

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TEHNQUES DEL CONCURS AS2014SER2.
CONCURS PUBLIC OBERT NO HARMONITAZAR PER L'ADQUISICIÓ DELS
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ DE CUINA-CAFETERIA PER L'ESPITAU DE
VILEHA I LA RESIDENCIA SANT ANTONI.**

1. OBJECTE.-

L'objecte d'aquesta contractació és la prestació del servei de gestió i direcció tècnica dels serveis d'alimentació de la Cuina i Bar-Cafeteria de les dependències d'ARAN SALUT, situat al terme municipal de VIELHA, C/Espitau, s/n., amb CP 25530.

2- DEFINICIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ.

El servei consistirà en l'adquisició de queviures i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació correctes, en la seva preparació i condimentació, el seu lliurament o distribució als usuaris del servei en els espais previstos: malalts i acompanyants, residents del centre Sant Antoni i, personal de l'hospital i de la residència.

Així mateix, inclou l'escrupolosa neteja dels locals utilitzats, així com els magatzems i les cambres frigorífiques i el contingut d'aquests àmbits, les instal·lacions, maquinaria, electrodomèstics, carros i altres elements a més de tots els estris utilitzats en la prestació del servei i la neteja de tota la vaixela usada per els residents, en els àpats. Setmanalment es farà neteja a fons dels elements citats.

2.1- El servei d'alimentació.-

La proposta del servei d' Alimentació inclourà:

- El servei d'alimentació consistent en la realització i preparació d'àpats dels pacients de l'Hospital i els ingressats a la Residència i Centre de dia per a gent gran Sant Antoni, de Vielha.
- Servei de dietètica.

- Servei de cambrers als residents i ingressats i menjador per empleats.
- Adquisició de queviures i primeres matèries i el seu emmagatzematge.
- El servei d'àpats a taula, el qual inclou: parament i desparar la taula, servir els diferents àpats als usuaris i un cop finalitzat el servei, netejar els menjadors i instal·lacions utilitzades.

La pensió completa comprendrà els següents àpats: esmorzar, dinar i sopar i suplements, que serà servit atenent al següent:

Residents, del Sant Antoni, de Vielha (44 usuaris/dia) i Centre d'Atenció diürna (20 usuaris/dia aproximadament): Esmorzar, Dinar i Sopar, (aquests àpats s'estan servint als menjadors comuns de la residència).

Ingressats a l'hospital i acompanyants de menors amb dret (15 usuaris/dia aproximadament). Els serveis dels àpats és serveix a les habitacions de l'hospital.

Ingressats a la planta sociosanitària (5 usuaris/dia aproximadament).

Professionals, (10 usuaris/dia aproximadament, de equivalències amb menú complet) dinars/sopars que es serveixen a la cafeteria.

El nombre de pensions "menú complet" a subministrar segons l'històric del darrer exercici és de 26.000, més 10.000 àpats subministrats a empleats amb dret a menjador laboral pagat per la empresa.

S'adjunta **a l'annex 1 relació de l'històric d'àpats subministrats l'últim any.**

2.2 Neteja dels materials emprats per a realitzar el servei.-

El servei inclou la neteja diària i fons de totes les superfícies, instal·lacions, estris utilitzats pel propi servei d'Alimentació, així com la vaixela, coberteria, i totes les superfícies horitzontals i verticals dels menjadors de les unitats (cadires, taules, tovalles, microones etc. inclòs el menjador, planta baixa i qualsevol altre superfície o element relacionat amb el propi servei d'alimentació. Així mateix els productes de neteja i rentat dels materials necessaris. La neteja a fons es farà setmanalment.

2.3 Uniformitat del personal adscrit al servei.- L'uniforme dels professionals adscrits al servei, així com el rentat del mateix, draps, davantals de cuina i qualsevol altre propi del Servei, anirà a compte de l'adjudicatari.

2.4- Controls de qualitat.- L'adjudicatari serà responsable de tots els sistemes de control químics, bacteriològics i de punts crítics que estableix la llei en tot el procés. L'empresa realitzarà totes aquelles anàlisis bacteriològiques que exigeix la legislació vigent, dels productes en cru i semielaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals i efectuarà els controls periòdics de manipuladors establerts, així com aquells que demani la Direcció del ARAN SALUT per haver esdevingut alguna circumstància especial.

Es considerarà obligació del contractista mantenir l'estat de neteja en el més ampli sentit de la paraula, la qualitat de la neteja i higiene desitjable s'ha de garantir en tot el servei i aconseguir disminuir el nombre de microorganismes a les superfícies dintre dels índex acceptables avui als centres qualificats.

ARAN SALUT designarà una persona encarregada de la supervisió de totes les actuacions en matèria del servei d'alimentació, que assumirà la funció de CAP DE CUINA.

Les funcions principals d'aquesta figura seran, entre d'altres :

- Supervisió del funcionament general del servei de cuina
- Coordinació tècnica entre la empresa adjudicatària i AranSalut
- Control de la qualitat de productes i proveïdors
- Interlocutor vàlid pel personal d'Aran Salut en temes de cuina (planta, residència, sociosanitari).
- Vetllar (Avaluar) pel seguiment i compliment dels diferents apartats del contracte amb l'adjudicatari
- Representant d'Aran Salut davant l'empresa adjudicatària

Control de qualitat

L'empresa contractada estarà obligada en tot moment a permetre l'accés del personal designat pel ARAN SALUT a les Instal·lacions del Servei així com a la supervisió de les mateixes si fos necessari, no podent impedir aquest accés sota cap concepte.

En relació als aliments, es garantirà com a mínim una anàlisi microbiològica mensual de mostres aleatòries. Pel que fa a l'aigua es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i el seu registre. Així mateix, es guardarà una mostra, en estat de congelació, de tots els plats elaborats i finalitzats, durant 1 setmana, en una bossa alimentària d'un sol ús, tancada i correctament identificada, tot això, tenint cura de les mesures higièniques. Aquestes mostres i analítiques seran requerides pel ARAN SALUT, SERVICIS ASSISTENCIAUS INTEGRATS, S.L. quan ho estimi pertinent.

2.5 Servei de dietètica- Els menús són bàsicament per malalts i persones grans, en aquest sentit tant la composició dietètica dels mateixos, com la quantitat i qualitat dels àpats en general i, dels aliments en particular, hauran d'estar d'acord amb l'estat de salut i les necessitats de l'usuari, essent supervisats diàriament i aprovats per un servei de dietètica.

2.6 Confecció dels menús.- L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment a la Direcció del Centre un pla de servei de programació dels diferents menús on figurarà de forma desglossada la composició dietètica dels àpats incloent les possibles variacions de les diferents guarnicions, i en especial la de dietes toves, turmix i diabètiques, etc., amb valoracions en calories i principis immediats.

La composició de menús presentada haurà de preveure que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adaptada a l'ús i costums de la zona geogràfica on estan situades les dependències. La elaboració dels àpats estarà vigilada diàriament

La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar i sopar, i especialment la dels turmix.

L'empresa contractada proposarà cada tres mesos, amb una antelació de 15 dies, els menús programats pel període següent, així com de les dietes específiques: diabètica, hepàtica, gàstrica, hiposòdica, tova, etc. que per prescripcions mèdiques requereixin els malalts i residents; que haurà de dur el vist-i-plau del servei de dietètica prestat per la empresa adjudicatària, juntament amb el responsable de cuina que designi el ARAN SALUT. La Direcció del ARAN SALUT es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús.

Si per qualsevol causa no es pogués subministrar el menú planificat, l'adjudicatari estarà obligat a comunicar la substitució i motiu al Cap de cuina. La empresa adjudicatària haurà de crear un registre d'incidències per registrar les variacions dels menús acceptats així com les causes per les quals es produeix la variació. El Cap de cuina haurà de registrar que ha estat informat

La dieta a la carta que s'ofereix, pel que fa al dinar i al sopar, estarà formada, com a mínim, per dos menús a escollir pel usuari. L'empresa contractada preveurà a banda dels menús establerts, d'una dieta alternativa per a qualsevol indisposició que es poguï trobar, així com de menús especials en Caps de setmana, festes senyalades (Cap d'any, Nadal, castanyada, etc.) i

aniversaris dels usuaris de la residència els quals es celebraran mensualment (pastís) tots establerts de forma consensual amb el Cap de cuina. La possibilitat d'elecció entre dos menús afectarà a més dels pacients de l'Espitau, també als usuaris ingressats en el Centre de Dia i Residència Sant Antoni i menjador laboral.

2.7 -Recollida dels residus generats pel servei.- L'adjudicatari resta obligat a la gestió de recollida selectiva i transport de les deixalles, cartrons, paper, vidres, etc. que genera tot el servei fins als contenidors de residus i cartró ubicats al carrer, així com els mitjans de transport que seran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Tot això, donant compliment a la normativa vigent en matèria de residus.

2.8 La gestió de compres.- Els queviures i matèries primeres i l'emmagatzematge es farà amb especial definició de productes i qualitats, preferentment seran d'origen local i estacional. En tot moment es podrà determinar la traçabilitat dels productes i la seva identificació. Tanmateix aquest procés serà supervisat per la persona designada per ARAN SALUT, que vigilarà l'estat i la qualitat dels productes. AranSalut es reserva el dret de rebutjar algun producte i/o proveïdor si no compleix els estàndards mínims de qualitat establerts pel Cap de cuina, previ informe justificatiu per escrit.

3. CONDICIONS PER REALITZAR EL SERVEI I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.

3.1.- Periodicitats del servei i horari.- L'adjudicatari haurà de realitzar el servei d'acord als horaris establerts.

3.2.- El servei es cobrirà de dilluns a diumenge, ambdós inclosos, i en cap cas podrà ser inferior al 100% de la plantilla adscrita.

3.3.- Mitjans humans.- El personal adscrit a la cuina i bar serà estable i suficient en nombre i categoria laboral, evitant el màxim possible la rotació del mateix, l'adjudicatari ha de garantir la suplència automàtica per personal de la mateixa categoria en cas de vacances, malaltia, permisos, i/o situacions que puguin derivar-se, per vagues legals, etc.

3.3.1.- EL contractista acreditarà mensualment amb la documentació oportuna la seva alta en la Seguretat Social i la del seu personal depenent així com el pagament de les quotes corresponents.

3.3.2.- La societat adjudicatària utilitzarà el personal que pertany-hi actualment a la unitat de cuina de ARAN SALUT formant part de la seva plantilla. Les baixes e incidències que es puguin originar seran cobertes amb personal de la mateixa categoria per la empresa adjudicatària.

3.4.- L'adjudicatari serà responsable de les condicions d'execució del treball en tot el relacionat amb la protecció de la seguretat i salut dels treballadors - */Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals*.

3.5.- En especial, l'adjudicatari està obligat a complir, de manera especial, la normativa sobre successió d'empresa regulada a l'Estatut dels Treballadors i subrogació de treballadors prevista als convenis col·lectius del sector. Les dades del personal que en l'actualitat presta el servei de cuina i que serà subrogat consten en l'annex 2 al present plec.

3.6.- L'empresa contractada haurà d'assignar un interlocutor **encarregat general** per coordinar les prestacions del servei d'Alimentació, objecte del present contracte i actuar com a interlocutor immediat amb el responsable designat per ARAN SALUT com Cap de cuina per solucionar totes les incidències que puguin sorgir als efectes.

3.7.- L'adjudicatari evidenciarà disposar d'un **servei de Dietètica i Nutrició**, el qual vetllarà per a la correcta composició dels àpats i estarà obligat a contactar amb la persona responsable que designi el ARAN SALUT quan sigui requerit.

3.8.- En el cas que a judici del Cap de cuina, el personal assignat al servei d'Alimentació no s'adapti el lloc del treball, no reuneixi les condicions mínimes per a prestar el tipus de servei que es demana, no facin el treball de forma correcta, i/o no tinguin el **tr**acte requerit amb els malalts o la gent gran, prèvia presentació d'un informe justificatiu per **escrit**, l'adjudicatari estarà obligat a intervenir laboralment en el tema, proposar mesures correctores i, fins i tot, procedir a la seva substitució si s'escau.

3.9.- L'adjudicatari garantirà el reciclatge periòdic del personal contractat, adscrit al servei, entenent per reciclatge l'adequació de coneixements i tècniques per a la funció a desenvolupar, i específicament haurà d'estar incorporat als processos de formació interna que desenvolupi aquesta en matèria de manipulació d'aliments. Donant compliment al Reial Decret 202/2000, d' 11 de febrer, Normes

Relatives als Manipuladors D'Aliments i Real Decret 1420/2006, Real decret 1054/ i altre normativa aplicable.

3.10.- L'empresa adjudicatària restarà obligada a protocol·litzar i fer complir la normativa vigent de seguretat i higiene alimentaria, pel que s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris (Adopció del Sistema ARCP "Avaluació de Riscos i Control de Punts Crítics", en els seus procediments) d'acord amb el Reglament Comunitari 852/04 d'higiene de productes alimentaris.

3.11.- La qualitat, quantitat, higiene, temperatures, prestació i estacionalitat dels productes alimentaris, estarà d'acord amb el que s'estableix a la normativa legal vigent en matèria d'alimentació, a higiene de productes alimentaris, inclús atenent a les Directives de la UE i de Salut Publica.

3.12.- Pel seguiment de les pautes dietètiques pròpies marcades els àpats servits als pacients hospitalitzats hauran de tenir l'etiquetatge personalitzat adient. El mínim d'informació que hauran de contenir les etiquetes :

- Nom i cognoms del pacient
- Habitació
- Tipus de dieta (normal, diabètica, gàstrica...)
- Variacions (amb/sense sal, triturada, bol...)
- Plats (1er, 2on. Postre)
- Observacions

Si l'adjudicatari disposa de aplicatius propis adients al requisit anterior, haurà d'integrar la informació dietètica amb el programari de gestió clínica d'Aran Salut. La formació del personal d'Aran Salut per la utilització del programari anirà a càrrec de l'adjudicatari. En cas contrari, ARAN SALUT ofereix a l'adjudicatari la utilització del seu sistema d'informació així com la integració amb els circuits de funcionament general interns, ARAN SALUT proporcionarà el programari de gestió de dietètica així com el material informàtic necessari per el seu funcionament. L'adjudicatari restarà obligat a utilitzar-lo d'acord amb els circuits i procediments establerts en el centre. La formació del personal de l'adjudicatari que sigui necessària per a la utilització del sistema serà a càrrec de Aran Salut.

3.13 .- Mitjans materials.- L'adquisició dels productes i materials de neteja així com els sistemes de control químics, bacteriològics i de punts crítics que estableix la llei en tot procés, seran a càrrec de l'empresa contractada.

3.14.- Els licitadors en la seva proposta tècnica de la prestació del servei inclourà l'especificació de tots els productes a utilitzar amb determinació del nom, l'estat (sòlid o líquid), fórmula

qualitativa i quantitativa, estabilitat, caducitat, controls microbiologies i fitxes de seguretat dels mateixos.

3.15.- L'empresa adjudicatària es farà responsable dels desperfectes, pèrdues i deteriorament dels béns i instal·lacions de les dependències on es realitzi el servei, produïts durant la permanència dels seus treballadors.

3.16.- ARAN SALUT, SERVICIS ASSISTENCIAUS INTEGRATS, S. L. facilitarà a l'empresa adjudicatària l'aigua, gas i energia elèctrica necessàries per a la prestació del servei, així com les instal·lacions i equipament necessaris per a la realització de les tasques pròpies del servei, sense que l'empresa adquireixi cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte.

3.17.- Les reposicions de vaixel·la i coberteria les farà l'empresa adjudicatària i aniran a càrrec del ARAN SALUT en un 50% i l'altre 50% a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3.18.- Les reposicions per caducitat i reparacions d'avaries dels estris de cuina propietat de Aran Salut, que no corresponguin a negligència per part del personal de l'empresa contractada, aniran a càrrec del ARAN SALUT, SERVICIS ASSISTENCIAUS INTEGRATS, S.L. (Servei de Manteniment). Així com el telèfon per l'ús estrictament de comunicacions de treball. En cas d'estris propietat de l'empresa contractada, les reparacions i reposicions que es derivin de l'ús dels mateixos, aniran al seu càrrec.

3.19.- Requeriments a contemplar.- Es presentarà annex a l'oferta econòmica dels següents temes: Especificació del número de professionals per torns, hores contractades, i dies de cobertura del servei.

Fitxa tècnica dels productes de neteja a utilitzar amb determinació del nom, l'estat (sòlid o líquid) fórmula qualitativa i quantitativa, estabilitat, caducitat, i fitxes de seguretat dels mateixos.

Fitxes tècniques de composició dels diferents plats.

L'empresa contractada haurà de subscriure i acreditar en l'inici de la prestació del Servei una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi qualsevol risc derivat de la prestació del servei especialment el d'intoxicació alimentària durant tota la vigència del contracte. Així mateix, en cas de prorroga del contracte, haurà de presentar rebut de prima abonada de l'esmentada pòlissa que cobreixi el nou període prorrogat.

4. CONDICIONS ECONÒMIQUES

4.1.- Preu pensió completa :

Es respectarà la següent distribució del cost variable de la pensió:

Esmorzar: 10%

Dinar: 50%

Sopar: 40%

La distribució dels servei d'alimentació entre aquestes tres rangs obliga a l'adjudicatari a la prestació del servei d'alimentació de cadascú fins que sigui d'aplicació el següent.

El "Dinar" inclou l'àpat per berenar i altre subministres fins el sopar. El "Sopar" inclou els àpats de ressopons, gelatines i altres subministres fins l'esmorzar. L'adjudicatari haurà d'explicitar, a banda de la composició dels menús tractat en el punt 2.6, quins productes entren en cadascun dels conceptes esmorzar, berenar i resso. Quan per raó de estar pautaada una dieta terapèutica específica a algun pacient calgui administrar algun tipus de complement alimentari o subministra de menjar a hores diferents de les habituals, aquests aliments tindran la consideració de menú habitual, no seran considerats extraordinaris

De manera que els subministres extraordinaris es limiten únicament a comandes formalitzades expressament per ARAN SALUT.

4.2.- El negoci de cafeteria i maquines subministradores queda cedit a l'adjudicatari en el període de duració del contracte. No obstant, els preus màxims de la cafeteria-bar, maquines de venta, i extres al marge de les pensions completes, estan fixats d'acord amb ARAN SALUT, inclús el preu de l'àpat al personal. Veure **annex 3**.

4.3.- El pressupost de sortida pel període de duració del contracte vindrà fixat pel nombre de i serveis que es realitzin, que estimem en 52.000 menús complets i pels serveis de menjador laboral considerant 20.000 àpats duran el període de dos anys. (Veure clàusula quarta del Plec de clàusules administratives particulars).

4.4.- Els preus esmentats inclouen l'import dels impostos i carregues fiscals corresponents que graven la present contractació. També s'inclouen tots els deures salarials de l'empresari en relació als treballadors assignats al servei.

4.5.- La factura es presentarà mensualment, especificant a la mateixa, el preu dels àpats amb l'IVA corresponent i es detallarà per serveis efectuats (esmorzar, dinar...) i tipus d'usuaris (Residents, intern hospital, ...etc.)

4.6.- El Cost del Personal que pertany-hi a la plantilla de ARAN SALUT, serà descomptat de l'import fix mensual que s'expressa al punt 4.1 b anterior, valorat segons el preu de 12 € /hora efectiva, d'acord amb la estimació del càlcul prenent les taules salarials del conveni de restauració vigent més el cost de empresa de per les cotitzacions a la seguretat social, pel número de hores efectivament realitzades.

5 - VIGÈNCIA DEL CONTRACTE.

Aquest contracte tindrà una durada de dos anys, essent prorrogable per acord exprés d'ambdues parts per un període de dos anys mes.

6.- GESTIÓ DE LA CAFETERIA-BAR I RESTAURANT.

El servei de Cafeteria-Bar destinat a donar servei als usuaris que el vulgui utilitzar forma part del servei de restauració contractat, les recaptacions seran ingressos reconeguts per l'adjudicatari. Tant les relacions econòmiques amb els possibles clients com l'organització del restaurant hauran de ser proposades pel licitador a la Direcció del ARAN SALUT.

L'horari d'atenció al públic es com a mínim de 9:00 hores a 16:30 hores de dilluns a divendres.

La ubicació de qualsevol màquina de venda haurà de ser autoritzada per la direcció-gerència de la empresa adjudicatària.

6.1.- EQUIPAMENT DE LA CAFETERIA (PROPIETAT DE ARAN SALUT)

L'equipament necessari per el seu funcionament serà compartit sent a càrrec de ARAN SALUT:

- Vaixel·la, cristalleria, coberts (reposició al 50%)
- Mobiliari (Taules, cadires).

- Planxa, cafetera i instal·lacions i equips de refrigeració.
- Totes les instal·lacions d'aigua i electricitat aniran a càrrec de ARAN SALUT.

No obstant si la empresa adjudicatària podria utilitzar la vaixella, cristalleria, coberts propis si ho estima convenient.

6.2.- OBLIGACIÓ DE PRESENTAR INFORMACIÓ I CÀRREC D'EXPLOTACIÓ

El contractista haurà de presentar un informe a trimestre natural tancat amb els resums justificants dels tiquets de caixa, i màquines subministradores on es valorarà la facturació del mateix. En el supòsit que la facturació d'aquest període hagués arribat a 20.000,00 € (IVA inclòs) o import superior, ARAN SALUT participarà dels ingressos bruts amb un descompte sobre la part fixa corresponent al més immediat posterior al trimestre considerat, consistent en el 8% de l'import total trimestral facturat.

El contractista es compromet al compliment de les seves obligacions fiscals de l'activitat.

ARAN SALUT, es reserva el dret , en cas de demora en l'abonament de les esmentades factures de procedir a la compensació directa amb les factures del servei efectuat.

6.3.- CONDICIONS DEL SERVEI DE CAFETERIA BAR

S'establirà una oferta gastronòmica de dos primers plats, dos segons i 3 postres, a escollir, pa i aigua.

Pel que fa al servei de restaurant prestat a bar cafeteria, tot el personal de ARAN SALUT, SERVICI ARANÉS DE BENESTER E SALUT, TESVA i CONSELH GENERAU D'ARAN, els professionals del mateix, podran utilitzar els seus serveis tant directament, com, de forma esporàdica, al preu de menjador laboral.

Tanmateix els acompanyats dels malalts i usuaris de l'hospital tindran dret al servei de cafeteria i menjador. El cobrament dels menús servits a acompanyants de malalts es realitzarà directament de l'usuari.

El local destinat a Bar-Cafeteria tindrà les funcions de **menjador laboral** i haurà de estar dotat com a mínim de màquines expenedores de begudes i cafè. Els àpats destinats al personal d'Aran Salut es serviran en el mateix local. L'adjudicatari posarà a disposició del personal d'Aran Salut, i entitats del Grup Servei Aranés de Benèster e Salut així com de TESVA i Conselh Generau d'Aran, que ho

sol·licitin un esmorzar diari, que compren el primer plat, el segon plat, postra, pa i aigua, al preu de 3,80 € que serà pagat per l'usuari. L'horari del servei de menjador del personal és de dilluns a divendres a partir de les 13:30 hores fins les 15:30 hores.

Els impostos, arbitris i taxes, tant municipals com estatals o autonòmics, referits a l'explotació del Bar-cafeteria aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Les Tarifes del servei de Cafeteria-Bar, seran com a màxim d'acord amb **l'annex 3**.

Per poder-se modificar les esmentades tarifes es necessitarà el vist-i-plau de la Direcció.

7. ALTRES CONSUMS EXTRAORDINARIS.

No seran considerats com subministrament extraordinari la provisió d'aliments destinats als pacients o residents en acompanyament de la presa de medicacions o per prescripció facultativa, tant a Planta d'Hospitalització com a la Residència.

La facturació de altres subministres extraordinaris haurà de estar autoritzada prèviament per escrit pel responsable de planta i residència ARAN SALUT i el Cap de cuina, formalitzat mitjançant comandes i utilitzant el procediment que es determini. En aquest casos s'aplicaran els preus d'acord amb els preus de **l'annex 4** i fins a un màxim de 10.000 € anuals.

NOTES ORIENTATIVES PER A LA VALORACIÓ DE L'OFERTA ECONÒMICA

Pensió completa:

- **Esmorzar.**
- **Dinar.**
- **Sopar.**

Composició menú basic :

- Un primer plat.
- Un segon plat.
- Un postres.
- Pa i aigua embotellada.

Possibilitat d'elecció entre dos menús.

El dinar inclou també l'àpat berenar i el sopar inclou també els ressopons.

Composició esmorzar i berenar: estarà formada per beguda mes sòlid.

- Sòlid; entrepà, pasta, galetes, etc.
- Beguda: cafè amb llet, suc, iogurt, etc.