opcional, el servei de menjador escolar, en la modalitat de càtering, per oferir menús de dinar i de berenar.

El menjador de l'escola bressol té caràcter de servei complementari i opcional però és necessari tant per a complir una funció bàsica d'alimentació i nutrició dels infants, com per donar resposta a la necessitat de moltes famílies que per diferents motius personals o de conciliació, necessiten tenir els seus fills i filles atesos en l'horari interlectiu del migdia.

A banda de cobrir aquestes necessitats, el servei de menjador compleix una funció social i educativa important en el desenvolupament dels infants i des de l'Escola Bressol es presta com una activitat educativa més, integrada en la vida i organització del centre.

El servei de menjador doncs, ha d'oferir una alimentació equilibrada i variada, que fomenti hàbits saludables i s'ajusti a les necessitats nutricionals dels infants del primer cicle d'educació Infantil.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei per de menjador (dinars i berenars) de l'Escola Bressol Municipal de Celrà, concretament dels centres Trapelles i Gínjols, en la modalitat de càtering.

Els objectius principals d'aquest servei son:

- Proporcionar una alimentació saludable i equilibrada, amb menús que cobreixin les necessitats nutricionals específiques de la primera infància, en coherència amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i les guies d'alimentació per a infants de 0 a 3 anys.
- Incloure aliments de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènic, sensorials i de seguretat alimentària.
- Oferir una alimentació variada basada en productes frescos i de temporada, amb una presència habitual de fruites, verdures, llegums, cereals integrals i proteïnes saludables, evitant el consum de productes ultra processats, fregits, amb sucres afegits o amb excés de sal.
- Assegurar l'adaptació a les necessitats individuals dels infants, amb textures i formes adaptades a l'edat i a la capacitat de masticació dels infants, i respectar els hàbits i rutines alimentàries dels infants d'acord amb el seu procés maduratiu.



Ajuntament de Celrà

- Preveure dietes especials per motius mèdics, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, alternatives per motius culturals, religiosos o ètics si s'escau.
- Prevenir el malbaratament alimentari i garantir una gestió responsable dels residus, d'acord amb els criteris ambientals i higiènics establerts per la normativa vigent.

A data d'avui, els centres de l'Escola Bressol Municipal de Celrà, Gínjols i Trapelles, atenen infants d'entre 1 i 3 anys. A més, a Trapelles hi ha una aula amb nadons a partir de 6 mesos d'edat.

El servei es prestarà en compliment de la normativa vigent sobre seguretat alimentària i les disposicions legals que siguin d'aplicació en matèria de salut relacionada amb l'objecte d'aquest contracte i d'acord amb les condicions que figuren en aquest plec de prescripcions tècniques particulars.

Caldrà tenir en compte les orientacions i directrius de la Generalitat de Catalunya en relació a l'alimentació dels infants de fins a 3 anys d'edat, i la supervisió de la direcció del servei municipal de l'Escola Bressol Municipal de Celrà.

El servei queda descrit en el punt 6 d'aquest PPTP.

3. PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

3.1. Període del contracte

El contracte tindrà una durada de dos anys a comptar des del dia d'inici del curs 2026-2027, 8 de setembre de 2026.

Es preveu la possibilitat de dues pròrrogues del contracte pel període d'una anualitat cadascuna, de manera que la durada màxima del contracte, incloses les possibles pròrrogues, serà de 4 anys (2+1+1).

En cas que el contracte es formalitzés amb posterioritat a la data prevista, el contracte s'iniciarà a partir de la data de formalització. La data d'inici de la prestació del servei es fixa en el contracte d'acord amb l'article 35.1.g) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

3.2. Període d'execució, calendari i horaris.

El període de prestació del servei coincidirà amb el curs escolar. El servei es prestarà durant tots els dies que l'Escola Bressol Municipal ofereixi atenció a infants, de dilluns a divendres, entre els mesos de setembre i juliol, d'acord amb el calendari escolar que s'aprovarà cada curs, i que es facilitarà a l'empresa adjudicatària.

Durant el mes de juliol el servei d'Escola Bressol s'ofereix en el format "Casalet d'estiu" i consta d'un horari més reduït que durant el curs, acabant el servei a les 15.30 h, sense servei de berenar.

No es realitza el servei els dies que els centres no ofereixin atenció als infants encara que tinguin consideració de dies laborables.



Ajuntament de Celrà

S'estima un total de 201 dies de servei per curs, inclòs el "Casalet d'estiu" del mes de juliol, atenent al nombre de dies lectius del curs 2025-2026. Cada curs el nombre de dies lectius pot variar de pocs dies.

El dinar es servirà entre les 11.30 h i les 13.00 h, i el berenar, entre les 15.15 h i les 16.15 h.

4. NOMBRE DE MENÚS

Vist que el nombre d'infants matriculats per al curs 2026-2027 és molt similar al nombre d'infants atesos els cursos 2024-2025 i 2025-2026, la previsió diària de menús a elaborar en els propers cursos, s'ha calculat en funció de la demanda actual del servei.

La demanda del servei de menjador en els darrers dos cursos queda reflectida en els següents quadres d'històrics de menús servits en les dos darrers cursos:

| EBM CELRÀ - TRAPELLES | curs 2024-2025 | | | | | curs 2025-2026 | | | | | |
|-----------------------|----------------|--------------|-------------|--------------------------|---------------|----------------------------|--------------|-------------|--------------------------|---------------|----------------------------|
| | mes | dies lectius | menús dinar | mitjana diària de dinars | menús berenar | mitjana diària de berenars | dies lectius | menús dinar | mitjana diària de dinars | menús berenar | mitjana diària de berenars |
| | setembre | 15 | 284 | 18,93 | 164 | 10,93 | 16 | 264 | 16,50 | 140 | 8,75 |
| | octubre | 21 | 515 | 24,52 | 278 | 13,24 | 20 | 451 | 22,55 | 233 | 11,65 |
| | novembre | 20 | 453 | 22,65 | 251 | 12,55 | 20 | 489 | 24,45 | 247 | 12,35 |
| | desembre | 14 | 352 | 25,14 | 175 | 12,50 | 14 | 285 | 20,36 | 139 | 9,93 |
| | gener | 18 | 461 | 25,61 | 264 | 14,67 | 17 | 396 | 23,29 | 225 | 13,24 |
| | febrer | 19 | 488 | 25,68 | 287 | 15,11 | 18 | 407 | 22,61 | 238 | 13,22 |
| | març | 20 | 558 | 27,90 | 330 | 16,50 | 20 | 519 | 25,95 | 277 | 13,85 |
| | abril | 16 | 485 | 30,31 | 274 | 17,13 | 18 | 484 | 26,89 | 269 | 14,94 |
| | maig | 19 | 580 | 30,53 | 358 | 18,84 | 19 | | 0 | | 0 |
| | juny | 20 | 586 | 29,30 | 323 | 16,15 | 21 | | 0 | | 0 |
| | juliol | 18 | 454 | 25,22 | | 0,00 | 18 | | 0 | 0 | 0 |
| | TOTAL | 200 | 5216 | | 2704 | | 201 | 3295 | | 1768 | |

MITJANA DINARS

Mitjana dinars (sense setembre i juliol) 26,08

Mitjana dinars mensual més elevada 26,81

Mitjana dinars mensual més elevada 31

23,04

23,87

27

MITJANA BERENARS (sense comptar juliol)

Mitjana berenars (sense setembre ni juliol) 14,86

Mitjana berenars mensual més elevada 15,21

Mitjana berenars mensual més elevada 19

12,36

12,82

15

| EBM CELRÀ - GÍNJOLS | curs 2024-2025 | | | | | curs 2025-2026 | | | | |
|---------------------|----------------|--------------|-------------|--------------------------|---------------|----------------------------|--------------|-------------|--------------------------|---------------|
| | mes | dies lectius | menús dinar | mitjana diària de dinars | menús berenar | mitjana diària de berenars | dies lectius | menús dinar | mitjana diària de dinars | menús berenar |
| setembre | 15 | 143 | 9,53 | 60 | 4,00 | 16 | 130 | 8,13 | 87 | 5,44 |
| octubre | 21 | 297 | 14,14 | 212 | 10,10 | 20 | 283 | 14,15 | 160 | 8,00 |
| novembre | 20 | 265 | 13,25 | 227 | 11,35 | 20 | 324 | 16,20 | 189 | 9,45 |
| desembre | 14 | 170 | 12,14 | 131 | 9,36 | 14 | 206 | 14,71 | 129 | 9,21 |
| gener | 18 | 295 | 16,39 | 225 | 12,50 | 17 | 222 | 13,06 | 167 | 9,82 |
| febrer | 19 | 316 | 16,63 | 239 | 12,58 | 18 | 284 | 15,78 | 207 | 11,50 |
| març | 20 | 381 | 19,05 | 265 | 13,25 | 20 | 325 | 16,25 | 206 | 10,30 |
| abril | 16 | 321 | 20,06 | 244 | 15,25 | 18 | 316 | 17,56 | 216 | 12,00 |
| maig | 19 | 373 | 19,63 | 280 | 14,74 | 19 | | | | |
| juny | 20 | 356 | 17,80 | 252 | 12,60 | 21 | | | | |
| juliol | 18 | 253 | 14,06 | | 0,00 | 18 | | | 0 | |
| TOTAL | 200 | 3170 | | 2135 | | 201 | 2090 | | 1361 | |

MITJANA DINARS

15,85

14,62

Mitjana dinars (sense setembre i juliol)

16,61

15,43

Mitjana dinars mensual més elevada

20

18

MITJANA BERENARS (sense comptar juliol)

11,73

9,52

Mitjana berenars (sense setembre ni juliol)

12,43

10,03

Mitjana berenars mensual més elevada

15

12

Atenent aquestes dades, s'estima la següent previsió de menús diaris:

| Centre EBM Celrà | Dinars | Berenars |
|------------------|-----------|-----------|
| Trapelles | 27 | 15 |
| Gínjols | 17 | 13 |
| Total | 44 | 28 |

Els infants poden ser usuaris fixos o esporàdics del servei.

Aquests nombres d'usuaris són orientatius i no són vinculants. No es garanteix que s'arribi a aquest nombre de menús diaris i aquests podran variar en funció del nombre de dies lectius, del nombre d'infants que no assisteixin al servei per malaltia o altres motius, etc. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i haurà d'acceptar les variacions en el nombre de menús, amb independència que el nombre total sigui inferior o superior a la previsió inicial.

Per facilitar el funcionament del servei i ajustar les quantitats diàries, la direcció de l'escola informará diàriament a l'empresa, com a molt tard, a les 10 h, del número de menús que es requereixen a cada centre especificant possibles individualitats: triturats, intoleràncies i menús especials.

L'empresa adjudicatària emetrà factures pel nombre de menús reals servits que han de coincidir amb els que es demanen des dels centres de l'Escola Bressol Municipal, Trapelles i Gínjols, diàriament.

5. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

El contracte s'executarà amb subjecció a aquest Plec de Prescripcions Tècniques i al Plec de Clàusules Administratives Particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció de l'Escola Bressol Municipal de Celrà.



Ajuntament de Celrà

L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament de Celrà, sens perjudici de les facultats de supervisió, l'inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

L'empresa adjudicatària ha de disposar de l'autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació a la normativa higiènica i sanitària quant a l'elaboració, manipulació o trasllat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, i en qualsevol cas, sempre abans de les 11.30 h, ajustant el nombre d'àpats totals informats pels centres.

El transport, les operacions de descàrrega o dipòsit d'aliments i altres articles al centre serà efectuat per l'empresa adjudicatària que haurà de disposar de mitjans de trasllat i conservació d'aliments que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

L'empresa adjudicatària ha d'oferir al personal adscrit al servei la formació necessària que exigeixi actualment, i durant el període de vigència del contracte, el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.

6. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei consisteix en el següent:

- Adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge i elaboració dels menús (dinars i berenars).
- El disseny o la confecció dels menús mensuals que enviarà a la direcció de l'Escola Bressol per difondre entre les famílies i l'elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei.
- El transport dels aliments fins als centres de l'Escola Bressol Municipal de Celrà, Trapelles i Gínjols.
- Aportar els models de documents necessaris per tal de registrar i controlar tots els aspectes sanitaris que marca la normativa corresponent com el registre de temperatures dels aliments i dels elements de fred, el registre de la neteja i desinfecció de vaixela i estris d'ús alimentari i el control d'aigua potable, sens perjudici que la legislació vigent n'estableixi altres, que s'hauran d'afegir.

6.1. Planificació, redacció i elaboració dels menús

- La planificació dels menús, així com la quantitat de menjar per cada menú, ha de ser la suficient per un comensal atenent la seva edat i les seves necessitats

nutricionals específiques, segons les pautes descrites en el document editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)".

- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins a l'arribada dels menús a cada centre.
- L'empresa adjudicatària confeccionarà els menús mensuals per trams setmanals, dels dinars i berenars diaris. Els menús han de detallar el productes i ingredients de tots els plats i tipus de preparació o cocció.
- Tots els menús hauran d'estar elaborats o, com a mínim, validats per un/a dietista/nutricionista titulat/da.
- L'empresa elaborarà diferents menús en funció de les edats i les diferents necessitats dels infants, atenent també els casos de dietes especials per al·lèrgies i intoleràncies. Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant. Els canvis d'alimentació sempre seran pactats amb la família.
- Tots els menús estaran composts per un primer plat, un segon amb acompanyament, postres i pa. Quan correspongui i es demani, l'àpat serà triturat.
- Els menús s'enviaran amb 5 dies hàbils d'antelació a la Direcció de l'Escola Bressol per poder fer-los arribar a les famílies.
- 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 al centre educatiu, sempre que sigui possible, amb un mínim de 24 hores. En tot cas, el nou menú sempre haurà d'estar validat per un/a dietista/nutricionista titulat/da i haurà de complir amb la normativa vigent.
- Els menús s'han d'elaborar seguint les mesures sanitàries i alimentàries establertes per la normativa vigent.

6.1.1. Característiques dels menús d'obligat compliment

- La quantitat de menjar per cada ració ha de ser la suficient per un comensal, s'ha d'ajustar a l'edat dels infants per tal de donar respostes a les necessitats nutricionals específiques. Tanmateix, cal evitar el malbaratament d'aliments, per tant, cal ajustar les quantitats de menjar a les necessitats i l'apetència dels infants de l'Escola Bressol. Les racions han de seguir el gramatge recomanat pel Departament de Salut.
- Tots els menús estaran elaborats amb productes de temporada. I sempre que sigui possible, s'utilitzaran productes de proximitat.
- Es prioritzaran els productes frescos i es minimitzaran els productes congelats.
- No se serviran productes ultra processats.
- Cal moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal de qualitat. El consum de carn es limita a dos o tres dies



Ajuntament de Celrà

a la setmana. En general, seran de baix contingut en greix i no es podrà acompanyar de guarnicions fregides. Es limitarà la carn vermella o carn picada a un cop a la setmana.

- S'ofereirà la màxima varietat de verdures per tal de potenciar el coneixement de sabors i textures. Així mateix, s'ofereirà varietat de cereals i fruita.
- En els menús triturats cal fer diferents combinacions de un farinaci + una proteïna + una verdura. L'ús d'una sola verdura per àpat fomenta i facilita el reconeixement dels diferents sabors per part de l'infant.
- El peix ha de ser natural i variat. No s'admeten conglomerats de peix. Es prioritzarà el peix blau i blanc, preferentment de pesca sostenible i de proximitat i en forma de filet.
- Es garantirà en cada àpat de dinar, de verdures o hortalisses fresques i l'acompanyament d'una amanida, tot de temporada. L'amanida ha de constar com a mínim de 3 ingredients, i s'haurà d'anar variant al llarg de la setmana.
- No s'acceptarà la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanya, croquetes, crestes o preparats industrials). En tot cas, si s'ofereixen aquests tipus de plats, hauran de ser d'elaboració pròpia.
- Únicament s'utilitzarà oli d'oliva per cuinar, inclosos els fregits. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.
- Es limitarà el contingut de la sal.
- No s'afegirà sucre, mel ni edulcorants als aliments.
- Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva en cru i fins els 12 mesos, han de ser sense sal.
- La fruita sempre ha de ser fresca i s'ha de servir sencera o triturada i envasada al buit per la pròpia empresa. No s'acceptarà fruita envasada industrialment.
- S'anirà alternant la varietat del pa que acompanyi el menú.
- Els àpats de dinar, inclouran com a postres, una peça de fruita fresca, de temporada i el màxim variada possible, 4 dies a la setmana com a mínim. Un dia a la setmana es servirà iogurt natural.
- Els iogurts que s'ofereixin, seran sempre de proximitat (elaborats a les comarques gironines), d'elaboració casolana o de producció ecològica. Seran sempre naturals i sense edulcorants.
- El pa sempre i únicament pot ser pa de pagès rodó tallat. No s'admetrà pa en barra ni panets individuals.
- Els menús de berenar seran saludables i sempre s'inclourà fruita fresca, acompanyada de:
 - o Pa amb tomata
 - o Pa amb formatge (alternant varietats, com a mínim 3 tipus): mínim dos dies la setmana

- Pa amb gall d'indi: mínim un dia a la setmana
- No s'admeten els productes següents:
 - Altres embotits no esmentats en aquest plec
 - Brioixeria d'elaboració industrial
 - Galetes
 - Altres productes ensucrats
 - Sucs de fruita

6.1.2. Menús especials

L'empresa elaborarà menús especials en els següents casos:

- Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
- Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
- Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentaries vegetarianes.
- Altres dietes per infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials derivats de causes mèdiques com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies hauran de ser el més similars possibles als menús genèrics, utilitzant matèries primeres que permetin alterar-los el mínim possible. Per exemple, en el cas dels menús per infants celíacs, es valora que s'utilitzin farines, cereals i pasta sense gluten enlloc de canviar el menú.

6.2. Transport dels aliments

El trasllat diari dels menús es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, utilitzant els contenidors homologats, preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels contenidors suficients pel trasllat i conservació d'aliments tant en fred com en calent.

És el personal de l'ajuntament el que recull el testimoni dels aliments preparats per l'empresa a les instal·lacions de cada centre de l'escola bressol.

6.3. Seguiment i valoració del servei

L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per tal que des dels centres o l'ajuntament es puguin comunicar o consultar informacions i en general, fer un seguiment del funcionament i donar resposta davant qualsevol possible incidència.

Així mateix, i sens perjudici dels mecanismes d'avaluació interns de l'empresa adjudicatària, la persona que l'empresa designi com a interlocutora es reunirà periòdicament, com a mínim una vegada al trimestre i sempre que des de la direcció de l'escola bressol es consideri necessari, amb les persones que la direcció designi, per tal de fer un seguiment i valoració del servei, fer suggeriments, aclarir dubtes o comentar



Ajuntament de Celrà

possibles incidències o aspectes a millorar. En aquestes reunions hi podran assistir famílies d'infants usuaris del servei que formin part de la comissió de menjador escolar.

7. PERSONAL

En qualsevol moment del contracte, i sempre que es requereixi per part de l'Ajuntament, el contractista haurà d'indicar les persones que executaran les prestacions i fer constar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social, així com la corresponent acreditació professional o altra documentació relacionada amb el contracte.

L'entitat adjudicatària es compromet a cobrir les absències del seu personal per vacances o altres eventualitats. Els períodes de vacances i els permisos del personal de les empreses adjudicatàries, d'acord amb els convenis laborals, no eximeixen del compliment de la prestació dels serveis per part de les empreses adjudicatàries. El canvi, bé per suplència o necessitats del servei, no eximeix de la realització de les prestacions encomanades per l'ajuntament i programades per l'entitat adjudicatària.

Corresponen a l'empresa adjudicatària les funcions de reciclatge, formació permanent, supervisió i suport tècnic del seu personal.

8. RESPONSABILITAT

El contractista assumeix la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys que el seu personal pugui patir i/o ocasionar, per qualsevol causa, en els espais municipals on es desenvolupen els diferents serveis.

9. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Garantir el funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec i el de clàusules administratives particulars.
- Garantir el compliment de la clàusula 6.1.1 d'aquest plec de prescripcions tècniques particulars titulada "característiques dels menús d'obligat compliment".
- Assegurar la coordinació, amb una mateixa persona interlocutora durant tot el curs escolar, sempre que el cas ho requereixi, entre els/les professionals de l'entitat adjudicatària i la direcció de l'Escola Bressol Municipal.
- Comunicar per escrit al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament del servei.

10. DRETS I OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

10.1. L'Ajuntament ostentarà les potestats següents:

- Controlar i informar diàriament del nombre d'infants usuaris del servei.



Ajuntament de Celrà

- Controlar de forma permanent la prestació del servei, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
- Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- Sol·licitar a l'entitat adjudicatària els informes i la documentació que s'estimin permanents.
- Qualsevol altra que estableixi la legislació vigent.

10.2. L'Ajuntament, d'altra banda, es compromet a:

- Garantir l'autonomia de gestió de l'adjudicatari en els marges de les condicions definides en aquest plec de prescripcions tècniques particulars.
- Designar el personal tècnic responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual, a través de la figura de responsable del contracte.

11. DOCUMENTACIÓ

Correspon a l'Ajuntament de Celrà la titularitat de la documentació derivada de la relació amb els usuaris/àries, de la prestació del servei o la que es derivi de la gestió tècnica del contracte.

El contractista es compromet a aportar tota la informació i documentació que li sigui requerida per la corporació municipal per tal de garantir el seguiment i avaluació del servei.

Document signat electrònicament