



**CONSORCI SANITARI  
DEL MARESME**

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA LICITACIÓ DEL CONTRACTE MIXT  
D'ARRENDAMENT D'ESPAIS PER A DUR A TERME ACTIVITAT SOCIOSANITÀRIA I SERVEIS  
AUXILIARS D'ALIMENTACIÓ**

**EXPEDIENT CSdM 27/24-P**

IMP-SC-006



## ÍNDEx

1. INFORMACIÓ GENERAL DEL CONSORCI SANITARI DEL MARESME .....	3
2. ANTECEDENTS.....	3
3. OBJECTE DEL CONTRACTE .....	3
4. REQUERIMENTS D'OBLIGAT COMPLIMENT DELS ESPAIS OBJECTE D'ARRENDAMENT ....	3
5. ELEMENTS, SUBMINISTRAMENTS I SERVEIS AUXILIARS INCLOSOS DINS LA PRESTACIÓ D'ARRENDAMENT .....	4
6. ELEMENTS I SERVEIS A CÀRREC DEL CONSORCI .....	5
7. FACTURACIÓ DE L'ARRENDAMENT .....	5
8. PRESTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ .....	6
9. DOCUMENTACIÓ A APORTAR PELS LICITADORS.....	12



## **1. INFORMACIÓ GENERAL DEL CONSORCI SANITARI DEL MARESME**

El Consorci Sanitari del Maresme, en endavant CSdM, és una entitat en la qual participen el Servei Català de la Salut, el Consell Comarcal del Maresme i l'Ajuntament de Mataró.

L'objectiu del Consorci és l'execució d'activitats hospitalàries, assistencials, preventives, rehabilitadores, docents i d'investigació al servei de la població resident en l'àmbit sanitari de la comarca del Maresme i la seva àrea sanitària d'influència.

Són finalitats específiques del Consorci, l'assistència hospitalària integrada, vinculada a la xarxa d'assistència primària i coordinada amb altres nivells sociosanitaris, la prestació de serveis d'atenció primària de salut, la prestació de serveis de salut mental i la prestació de serveis d'atenció sociosanitària i social, la participació en la promoció de campanyes o tasques de medicina preventiva, proporcionar serveis de rehabilitació, la docència relacionada amb la sanitat i, en general, en matèria de salut física i mental.

Es pot complementar la informació descrita en aquest plec des de la pàgina web del CSdM <http://www.csdm.cat>

## **2. ANTECEDENTS**

El present document, que formarà part del contracte, té la finalitat de descriure les tasques prestacions objecte del contracte per a que els licitadors puguin presentar les corresponents proposicions.

## **3. OBJECTE DEL CONTRACTE**

Constitueix l'objecte del contracte l'arrendament d'espais, així com la prestació de serveis auxiliars d'alimentació per tal que el CSdM pugui dur a terme activitat sociosanitària.

En conseqüència, el contracte està compost per dues prestacions:

- Arrendament d'espais, incloent la posada a disposició a favor del CSdM dels espais, elements i serveis accessoris que es relacionen a la clàusula 5 del present plec;
- Prestació del servei d'alimentació en els termes i condicions mínims descrits a la clàusula 8 del present plec.

## **4. REQUERIMENTS D'OBLIGAT COMPLIMENT DELS ESPAIS OBJECTE D'ARRENDAMENT**

Els espais objecte d'arrendament necessàriament han de complir els següents requisits mínims:

- Ubicació a la comarca del Maresme, i concretament a la ciutat de Mataró.
- Disposar de llicència d'activitat per a dur a terme activitat sociosanitària.
- Habitacions i llits:
  - o Mínim de 28 llits en una única unitat i mateixa planta.
  - o Mínim de 14 habitacions, podent-se oferir també en habitacions individuals, si fos el cas.
  - o Les habitacions hauran de disposar de servei de TV. Mínim d'ús compartit.



- Banys:
  - o Cada habitació disposarà del seu bany, amb les seves instal·lacions i equipament mínim de servei.
  - o Un mínim de 3 banys geriàtrics/adaptats.
- Control d'infermeria. Un mínim d'1 punt de treball d'ordinador.
- Sala de treball metges/infermeria. Un mínim de 3 punts de treball d'ordinador.
- Despatx polivalent. Mínim 1 despatx per treball de metge o infermera d'ordinador.
- Magatzems. Un mínim de 3 espais per magatzem d'equipament sanitari, i 1 més per roba neta.
- Un espai específic per rentacunyies.

## **5. ELEMENTS, SUBMINISTRAMENTS I SERVEIS AUXILIARS INCLOSOS DINS LA PRESTACIÓ D'ARRENDAMENT**

L'adjudicatari del contracte posarà a disposició del CSdM els espais, elements, subministraments i serveis auxiliars que es relacionen a continuació:

### **Espais i elements:**

- Els espais descrits a la clàusula anterior.
- Accés a vestidors i menjador de treballadors per al personal del CSdM.
- Accés a la zona de residus de l'edifici, que ha d'estar a nivell de carrer.
- Facilitat d'accés a través d'un moll de càrrega/descàrrega o similar per la descàrrega de materials, equipaments, roba neta/bruta, etc.
- Escales i recorreguts d'emergència per l'adequada evacuació d'usuaris i familiars, amb compliment normatiu corresponent.
- Ascensors per usuaris i treballadors, en cas de plantes superiors.

### **Subministraments:**

- Oxigen (en cas de ser amb ampolles, subministrament a peu de llit).
- Aigua calenta i freda.
- Gas (Calefacció).
- Electricitat.

### **Serveis auxiliars:**

- Servei de manteniment del centre:
  - o d'espais (incloent pintura) i d'instal·lacions (control de legionel·la corresponents; equipaments de climatització; il·luminació i electricitat general; detecció i extinció d'incendis; instal·lacions de gasos medicinals; pacient-infermera, i altres incloses a l'estructura pròpia de l'edifici).
  - o i equipament fix vinculat (pantalles TV, tapes de banys, etc.)
- Servei de gestió de residus.



- Servei de control de plagues.
- Servei de recepció.

Tots els espais, elements, subministraments i serveis auxiliars relacionats en el present apartat es considera que formen part de la prestació d'arrendament i, en conseqüència, el seu cost està inclòs dins del preu fix per a aquesta prestació estipulat a la clàusula cinquena del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

## **6. ELEMENTS I SERVEIS A CÀRREC DEL CONSORCI**

Els elements i serveis que es relacionen a continuació no estan inclosos dins de les prestacions objecte del contracte i, per aquest motiu, seran proveïts pel CSdM:

- Carro de medicació
- Carro de neteja
- Carro d'aturades cardíaques
- Equips mèdics-assistencials
- Material de consum sanitari i no sanitari i fàrmacs
- Equips informàtics
- Internet, wifi i telèfon
- Neveres de medicació
- Nevera d'alimentació
- Grues
- Llenceria (roba de llit i uniformitat), etc.
- Mobiliari clínic: Llits, butaques, cadires, etc.
- Personal assistencial i de neteja.

El CSdM serà el responsable de realitzar el manteniment de l'equipament proveït per aquest mateix.

L'adjudicatari permetrà i facilitarà al CSdM la instal·lació/col·locació d'aquests elements i la prestació d'aquests serveis en els espais objecte d'arrendament. El CSdM podrà assumir aquestes tasques amb personal propi o subcontractat.

## **7. FACTURACIÓ DE L'ARRENDAMENT**

L'import anual ofertat per la prestació d'arrendament per part de les empreses licitadores inclou tots els elements i conceptes detallats a les clàusules 4 i 5 del present plec.

La prestació d'arrendament es facturarà d'acord amb el que s'indica a la clàusula cinquena del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

La facturació de la prestació d'alimentació es realitzarà en factura separada i d'acord a les especificacions de la clàusula 8.6 del present Plec, i en tot cas donant compliment al que s'indica a la clàusula cinquena del Plec de Clàusules Administratives Particulars.



## 8. PRESTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ

### 8.1. ABAST DEL SERVEI

#### 8.1.1. L'adjudicatari prestarà al CSdM el servei auxiliar d'alimentació,

el qual comprèn el Servei d'alimentació a pacients del CSdM hospitalitzats en el centre.

#### 8.1.2. Tipus de restauració

Es demana un sistema de cuina en línia calenta In Situ al centre sociosanitari que garanteixi el servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest contracte.

#### 8.1.3. Previsions de consum

El nombre d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es demani i que oscil·larà en funció del nivell d'ocupació del centre. A títol informatiu, els serveis realitzats l'any 2023, detallant el nombre d'esmorzars, dinars, berenars, sopars i rессopons es mostra a continuació:

Àpats servits a la Unitat de Psicogeriatria de l'Antic Hospital Sant Jaume i de Santa Magdalena el 2023:

ÀPATS	UNITATS
Esmorzars	9.766
Dinars	9.824
Berenars	9.699
Sopars	9.663
Rессopons	9.676
<b>TOTAL PENSIONS</b>	<b>9.741</b>

El preu d'aquests serveis no està inclòs en el preu fix estipulat per la prestació d'arrendament, sinó que s'abonaran els següents preus unitaris per unitat de servei efectivament prestada.

Si bé s'estima que per la prestació dels serveis auxiliars s'abonará l'import màxim anual descrit a la següent taula, aquesta previsió és merament orientativa, sense que aquesta comporti un compromís de despesa mínima a assumir pel CSdM per aquest concepte.

Es considera un preu anual màxim aproximat d'extres (iogurts, sucs, galetes, etc) de 1.500 €, en funció del subministrament pactat entre les parts.

En el cas que durant el transcurs de la vigència del contracte el CSdM necessités un servei diferent del que s'ha pactat pel que respecta a tipologia de dietes i qualitat, els preus podran ser objecte de modificació mitjançant addenda subscripta entre ambdues parts.



A continuació es detallen els preus unitaris màxims sense IVA dels diferents serveis que comprenen la prestació del servei d'alimentació, així com l'estimació d'unitats i, en conseqüència, l'import màxim estimat anual sense IVA:

Preus màxim per àpat	Unitats estimades	Euros/unitat	Import estimat
Esmorzars	9.766	2,384 €	23.282,14 €
Dinars	9.824	5,572 €	54.739,33 €
Berenars	9.699	1,620 €	15.712,38 €
Sopars	9.663	4,752 €	45.918,58 €
Ressopons	9.676	1,241 €	12.007,92 €
<b>TOTAL</b>			<b>151.660,35 €</b>

## 8.2. DESCRIPCIÓ DE LES PRESTACIONS A REALITZAR

### 8.2.1. Servei d'alimentació a pacients

Comprèn:

- Pensió alimentària completa formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó.
- Prestacions extres.

L'adjudicatari durà a terme les distribucions amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, i s'adaptarà als horaris que determini el CSdM, tant pel que fa a la distribució com a la recollida.

#### 8.2.1.1. Menús

La pensió alimentària s'ha d'establir en funció del Petitori de dietes i dels menús definits per aquestes:

- **Planificació de menús** d'acord amb la Direcció del CSdM. Aquesta planificació es farà amb cicles mínims de 3 setmanes amb variacions estacionals primavera-estiu i tardor-hivern o més, i s'hauran de presentar amb 1 mes d'antelació a la Direcció del CSdM per a la seva aprovació.
- **Menús especials** per a les festivitats assenyalades:
  - Sopar 24 Desembre.
  - Dinar dia de Nadal.
  - Dinar Sant Esteve.
  - Sopar de Fi d'any.
  - Dinar de Cap d'any.
  - Dinar Dia de Reis (amb Tortell).
  - Sopar de Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons).
  - Dinar Divendres Sant (amb plat proteic a base de bacallà sec, postra tradicional).
  - Dinar Dilluns de Pasqua (amb "Mona de Pasqua").
  - Crema catalana per Dinar Sant Josep.
  - Coca per Sant Joan.
  - Dinar Festa major 27 i 28 Juliol "Les Santes".
  - Pastisset de Sant Jordi
  - Postra per la Diada del 11 de setembre

En totes les festes, s'entén el dinar o sopar pels usuaris.

### 8.2.2. Tipus de dietes



La pensió alimentària dels pacients constarà d'un menú basal i de dietes terapèutiques, reflectides en el Manual de Dietes. El Manual de Dietes que es requereix per cobrir les necessitats nutricionals dels usuaris està format per diversos tipus de dietes, adaptades a les necessitats específiques d'aquest perfil d'usuari:

1. Dieta Bàsica
2. Dieta Bàsica Halal
3. Dieta ½ bàsica
4. Dieta Bàsica fàcil mastegar estricta
5. Dieta textura mixta
6. Dieta bàsica triturada
7. Dieta disfàgia fàcil deglució
8. Dieta disfàgia triturada
9. Dieta Controlada en Hidrats de Carboni
10. Dieta Baixa en greixos saturats
11. Dieta fàcil digestió
12. Dieta Baixa en residus moderada
13. Dieta Baixa residus disfàgia
14. Dieta Baixa residus triturada
15. Dieta confort

Totes aquestes dietes es poden demanar també sense sal i diabètiques i es poden adaptar altres pautes especials no contemplades en les anteriors: restriccions proteiques, dietes sense gluten, etc..

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es faran a partir del menú basal.

Es farà una actualització periòdica de les dietes terapèutiques, d'acord amb el Manual de Dietes i el responsable que designi la Direcció del CSdM.

#### 8.2.2.1. Composició de les dietes

Cada dieta ha d'estar formada pels següents aliments i en les quantitats definides al Manual de Dietes, per tal d'assegurar l'aportació energètica i dels diferents nutrients:

Esmorzar:

- Llet amb cafè, cacau, o altres, o variant de làctics (iogurt, altres postres lactis, llets especials, begudes vegetals, llet sense lactosa...)
- Pa amb tomàquet o torrades o cereals o galetes integrals o brioixeria (1 cop a la setmana).
- Melmelada i mantega, o embotits, formatges...

Dinar:

- Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...
- Segon plat: càrnics, peixos, ous o derivats tots amb guarnició.
- Pa i postres.

Berenar:

- Iogurt o altra postra làctic tipus flan, natilla, quallada.
- Torrades o galetes.

Sopar:

- Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...
- Segon plat: càrnics, peixos, ous o derivats, tots amb guarnició.
- Pa i postres.

Ressopó:

- Llet amb cafè, cacau, o altres, o variant de làctics (iogurt, llets especials...)

En certes dietes especials es poden establir altres col·lacions o suplementes.





### 8.2.3. Necessitats particulars

- Es comptarà amb un servei de **"Cuina Dietètica"** per tal d'adaptar qualsevol dieta a les necessitats del pacient segons la prescripció de l'equip de dietistes-nutricionistes del centre, i en cas que algun malalt requereixi una pauta dietètica especial, l'adjudicatari l'haurà d'estudiar i confeccionar a fi de servir-la al pacient.
- Es demana la compra de certs **aliments funcionals/alternatius** per tal de cobrir les necessitats d'alguns pacients segons la valoració de les dietistes-nutricionistes hospitalàries. Aquests aliments són: diferents begudes vegetals, iogurts de soja baixos en sucre, iogurts hiperproteics, llet sense lactosa, fruits secs...
- El dia de l'**aniversari** del pacient, si està ingressat i te pautada una dieta, l'empresa li oferirà amb la safata d'esmorzar una targeta de felicitació amb un bombó embolcallat.
- Tipus de dietes adaptades **"dieta personalitzada"**, segons indicacions de la dietista-nutricionista clínica.

### 8.2.4. Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats

- S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates.
- L'emplatat dels esmorzars, dinars i sopars estarà centralitzat a la cuina i servit en safates individuals amb tapa pels dinars i sopars per a cada malalt, amb targeta identificativa amb el nom del pacient i el número d'habitació i llit.
- Es lliuraran els productes necessaris per què el personal del centre pugui preparar els berenars i rassocons que es servirà en got, cullereta i tovallons d'un sol ús.
- Es disposarà d'un estoc d'extres definits a la unitat que s'haurà de reposar a la unitat diàriament.
- El rassocon se servirà en got, cullereta i tovallons d'un sol ús.
- El servei de llet per als esmorzars es farà en tasses i la dels rassocons en contenidors isotèrmics.
- El servei d'oli (10ml), vinagre (10 ml) i sal (2g) es farà en dosis individuals.
- Els coberts aniran sempre embolcallats amb un tovalló prou gran perquè els cobreixi tots o dins d'una bossa de paper, i s'afegiran en cada servei dos jocs de més per imprevistos.
- Trasllat i posterior recollida de carros, safates i extres a la unitat d'hospitalització.
- Diàriament, després de cada servei, rentat de les instal·lacions, de la vaixela, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats.
- L'empresa adjudicatària atindrà les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades pel CSdM en cada moment.

### 8.2.5. Prestacions extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres". Aquests es disposaran a la unitat diàriament en funció del consum que hagin fet. Els productes extres i les quantitats estaran definits pel responsable del CSdM.

L'empresa adjudicatària presentarà en la seva oferta una relació dels preus unitaris i de les marques dels productes habituals en aquest tipus de servei que es serveixen actualment als centres.

### 8.2.6. Horaris de serveis



Els horaris de servei seran els següents:

- Esmorzar 9 h.
- Dinar 13 h.
- Berenars 16 h.
- Sopar 19 h.
- Ressonors 22 h.

Es permetrà un marge de 10 minuts anteriors i posteriors a aquests horaris per que els àpats hi siguin als llocs de consum.

A dinar i a sopar sempre hi haurà un menú extra a la cuina que es guardarà fins a 1h després de l'àpat, per poder servir en cas de qualsevol incidència a la unitat o d'ingrés d'última hora.

Es podran anul·lar serveis per motius d'alta fins les 11 hores del matí i les 17 hores de la tarda.

L'empresa adjudicatària disposarà dels mitjans necessaris per recollir les variacions de darrera hora que es comunicaran telefònicament.

### **8.2.7. Sistema de petició d'àpats**

L'empresa adjudicatària disposarà de tot el conjunt d'impresos necessaris pel bon funcionament del servei per tal de poder gestionar el servei:

- Un cop al dia el CSdM facilitarà la informació de les dietes pautades per a cada resident.
- A més es farà la petició dels estocs d'extres de la unitat d'hospitalització.
- L'empresa adjudicatària disposarà dels mitjans necessaris per recollir les variacions de darrera hora que es comunicaran telefònicament.

Els resums diaris i ordres de treball per cuina serviran de suport documental per adjuntar a la facturació.

## **8.3. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI**

### **8.3.1. Reposició de vaixel·la, coberteria i cristalleria**

La reposició de la vaixel·la, coberteria i cristalleria de tots els serveis l'assumirà l'empresa adjudicatària.

En els casos que s'hagi d'utilitzar vaixel·la adaptada que defineixi la terapeuta ocupacional, la comprarà el CSdM però la gestionarà l'empresa adjudicatària.

### **8.3.2. Neteja i desinfecció**

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària i amb la freqüència establerta dels locals, equipaments i utilitatge de la cuina, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc..).

### **8.3.3. Control higiènic-sanitari**

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa legal vigent. Així mateix haurà de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents.

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment anàlisis bacteriològics d'aliments en cru, tipus amanides, i elaborats, com també anàlisis de superfícies i estris. La quantitat serà un mínim de 5 mostres cada 2 mesos. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat.



L'empresa adjudicatària efectuarà la vigilància de la salut del seu personal així com qualsevol altre control exigint per la legislació vigent.

**L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció del Centre tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.**

El CSdM, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics en casos determinats, mitjançant una entitat autoritzada i a criteri del propi CSdM a:

- Menús de risc
- Superfícies de treball
- Estris
- Manipuladors

#### **8.4. DESCRIPCIÓ DELS REQUISITS LEGALS A REALITZAR**

##### **8.4.1. Requisits legals en higiene**

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.

Per dur a terme aquestes funcions amb seguretat alimentària l'empresa contractada ha de complir uns requisits generals i específics en matèria d'higiene i que portaran a terme el control dels diferents plans de prerequisits (PPR) juntament amb sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) per garantir que els productes que elaboren, transformen o distribueixen, són segurs.

A més, disposaran de:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control de temperatures
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments
- Pla de control dels al·lèrgens
- Pla de control de subproductes (residus)

El CSdM podrà sol·licitar el pla d'APPCC i tots els PPR interns de funcionament per la seva revisió i control.

- La compra i **gestió de queviures i matèries primeres** es farà seguint els criteris del Manual de Qualitat Alimentària (Annex I). No es podrà modificar cap producte sense l'aprovació de la Direcció del CSdM.
- Elaboració de les **fitxes tècniques** dels plats amb la definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció, així com de la composició nutricional i la informació sobre el contingut d'al·lèrgens.



## **8.5. INSPECCIÓ I CONTROL**

El CSdM designarà la persona o les persones que assumiran la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques.
- Treballarà conjuntament amb l'empresa adjudicatària per adaptar els menús segons l'acceptació dels pacients.
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls.
- Realitzarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització de les dietes, etc.).
- Controlarà el compliment de les normatives higiènic-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc.; del personal i de la matèria primera) i d'altres establertes legalment.
- Supervisarà el compliment en general del contracte de la prestació del servei.
- Valorarà les incidències del servei, internes o externes, i la resolució d'aquestes.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o d'aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes pel consum.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants del centre de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a permetre l'accés a les instal·lacions dels serveis, no podent impedir-ho sota cap concepte.

El CSdM podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, l'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

## **8.6. FACTURACIÓ MENSUAL DE LA PRESTACIÓ D'ALIMENTACIÓ**

La facturació dels serveis realitzats farà sempre referència al servei prestat el mes anterior i es presentarà al CSdM abans del dia 5 del mes següent al del servei efectuat, desglossada d'acord amb les necessitats del CSdM.

Acompanyant la factura mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació en suport informàtic dels consums d'usuaris, per àpats, de les dietes i altres demandades a través del programa informàtic i per telèfon o altre mitjà autoritzat.

Aquesta informació haurà de ser clara i detallada.

L'empresa adjudicatària facilitarà al CSdM tota la informació necessària per fer el seguiment mensual del compte d'explotació del Servei de Restauració.

L'empresa adjudicatària està obligada a informar per escrit i de forma immediata al CSdM de qualsevol incidència important del servei.

## **9. DOCUMENTACIÓ A APORTAR PELS LICITADORS**

Cal presentar l'oferta de forma estructurada i breu, evitant informació comercial que no sigui imprescindible. El licitador haurà de respectar en tot moment les pautes i condicions establertes.

El **paginat màxim de l'oferta en total serà de 30 pàgines**, i presentades en un ÚNIC ARXIU PDF, amb totes les pàgines numerades de forma correlativa i seguint l'índex corresponent.



Los ofertes, a més de la documentació que s'especifica a la clàusula dotzena del Plec de Clàusules Administratives Particulars, hauran de contenir la següent informació en l'**INDEX següent**:

1. Annex OE degudament complimentat i signat.
2. Pel que respecta a la prestació de l'arrendament d'espais:
  - a. Certificat de compliment del que s'especifica a les clàusules 4 i 5 del present Plec, segons el model de l'Annex 3.
  - b. Descripció breu dels espais objecte d'arrendament, amb indicacions dels metres quadrats, i dels elements i serveis inclosos dins aquesta prestació.
  - c. Plànols dels espais objecte d'arrendament.
3. Pel que respecta a la prestació del servei d'alimentació:
  - a. Certificat de compliment del que s'especifica a la clàusula 8 del present Plec, segons el model de l'Annex 4.
  - b. Manual de dietes i exemple dels menús d'estiu.
  - c. Fitxes tècniques dels triturats.
  - d. Fitxes tècniques dels aliments processats següents: Croquetes o croquetes de bacallà; Empanades tonyina; Embotit de pernil cuit; Hamburguesa; Mandonguilles.
  - e. Llistat de proveïdors de: Carn; Peix; Verdures congelades; Pa.
  - f. Plans de prerequisits (PPR), com a mínim presentar:
    - i. Pla de neteja i desinfecció.
    - ii. Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.
    - iii. Pla de control de proveïdors.
    - iv. Pla de traçabilitat.
    - v. Pla de control de temperatures.
    - vi. Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments.
    - vii. Pla de control dels al·lèrgens.

En el cas que en fase de valoració de les ofertes es consideri necessari, el CSdM requerirà a les empreses licitadores per a realitzar una visita de les instal·lacions, a efectes de poder comprovar in situ el compliment dels requisits exigits en els present Plec. En aquest cas, l'empresa està obligada a realitzar la visita en un termini màxim de 5 dies hàbils a comptar des de la data en què ha estat requerida.

**IMPORTANT:**

- **No aportar la documentació anteriorment descrita implicarà l'exclusió de la present licitació.**
- **El no compliment dels requisits obligatoris exigits en el present Plec comportarà l'exclusió de la licitació.**