



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN L'ESPITAU VAL D'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

1. OBJECTE.

L'objecte del present document es establir les prescripcions tècniques mínimes que els licitadors han de complir en la present licitació del servei de cuina, menjadors laborals i de pacients en l'Espitau Val d'Aran i Residències d'Aran Salut.

2. ABAST DEL SERVEI.

El servei licitat es realitzarà en els següents llocs :

- Espitau Val d'Aran, a Vielha
- Residència Sant Antoni, a Vielha.
- Residència Sant Joan, a Les.

Pel que fa a la Residència Sant Joan de Les, el servei de menjador de pacients i personal es portarà a terme a partir de la data d'obertura de la mateixa, que es preveu en el 2026. La posada en funcionament està condicionada a la existència de pressupost de funcionament.

Respecte al servei licitat per l'Espitau Val d'Aran i la Residència Sant. Antoni de Vielha, l'abast del servei es dividirà en dues modalitats, que venen donades per les obres que cal realitzar de reforma a la cuina central de l'Espitau Val d'Aran. Aquestes dues modalitats es descriuen a continuació :

- Durant la reforma de la cuina central :
 - o Es preveu que la durada de la reforma de la cuina central del Espitau Val d'Aran serà de 4 mesos aproximadament. Durant aquest temps l'empresa adjudicatària haurà de fer el servei amb línia freda i fer la cocció (amb forns), l'emplatat i el rentat de vaixel·la en mòduls que s'instal·laran en el moll de descarrega de l'Espitau.

Durant aquest període, l'empresa adjudicatària haurà de garantir que la qualitat nutricional, organolèptica i sanitària dels àpats sigui



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

equivalent a la del servei actual prestat amb cuina en calent. En cap cas aquest canvi de sistema podrà comportar una disminució de la qualitat percebuda pels usuaris ni un increment de queixes relatives als menús servits, tant per part dels pacients de l'Espitau com de les residències i del personal. L'adjudicatària haurà d'implementar tots els mitjans tècnics i organitzatius necessaris per assegurar la continuïtat del servei amb els mateixos estàndards de qualitat, seguretat alimentària i acceptació. Durant aquest període els licitadors hauran d'organitzar tot el servei com si es portes a terme des de la cuina central.

Les previsions relatives al subministrament d'àpats mitjançant sistema de línia freda durant el període de reforma de la cuina, així com el règim econòmic específic previst per a aquest període, únicament seran aplicables en el supòsit que l'execució del contracte coincideixi efectivament amb la realització de les obres de reforma.

En el cas que la licitació i/o l'adjudicació del contracte es produeixi quan les obres encara es trobin en execució, el nou servei no s'iniciarà fins que aquestes hagin estat completament finalitzades i la cuina es trobi plenament operativa i en condicions de funcionament ordinari. En conseqüència, no resultaran d'aplicació les condicions específiques relatives al sistema de línia freda ni tampoc procedirà cap adaptació, revisió o modificació del preu dels menús per aquest concepte.

- Un cop reformada la cuina :
 - o Es portarà el servei de cuina en els termes i condicions que descriu aquest plec de prescripció tècnica. Per tant cal que en la oferta que es presenti es detallin bé els conceptes que es demanen, tant pel que fa al servei a prestar durant la reforma i un cop acabada.



3. ÀMBIT DEL SERVEI.

Cal tenir en compte que tant en el cas de la Residència de Sant Antoni de Vielha com el de la Residència Sant Joan de Les, cap dels dos edificis tenen cuina, i per tant tota la producció s'ha de fer des de la cuina del Espitau Val d'Aran un cop reformada.

En el cas de la Residència de Sant. Antoni a Vielha, existeix comunicació entre ambdós edificis (Espitau i Residència), però en el cas de la Residència de Sant Joan de Les cal considerar en les ofertes que al estar a la població de Les , requerirà d'un servei especial per poder portar a terme el servei amb les condicions que mes endavant es detallen.

A continuació es detallen les dades de servei a portar a terme en els tres edificis descrits anteriorment. Aquestes dades cal tenir-les en compte en les dos fases de l'abast del servei descrit anteriorment.

3.1. Espitau Val d'Aran.

- Horaris d'entrega dels àpats.
 - Esmorzar :
 - Hospitalització :08:30
 - Dinar :
 - Hospitalització : 13:00
 - Urgències : Sota demanda de 13:00 a 15:00.
 - Berenar :
 - Hospitalització :16:00
 - Sopar :
 - Hospitalització :20:30.
 - Urgències : Sota demanda a les 20:30.
 - Ressopo :
 - Hospitalització :21:30.
- Horaris de recollida d'àpats :
 - Esmorzar :
 - Hospitalització : Per trucada d'infermeria en funció ocupació. De 10:00 a 11:00.
 - Dinar :
 - Hospitalització : de 14:00 a 15 : 00



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

- Urgències A partir de les 15:00.
- Berenar :
 - Hospitalització : A les 17:00
- Sopar :
 - Hospitalització : A les 21:30
- Resson :
 - Hospitalització : Es baixa a les 08:00 el dia següent.

3.2. Residencia Sant Antoni de Vielha.

Horaris entrega :

- Esmorzar : A les 08:00.
- Dinar :
 - Mòdul A Sociosanitari a les 13:00.
 - Mòdul B : 13:05-13:15.
- Berenar :
 - Mòdul A i B : A les 16:00
- Sopar :
 - Mòdul A : A les 20:00
 - Mòdul B : A les 18:45 i 19:00 .
- Resson :
 - Nomes a pacients amb diabètics i s'entrega amb el sopar, en mòdul B.

Horaris recollida :

- Esmorzar : A les 10:30
- Dinar : A les 14:00
- Berenar : A les 17:00
- Sopar : A les 20:00

3.3. Residencia Sant Joan de Les.

Les entregues i recollides en la residència de les es determinaran quan es posi en funcionament. Es preservarà, sempre que sigui possible, amb els horaris establerts en Residencia Sant Antoni de Vielha i Espitau Val d'Aran.

L'activitat i responsabilitat de l'empresa adjudicatària compren tot el procés, des del subministrament de matèria prima, la seva custòdia, conservació, elaboració, transport intern i distribució dels aliments a l'usuari final, en perfectes condicions



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

organolèptiques, de temperatura i de qualitat i condicions sanitàries d'acord amb la normativa de seguretat alimentària.

Les matèries primeres que es facin servir seran sempre de qualitat extra o primera, i amb la intenció de minimitzar l'impacte ambiental, les empreses licitadores hauran de:

- Adquirir productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat.
- Adquirir productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada.

L'empresa adjudicatària, un cop finalitzada la fase d'adjudicació del procediment, hauran de presentar, una memòria en la qual s'indiqui la fitxa tècnica de cada matèria primera i plat elaborat, amb la seva descripció, qualitat, tipus d'envàs, unitat de mesura, marca o marques, dades de traçabilitat, origen de producció, al·lèrgens i valoració nutricional, així com tots aquells requisits que estableixi l'ordenament jurídic vigent, en especial el Codi Alimentari Espanyol i la seva normativa complementària; a més a més l'empresa licitadora garantirà un adequat nivell qualitatiu tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com en la seva manipulació, característiques organolèptiques, temperatura i qualitat microbiològica.

Caldrà presentar obligatòriament aquesta memòria en el termini màxim d'un mes des de la signatura del contracte.

Durant la vigència del contracte aquesta informació s'anirà actualitzant amb els canvis soferts.

Si per qualsevol motiu AranSalut exigís el canvi de determinat producte, aquest es realitzarà per un altre de característiques similars, de comú acord i sense increment de preu.

Tanmateix, AranSalut es reserva el dret a que els productes ofertats siguin substituïts per d'altres, de característiques similars, ateses circumstàncies



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

d'urgència o bé quan les deficiències en les característiques o el consum dels primers ho faci necessari, sense que no suposi cap increment sobre el preu ofertat. Així mateix no afectarà el preu ofertat aquells nous productes, de característiques similars, que s'hagin d'incorporar per aconseguir qualsevol millora en les dietes que AranSalut tingui definides. L'adjudicatari es compromet a comunicar qualsevol canvi que afecti als productes que es consumeixen amb una antelació mínima de 24 hores ja sigui canvi de marca, fitxa tècnica, distribuïdor o qualsevol altre modificació al respecte, abans del seu subministrament.

La venda de productes a les cafeteries de personal haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, i no es podrà expendre ni tabac ni begudes alcohòliques.

4. CARACTERISTIQUES GENERALS DEL SERVEI.

4.1. Programa Funcional.

Les empreses han de presentar la seva proposta d'organització i distribució proposat d'acord amb el sistema de producció actual (línia calenta) i tenint en compte les característiques dels serveis a prestar, la seva infraestructura actual, instal·lacions, recursos humans, etc.

En cap cas es podrà canviar el sistema de producció actual sense el consentiment explícit del centre. Qualsevol oferta que inicialment contempli un canvi de model de producció quedaria exclosa.

En el cas mentre s'executi la reforma de la cuina, les empreses licitadores, hauran de fer la seva proposta tenint en compte les condicions amb que tindrà que fer el servei. Tal com s'ha comentat anteriorment, durant la reforma, s'instal·larà uns mòduls a l'exterior de l'edifici a on l'empresa adjudicatària del servei haurà de dur a terme la prestació del servei de cuina i cafeteria que estableix aquest plec.

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

Com s'ha indicat prèviament, les previsions relatives al subministrament d'àpats durant el període de reforma de la cuina, així com el règim econòmic específic previst per a aquest període, únicament seran aplicables en el supòsit que l'execució del contracte coincideixi efectivament amb la realització de les obres de reforma.

En el cas que la licitació i/o l'adjudicació del contracte es produeixi quan les obres encara es trobin en execució, el nou servei no s'iniciarà fins que aquestes hagin estat completament finalitzades i la cuina es trobi plenament operativa i en condicions de funcionament ordinari. En conseqüència, no resultaran d'aplicació les condicions específiques relatives al sistema de línia freda ni tampoc procedirà cap adaptació, revisió o modificació del preu dels menús per aquest concepte.



Els licitadors hauran de visitar obligatòriament les instal·lacions, prèvia cita amb l'Àrea de Serveis Generals d'AranSalut. Es publicaran les dates de visites en la plataforma de contractació.

Dins aquest programa o pla funcional que cal presentar en la oferta, caldrà indicar com a mínim els aspectes que estableix la següent taula :

Etapes Cuina	Etapes Cafeteria Personal
Compres i Recepció Matèria Primera	Recepció Matèria Primera



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

Manipulacions Matèria Primera	Manipulacions
Cocció i abatiment	Servei
Emplatat, distribució i túnel de rentat	
Neteja i desinfecció	Neteja i desinfecció
Gestió de Residus	Gestió de Residus

I per cada etapa, aportar la informació següent:

1. Zones de treball
2. Personal
3. Horari
4. Equips i eines emprats per dur a terme l'activitat
5. Funcions i controls
6. Metodologies de treball
7. Neteja i gestió de residus
8. Procediments associats

El pla funcional proposat per l'empresa adjudicatària es considera un document de referència de l'operativa diària i també és un document viu on AranSalut podrà proposar canvis per tal de promoure el millor funcionament del centre.

Tanmateix caldrà fer un pla funcional que reflecteixi els mesos en que la cuina estarà en fase de reforma, i caldrà tenir en compte que en aquest cas la producció sera de línia freda i la cocció, emplatat i rentat es farà en els mòduls que s'instal·laran.

4.2. Gestió i Servei de cuina i menjador personal.

L'empresa adjudicatària garantirà la prestació del servei d'alimentació d'AranSalut durant tots els dies de l'any, en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec. Aquesta gestió inclourà:

- Menús per als pacients ingressats (tenint en compte les patologies de cada un dels centres i també l'índex de dietes)
- Dieta ambulatoria per als pacients de llocs assistencials on sigui òptim compondre un menú més lleuger.
- Menús pel personal finançat per AranSalut
- Suplements i extres.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

Actualment a l'Espitau Val d'Aran es disposa de tres persones de plantilla pròpia de cuina. S'organitzaran les tasques per procediments, tal i com es detalla en el punt 7 d'aquest Plec.

4.2.1. Menú per els pacients ingressats.

4.2.1.1. Previsions de consums.

El nombre d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es derivi de les necessitats dels pacients de cada un dels centres i cafeteria de personal. En les taules adjuntes es recullen les quantitats de serveis/menús que es van produir durant els anys 2023, 2024 i 2025 per a pacients i per al personal. Les dades són una estimació i el pagament serà en funció de les dietes reals que es serveixin.

	MENUS ESPITAU			
MES	2023	2024	2025	MITJA
GENER	606	669	571	615
FEBRER	554	590	603	582
MARÇ	646	515	551	571
ABRIL	458	527	549	511
MAIG	502	625	520	549
JUNY	410	562	446	473
JULIOL	489	436	454	460
AGOST	550	457	423	477
SETEMBRE	348	458	320	375
OCTUBRE	333	572	431	446
NOVEMBRE	484	393	422	433
DESEMBRE	565	944	688	732
TOTAL MENUS MITJA				6.224



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

MENUS RESIDENCIA ST.ANTONI				
MES	2023	2024	2025	MITJA
GENER	1.471	1.606	1.526	1.534
FEBRER	1.334	1.560	1.440	1.445
MARÇ	1.451	1.639	1.614	1.568
ABRIL	1.366	1.605	1.597	1.523
MAIG	1.436	1.625	1.628	1.563
JUNY	1.412	1.501	1.627	1.513
JULIOL	1.520	1.614	1.745	1.626
AGOST	1.513	1.505	1.597	1.538
SETEMBRE	1.565	1.588	1.558	1.570
OCTUBRE	1.567	1.660	1.639	1.622
NOVEMBRE	1.613	1.559	1.594	1.589
DESEMBRE	1.618	1.604	1.634	1.619
TOTAL MENUS MITJA				18.710

MENUS PERSONAL				
MES	2023	2024	2025	MITJA
GENER	908	969	958	945
FEBRER	852	894	849	865
MARÇ	932	955	938	942
ABRIL	893	900	907	900
MAIG	920	930	907	919
JUNY	828	878	867	858
JULIOL	823	925	938	895
AGOST	895	864	934	898
SETEMBRE	913	878	838	876
OCTUBRE	897	904	890	897
NOVEMBRE	908	885	884	892
DESEMBRE	967	944	956	956
TOTAL MENUS MITJA				10.843



PLEC DE CONDICIONS TÈCNiques PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

MENUS RESIDENCIA ST.JOAN	
PREVISIO OCUPACIÓ 100%	
MES	2026
GENER	1.147
FEBRER	1.036
MARÇ	1.147
ABRIL	1.110
MAIG	1.147
JUNY	1.110
JULIOL	1.147
AGOST	1.147
SETEMBRE	1.110
OCTUBRE	1.147
NOVEMBRE	1.110
DESEMBRE	1.147
TOTAL MENUS	15.531

Quan es comptabilitzen els menús servits cal utilitzar la següent formula:

$$\text{Menús diaris} = (\text{N}^\circ \text{ Esmorzars} \times 0,1) + (\text{N}^\circ \text{ Dinars} \times 0,5) + (\text{N}^\circ \text{ Sopars} \times 0,4)$$

- El Berenar i Ressonó en Hospitalització de Espitau Val d'Aran queda inclòs en el preu de menú.
- El Berenar, Ressonó (només a pacients diabètics) i Hidratació (sucs, aigua, gelatina, etc) a Residencia de Sant Antoni de Vielha i Residencia Sant Joan de Les queda inclòs en el preu de Menú.

En els menús de personal, cal tenir en compte que els treballadors que fan torns de 12 hores, tenen dret a menjador sense cost. El volum de treballadors en el dinar és d'aproximadament 15 diaris, i en el sopar de 7 diaris. La resta de treballadors pagaran 4,00 euros de menú.

4.2.1.2. Tipus de dietes.

L'empresa adjudicatària haurà de planificar un ventall de menús adaptats a la gastronomia local i a l'època de l'any, fent una planificació de canvi cada 15 dies i amb un mínim de 2 rotacions estacionals, amb les corresponents fitxes tècniques en suport digital, on s'especificaran: els



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

ingredients, gramatges, valoració dietètica, al·lèrgens, preparació del plat i característiques de l'emplatat.

Les fitxes tècniques hauran d'estar a disposició del responsable de cuina i de la Direcció tant de residència com de l'Espitau Val d'Aran. En la preparació dels menús diaris s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adaptada a l'ús i als gustos de la zona.

Actualment pel que fa al menú per pacients tant de l'Espitau Val d'Aran com de la Residència, no hi ha elecció de varies opcions per cada plat. Tot i així s'estudiarà amb l'empresa adjudicatària si es planteja fer un canvi de model o no.

En els menús per el personal intern o públic caldrà donar com a mínim dues opcions en cada plat en el dinar i sopar.

Les dietes que presenten opció de menú en els nostres centres son les següents:

- Bàsica normal i de fàcil masticació / Pediàtrica / Baix contingut bacterià / Baix contingut en greixos saturats / Controlada en hidrats de carboni i fàcil digestió.

Per assegurar cobrir les necessitat energètiques del pacient, la dieta hospitalària es compondrà d'esmorzar, dinar, berenar, sopar i respopó (si s'escau). El lliurament dels àpats s'adaptarà al centre i les necessitats dels pacients (horari, variació, textures...).

L'estructura de la dieta bàsica ha de ser la següent:

Esmorzar:

- 1 ració de làctics (200 cc. llet) o beguda vegetal fortificada en Ca i sense sucre afegit, cafè/infusió,
- sucre o edulcorant,
- un panet integral (60-80g) ,
- ½ ració d'aliment proteic (30-40g) o làctic,
- ½ ració de greixos (oli d'oliva verge 1-2 dosis)i
- una ració de fruita (opcional)



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

L'esmorzar de les dietes controlades en hidrats de carboni es compondran de llet + farinacis integrals + proteic + fruita, oli d'oliva verge 1-2 dosis.

Dinar:

- Primer plat: arròs, pasta, llegums, patates, verdures, amanides, cremes.
- Segon plat: carn, peix o ous més guarnició, que caldrà que sigui variada.
- Pa i postre (4 variacions com a mínim)

Berenar:

Prioritzar els aliments més rics nutricionalment com llet, torrades, iogurt sense sucres afegits, entrepans, fruita sencera o trosjada, etc.

Minimitzar el consum d'aliments ultra processats com galetes, magdalenes, flam, suc de fruites...

El berenar de les dietes controlades en hidrats de carboni es compondran de llet semidesnatada i iogurt sense sucres afegits.

Hidratació : S'adaptarà en cada centre i a les necessitats dels pacients.

Sopar:

- Primer plat: arròs, pasta, llegums, verdures, amanides...
- Segons plat: carn, ous o peix més guarnició que caldrà que sigui variada.
- Pa i postres (4 variacions com a mínim)

Ressopó:

S'adaptarà en cada centre i a les necessitats dels pacients.

En les dietes controlades en hidrats de carboni, la ingesta ha de comptar amb 20 grams d'hidrats de carboni (per exemple: làctic i cereals).

Les dietes que portin amanides, verdures o qualsevol plat que calgui amanir, portaran a la safata l'oli verge extra, vinagre o llimona i la sal en porcions individuals.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

S'hauran d'incloure, també, àpats i detalls especials per a les festivitats assenyalades: àpats de Nadal, sopar de Cap d'any, dinar de Pasqua, dinar de Sant Jordi, coca de Sant Joan, panellets de Tots Sants, festes locals, etc.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar periòdicament a AranSalut la programació de menús prevista per a cada temporada, per la seva valoració i aprovació per la Direcció que estarà conformada per representants d'AranSalut i per membres de la mateixa empresa adjudicatària. En aquesta línia, es realitzaran avaluacions conjuntes de tast de productes alternatius en el cas d'aquells d'aliments que el personal assistencial o el grup de treball de cuina detecti que no tenen bona acceptació i així millorar la satisfacció, la ingesta i incidir en el control de mermes. Per exemple: pa, fruita, embotits, etc.

Pel que fa als processos referents a les elaboracions, manipulacions, neteja de carros, desbrossat, etc. dels àpats referents a pacients, s'han de centralitzar a la cuina. Pel que fa a la producció de cafeteria i serveis especials, també es centralitzaran a la cuina, per tal de garantir la seguretat alimentària.

Així mateix, s'hauran de contemplar també prescripcions especials per a usuaris amb celiaquia, amb intolerància a la lactosa i amb al·lèrgies a la proteïna de la llet, o qualsevol altre element condicionant de la seva dieta. Per això, s'haurà de mantenir un estoc mínim de productes que puguin satisfer aquestes necessitats i que siguin una alternativa a l'oferta diària de restauració, sense que aquests usuaris percebin un minvament en la qualitat del servei i aliments que reben.

L'empresa adjudicatària adequarà la producció d'àpats a les característiques de la població de pacients de cada centre i a les freqüències d'aliments exigibles en temes nutricionals.

La presentació haurà de ser acurada per tal de satisfer les exigències estètiques i sensorials dels usuaris.



Textura de les dietes:

Per a l'elaboració de les dietes triturades cada centre decidirà si volen treballar amb triturats industrials o bé amb triturats naturals. L'empresa adjudicatària farà una oferta basada en preparacions fetes texturant els aliments en formes o un mètode similar. Caldrà detallar el procediment d'elaboració, fitxes tècniques i exemples gràfics de presentació tant de la dieta com de la vaixela que s'utilitzarà. A tal efecte, abans del inici del servei, l'adjudicatari haurà de confeccionar el Book de menús.

Tanmateix cada cop que variï el menú caldrà confeccionar les fitxes corresponents prèviament a la posada en marxa dels mateixos, amb una anticipació mínima d'un mes.

Cal que totes les dietes, tant les bàsiques com les terapèutiques, es puguin oferir en les diferents textures explicades a continuació per afavorir que el pacient s'alimenti i es nodreixi de forma segura i eficaç.

- Fàcil masticació:

Textura d'una dieta consistent en aliments tous i/o sucosos que permetin una masticació còmoda.

Ha d'incloure pa adaptat (sigui tipus Viena) així com carn adaptada de fàcil masticació/picada (tipus: croquetes, hamburgueses, salsitxes,...).

- Fàcil deglució:

Textura d'una dieta consistent en l'exclusió de tots els líquids, aliments amb risc alt d'aspiració, aliments enganxosos o empallegosos i aliments amb doble textura. Es poden prendre aliments de consistència tova, que es puguin aixafar amb forquilla i que no es disgreguin. Han de lliscar fàcilment per l'orofaringe sense que desprenguin líquid durant la masticació. Els líquids es poden prendre texturitzants o espesseïts.

La pauta ha d'incloure aigües gelificades per assegurar una hidratació correcta.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

- Triturada:

Textura d'una dieta consistent en aliments triturats. Conté líquids, aliments triturats i sòlids que s'estovin o esmicolin amb facilitat dins els líquids (gletes, magdalenes) o sòlids de mida petita (pasta petita) i de consistència similar a la que quedaria després d'una masticació.

- Pastosa:

Textura d'una dieta consistent a excloure'n tots els líquids i a proporcionar els sòlids amb la textura triturada. Els aliments han de tenir una textura homogènia (mateixa consistència). Per aconseguir-ho, es pot utilitzar un texturitzador i productes liofilitzats.

La pauta ha d'incloure aigües gelificades per assegurar una hidratació correcta.

Caldrà tenir com objectiu que a mig termini, les dietes haurien de poder oferir diferents textures segons l'estàndard internacional d'homologació IDDSI per adequar-les als diferents tipus de disfàgia marcats en els protocols de cada centre.

Per a l'elaboració de les dietes de textura modificada, s'utilitzarà l'escala IDDSI, que és un estàndard internacional d'homologació de textures per a aliments i begudes destinats a pacients amb diagnòstic de disfàgia. S'haurà de començar a treballar per implementar IDDSI per a aconseguir les textures adequades als diferents tipus de disfàgia marcats en els protocols de cada centre.

4.2.1.3. Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats.

L'adjudicatari durà a terme amb el seu personal l'emplatat centralitzat a la cuina i farà la presentació dels àpats segons els sistema de producció



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

i distribució proposat, en safates individuals i la seva col·locació en els carros de distribució corresponents.

En el cas de les residències, s'estudiarà conjuntament amb l'adjudicatari modificar el servei dels àpats per tal de mirar de millorar el sistema actual. Es a dir, s'estudiarà que el servei tant del dinar com el sopar sigui el més humanitzat possible segons els criteris que s'acordin amb l'empresa adjudicatària.

Els esmorzars, dinars i sopars per als pacients s'hauran de servir emplatats en safates individuals amb targeta identificada per a cada pacient.

Per tal de fer més atractiu el dinar als infants ingressats, en pediatria, s'haurien de presentar els àpats amb motius infantils (p.e. vaixella, gots, tovallons).

L'empresa adjudicatària s'haurà d'encarregar de fer arribar, amb carros tancats retermalitzadors, o amb els carros existents a l'hospital, les safates de les dietes establertes des de la cuina fins a les unitats assistencials. Així mateix s'encarregarà, també, de la recollida fins a la cuina.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els aliments arribin al seu destinatari amb la qualitat i temperatura adients i haurà de tenir cura dels aspectes següents:

- de la presentació dels aliments als plats, safates i estat de neteja dels carros de distribució.
- incloure la condimentació que calgui oli, vinagre o llimona, sal, pebre en monodosi, així com preveure els sucres i/o edulcorants quan es precisin en els esmorzars, iogurts, infusions, ...
- els coberts aniran sempre embolicats amb els tovallons o altre material no contaminant,
- El pa anirà protegit també amb material no contaminant.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

4.2.1.4. *Horaris de serveis.*

L'horari de funcionament de la cuina començarà entre 7:00h fins a les 22:00 h. Aquest horari podrà patir canvis que hauran de ser consensuats amb la Direcció d'AranSalut

L'ordre de distribució dels àpats a cada centre serà el que s'indica en l'apartat 3 del present Plec, tot i que aquests horaris es pactaran en l'inici del servei de l'Adjudicatari amb els diferents responsables de les residències i l'Espitau Val d'Aran.

Es pactarà amb l'empresa adjudicatària l'horari d'anul·lació d'àpats per alta hospitalària o qualsevol altre motiu.

Quan acabi l'activitat de la cuina tot el material haurà de quedar recollit i net, així com també tots els carros de les unitats assistencials (safates, etc...) i que tots els estris, vaixela, etc... estiguin nets a les dependències de la cuina.

4.2.2. Menú pel Personal.

4.2.2.1. *Previsions de consums.*

A nivell orientatiu, en l'apartat 4.2.1.1 recull la demanda de menús del personal. Les dades són una estimació i el pagament serà en funció de les dietes reals.

4.2.2.2. *Tipus de Menús.*

L'empresa adjudicatària haurà de planificar un ventall de menús adaptats a la gastronomia local i a l'època de l'any, fent una planificació de canvi cada 15 dies i amb un mínim de 2 rotacions estacionals, amb les corresponents fitxes tècniques en suport digital, on s'especificaran: els ingredients, gramatges, valoració dietètica, al·lèrgens, preparació del plat i característiques de l'emplatat.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a presentar, en un temps no superior a una setmana des de l'entrada en servei, dos plans de menús a l'any, que inclogui una rotació quinzenal, amb les corresponents fitxes tècniques en suport digital, on s'especificaran: els ingredients, gramatges, valoració calòrica i principis immediats, al·lèrgens, preparació del plat i característiques de l'emplatat. Els menús hauran de ser acceptats per la Direcció d'AranSalut, així mateix contemplarà l'opció de menú sense sal, astringent i sense gluten sempre sol·licitat amb anticipació.

Aquest pla de menús es posarà en funcionament després de la seva aprovació.

En la preparació del menús diaris s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adaptada a l'ús i als gustos de la zona.

El menú haurà de contemplar com a mínim, per:

Servei de Cafeteria :

- Tant per públic com per personal es detalla els productes i preus que cal oferir en el menjador com a mínim.

Dinar i sopar :

- 2 opcions de primer plat (una d'elles verdura o amanida),
- 2 opcions de segon plat (una d'elles carn o peix planxa, feta al moment) amb guarnició
- 2 opcions de postres (una d'elles fruita fresca)
- pa
- mono dosis d' oli, vinagre, sal i pebre, si s'escau.(tant menú complet com ½ menú).

Cal minimitzar l'oferta d'aliments arrebossats i no incloure diàriament fregits



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

S'haurà de contemplar, també, menú sense sal, vegetarià, celíac, sense lactosa, etc. així com també menú de dieta planxa de carn o peix feta al moment.

4.2.2.3. Presentació i distribució dels àpats.

Pel que fa a la presentació i distribució dels àpats al menjador laboral, es deixa llibertat a les empreses licitadores per a que presentin les seves propostes d'organització. Tot i així l'emplatat i servei serà en línia d'autoservei.

Hi haurà també el servei de take away per tal que el personal pugui emportar-se el menjar en envasos individuals d'ús alimentari de material que no podrà ser de plàstic d'un sol ús. Aquest servei també estarà a disposició per els àpats dels professionals que estan en servei de guardià. La proposta anirà a càrrec de l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària assumirà, al seu càrrec, el transport des de la cuina a la cafeteria de personal i la seva retirada fins a la cuina i la corresponent neteja de tots els estris, equipament de distribució i ascensors i/o muntacàrregues.

El transport tant d'aliments com menjar elaborat s'haurà de realitzar dins d'armaris calents mòbils o bé carros neutres per protegir-los. En cap cas es pot distribuir cap aliment o plat a la vista dels usuaris. Pel que fa al retorn, cal complir el mateix requisit de protecció per estris i equipament brut, amb l'objectiu de no embrutar ni atraure possibles plagues.

4.2.2.4. Horari de servei

L'horari de servei a la cafeteria de personal i públic serà de 08:30 a 16:00 h.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

4.2.2.5. *Servei Cafeteria.*

En l'horari d'obertura de la cafeteria s'oferirà tant al personal com a públic com a mínim els productes que apareixen en la següent taula :

LLISTAT DE PRODUCTES DE CAFETERIA
CAFE
CAFE AMB LLET
TALLAT
COLACAO
INFUSIO
LLET
CAFE AMB LLET VEGETAL
ESMORÇAR BOCATA+CAFE
ESMORÇAR BOCATA+FORMATGE+CAFE
ESMOÇAR ESPECIAL
ESMORÇAR BOCATA+REFRESC
DONUT
AIGUA GRAN
AIGUA PETITA
REFRESC
SUC
ENTREPA PETIT
ENTREPA PETIT +FORMATGE
ENTREPA TONYINA
ENTREPA TRUITA
POSTRE
MENU
1/2 MENU

4.2.2.6. *Pagament servei menjador i cafeteria.*

Dinar:

Amb una antelació de 24 h. diàriament es passarà un llistat del personal autoritzar tant pel dinar com el sopar. Aquest llistat serà amb una antelació de 24h.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

El personal no autoritzat podrà optar a demanar el menú de dinar comunicant-ho al matí al personal de cafeteria.

Sopar:

Amb una antelació de 24 h. diàriament el Departament de RRHH passarà un llistat del personal autoritzat per sopar. Aquest llistat serà amb una antelació de 24h. L'empresa pujarà a les 20:30 al menjador del personal els àpats preparats i posats en safates isotèrmiques i les col·locarà en els dos frigorífics existents en la cafeteria. La retirada es realitzarà l'endemà al matí a primera hora.

4.3. Sostenibilitat i Medi Ambient.

Els criteris d'alimentació sostenible són principis i directrius que s'utilitzaran per guiar les pràctiques relacionades amb la producció, distribució, consum i malbaratament dels aliments de manera que es minimitzi l'impacte negatiu sobre el medi ambient, i es promoguin i garanteixin les accions necessàries a tal efecte.

La sostenibilitat ambiental d'aquesta licitació s'enfocarà en les accions de preservar els recursos, minimitzar la contaminació i reduir el impacte negatiu en el desenvolupament de les activitats d'alimentació objectes d'aquest concurs.

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits que estableixi l'ordenament jurídic vigent, en especial la Llei 7/2022, de 8 de abril, de residus i sols contaminats per a una economia circular, en especial a promoure reduir el consum d'envasos d'un sol ús.

També és un requeriment que els plans de formació del personal de la empresa adjudicatària incloguin aspectes ambientals. L'empresa adjudicatari haurà de presentar en un termini de 3 mesos posteriors a la adjudicació el Pla Formatiu corresponent.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

Es valorarà que les empreses tinguin trajectòria contrastada en el càlcul de la petjada de carboni del servei d'alimentació que presten o han prestat (tant pel que fa a les emissions dels aliments, equipament, flota de vehicles, etc.). En el transcurs del contracte, durant el primer any, caldrà que presentin l' estudi de la petjada de carboni de l'activitat derivada del servei d'alimentació a AranSalut i la corresponent proposta de reducció d'emissions de CO₂, que caldrà actualitzar anualment.

4.3.1. Productes de Proximitat i Economia Circular.

La venda de proximitat és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària.

La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt:

- Directa: És la que fan directament els productors o les agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de persona intermediària.
- Circuit curt: És la que duen a terme productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.

Les cadenes de valor curtes contribueixen a millorar la sostenibilitat social de les mateixes i tenen un impacte molt positiu en l'arrelament de la població al territori i en assegurar el relleu generacional.

El Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, modificat pel Decret 254/2019, de 3 de desembre).

L'economia circular és un enfocament econòmic i de gestió de recursos que busca minimitzar el malbaratament i maximitzar l'eficiència en el ús dels recursos naturals i materials.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

Es considerarà la procedència i producció dels aliment donant preferència a productes locals, de temporada i amb certificacions sostenibles (per exemple, orgànics o de comerç just).

Es valorarà que els licitadors puguin demostrar la reducció de la petjada de carboni i promoure tant l'economia local com els circuits logístics amb el mínim d'intermediaris.

4.3.2. Gestió de Residus.

Es valoraran propostes que fomentin reduir la pressió sobre els recursos naturals, com els embalatges alimentaris i productes de neteja, disminuir la generació de residus i reduir l'impacte ambiental associat a la producció i eliminació de residus.

La gestió de residus de la cuina i cafeteria dels centres haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent.

Durant el primer mes de l'adjudicació, l'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar i executar un pla gestió de residus, especificant les mesures que adoptarà en matèria d'eficiència en l'ús de recursos, fomentar pràctiques de producció i consum responsables que minimitzin el malbaratament de recursos i redueixin la generació de residus.

També hauran d'especificar com es portarà a terme la segregació de residus i les mesures adoptades per a la reducció del consum d'envasos d'un sol ús.

- Segregació de residus:
Es prestarà especial atenció a la recollida selectiva dels residus generats a la cuina i cafeteria dels centres. És requisit que l'adjudicatari proporcioni recipients específics per a cada residu.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

Per a la segregació de residus a la cuina i cafeteria caldrà la disposició de contenidors que garanteixin la seguretat alimentària (tapa i pedal). Caldrà que l'empresa adjudicatària es faci càrrec de la reposició de les bosses compostables en el cas de la matèria orgànica (sempre que es compleixi amb les garanties d'higiene durant la seva manipulació) i que per la resta de topologia de residus siguin sostenibles, també de la renovació dels contenidors i ampliació en cas de necessitat.

Es valorarà positivament innovacions en recipients específics, disseny i implantació d'equipament pel desbrossat per garantir la identificació de la quantitat de retorn de safata i sistematització del procés així com qualsevol altre tecnologia permeti millorar la segregació.

Es valorarà la reenginyeria del procés de segregació de residus per la millora en el disseny actual i implantació d'equipament adaptat pel desbrossat, amb l'objectiu de garantir la identificació de la quantitat de retorn de safata i sistematització.

4.3.3. Malbaratament alimentari.

Evitar el malbaratament alimentari consisteix en minimitzar la pèrdua d'aliments durant tota la cadena de subministrament, des de la producció fins al consum, per evitar el malbaratament de recursos i energia.

És requisit d'aquest concurs adoptar mesures que previnguin descartar aliments comestibles, ja sigui per passar les dates de caducitat, no complir amb estàndards de qualitat o por excedents que no s'aprofiten adequadament.

En aquest sentit, caldrà evitar:

- Produccions excessives.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

- Magatzematge inadequat que puguin resultar en danys i deteriorament dels aliments.
- Malbaratament d'aliments processats per inapetència de les dietes servides.

Durant el primer mes de l'adjudicació, l'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar un Pla de Prevenció de Malbaratament Alimentaria (PPMA), al llarg del primer trimestre haurà de presentar disseny d'un Programa de reducció de malbaratament alimentari (PRMA) aplicat al servei d'alimentació d'AranSalut segons la legislació vigent, i que incloguin les següents estratègies:

- Compromís de l'empresa adjudicatària amb la prevenció i reducció del malbaratament alimentari.
- Educació i conscienciació al personal sobre com han de treballar per reduir el malbaratament en els diferents processos d'elaboració dels aliments.
- Millorar la logística i gestió de la cadena de subministres i implementar pràctica més eficients.
- Reprocessar els aliments que no siguin visualment perfectes però segueixen sent segurs i comestibles per no ser rebutjats.
- Avaluació i seguiment de les accions implantades anualment, per promoure accions de reducció.
- Incentivar polítiques de donacions d'excedents: fomentar la donació de aliments no consumits i la redistribució d'excedents.

4.3.4. Innovació i tecnologia sostenible.

Durant el temps d'adjudicació caldrà impulsar el desenvolupament de tecnologies que promoguin una producció i distribució de aliments més eficient i sostenible.

Serà iniciativa i responsabilitat de l'adjudicatari treballar en la implementació de solucions innovadores que permetin pràctiques més sostenibles, i introduir qualsevol avenç tecnològic susceptible de millorar qualsevol dels aspectes de sostenibilitat i mediambientals relacionats. Qualsevol inversió a tal efecte anirà a càrrec de

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

l'adjudicatari i quedaran en propietat d'AranSalut un cop finalitzi el contracte.

Es valorarà que els licitadors puguin demostrar la reducció de la petjada de carboni i promoure l'ús d'equipament eficient i flotes de vehicles amb distintius d'emissions de carboni més baix.

4.4. Estructura Organitzativa del Servei de Cuina i Cafeteria.

4.4.1. Personal.

L'empresa adjudicatària es subroga en la posició de l'anterior contractista en les relacions laborals del personal que treballa a la cuina i cafeteria d'AranSalut.

La relació d'aquest personal esta definida en la següent taula :

COSTOS PERSONAL DE CUINA												
Treballador	Categoria	% Jornada	Jornada	Antigüetat	Conveni	Tipus Contracte	Salari Brut Anual	SS	Vacances	Dies personals	Absentisme	TOTAL
1	AYUDANTE/A COCINA	100	40	12/2/08	Colectiu NA Lelida	100	20.190,12 €	6.650,27 €	2.236,70 €	1.789,36 €	1.009,51 €	31.975,96 €
2	AYUDANTE/A COCINA	100	40	18/6/17	Colectiu NA Lelida	100	17.413,56 €	5.759,82 €	1.931,12 €	1.544,89 €	870,68 €	27.620,07 €
3	AYUDANTE/A COCINA	75	30	27/11/25	Colectiu NA Lelida	502	13.103,16 €	4.202,18 €	1.442,11 €	1.153,69 €	655,16 €	21.058,30 €
4	AYUDANTE/A COCINA	100	40	1/12/17	Colectiu NA Lelida	100	17.413,56 €	5.759,82 €	1.931,12 €	1.544,89 €	870,68 €	27.620,07 €
5	AYUDANTE/A COCINA	100	100	26/9/22	Colectiu NA Lelida	100	17.413,56 €	5.584,53 €	1.916,51 €	1.533,21 €	870,68 €	27.418,49 €
6	CAMARERO/A	100	40	15/3/06	Colectiu NA Lelida	100	23.895,84 €	7.838,69 €	2.644,54 €	2.115,64 €	1.194,79 €	37.789,50 €
7	COCINERO/A	100	40	26/5/06	Colectiu NA Lelida	100	21.267,72 €	6.995,85 €	2.355,30 €	1.884,24 €	1.063,39 €	33.666,50 €
8	COCINERO/A	100	40	7/3/22	Colectiu NA Lelida	100	20.427,96 €	6.551,25 €	2.248,27 €	1.798,61 €	1.021,40 €	32.147,49 €
									16.705,67 €		TOTAL COST PERSONAL	239.296,36 €

Actualment cal considerar que hi ha un auxiliar de col·lectivitats que esta en excedència. Les característiques d'aquest contracte es descriuen a continuació.

Treballador	Categoria	% Jornada	Jornada	Antigüetat	Conveni	Tipus Contracte	Salari Brut Anual	SS	Vacances	Dies personals	Absentisme	TOTAL
9	AUXILIAR COL·LECTIVITATS	100	40	4/1/11	Colectiu NA Lelida	100	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	0

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar els recursos humans necessaris per cobrir el servei objecte d'aquesta contractació.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir en tot moment la cobertura íntegra del personal necessari per a la correcta prestació del servei, incloent-hi les substitucions derivades de baixes, vacances, permisos o qualsevol altra absència, de manera que el servei quedi



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

permanentment cobert al cent per cent (100%) i sense afectació a la seva qualitat ni continuïtat.

Actualment al Servei d'Hostalatge d'AranSalut disposa d'una plantilla pròpia que es detalla en la següent taula :

Posició	Categoria	Horari
1	Cap de Cuina	08:00 a 15:00
2	Cuiner/a	7h a 14h i de 17:30h a 20h
3	Cambrer/a	08:00 a 15:00

Aquests seguiran prestant els seus serveis sota la dependència orgànica d'AranSalut i funcional de l'empresa adjudicatària. Aquest personal mantindrà la seva vinculació amb AranSalut i es regirà per la normativa aplicable al personal d'AranSalut.

Aquest personal es regirà d'acord amb l'Estatut marc del personal estatutari dels serveis de salut.

En el cas que durant la vigència del contracte es produeixin baixes definitives del personal AranSalut assignat a les tasques de restauració objecte d'aquest contracte, l'empresa que resulti adjudicatari haurà de valorar amb la Direcció d'AranSalut la necessitat de cobrir la vacant per garantir el servei en les mateixes condicions, sent al seu càrrec la cobertura del lloc.

Amb aquests recursos l'empresa adjudicatària cobrirà el servei en torns, de dilluns a divendres, caps de setmana i festius (incloent els festius inter-setmanals).

El personal rebrà anualment formació, a càrrec de l'adjudicatari, en matèria de manipulació d'aliments i riscos laborals. Pel que fa al personal d'AranSalut l'adjudicatari vetllarà, en col·laboració amb la Direcció corresponent, pel compliment d'aquesta obligació.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

4.4.2. Estructura organitzativa AranSalut.

La direcció d'AranSalut designarà un representant tècnic de restauració que serà el responsable de la direcció tècnica i del seguiment de l'activitat a la cuina i a la cafeteria.

4.4.3. Estructura organitzativa de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària subrogarà el personal, que actualment presta el servei de restauració d'Aran Salut amb els drets i obligacions derivades dels contractes vigents amb l'empresa actual.

Les empreses licitadores presentaran la seva proposta d'organització del servei amb un estudi per al dimensionament i optimització de la plantilla actual, en funció de les necessitats. Inclourà el nombre de persones, categories laborals, horaris, presències per torn, etc. Aquest estudi es farà tant en la primera fase a on es portarà a terme la reforma de la cuina com en la segona on es prestarà el servei amb la cuina central totalment operativa.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar tots els recursos humans necessaris per a una òptima prestació del servei i que seran com a mínim:

- Un cap d'explotació que s'haurà de coordinar amb el responsable tècnic de restauració d'AranSalut, amb l'objectiu d'oferir el màxim nivell de qualitat i eficiència.
- Un referent/interlocutor de dietètica (dietista-nutricionista amb titulació universitària) .
- Aquesta supervisió es durà a terme en tots els àpats i tots els dies de la setmana.
- Un responsable tècnic de qualitat.
- Personal de logística i distribució.
- I tots els marmitons, cuiners i les diferents categories necessàries per la prestació del servei.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

- Un consultor tècnic per desenvolupar projectes d'innovació d'aplicatius.
- Un responsable del procés de prevenció del malbaratament alimentari i dels projectes d'innovació
- Un cuiner especialista en cuina terapèutica.

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per la Direcció d'AranSalut.

En la proposta tècnica dels licitadors es detallarà aquells recursos addicional a la plantilla necessària per prestar el servei que donaran suport, coneixement tècnic i acompanyament tant de gestió com de coordinació durant el temps del contracte.

4.5. Aportacions d'AranSalut.

4.5.1. Disposició del espais.

AranSalut posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els espais, instal·lacions i equipaments necessaris per a la prestació del servei. L'ús d'aquests espais haurà de realitzar-se de manera diligent i conforme a la seva finalitat. Qualsevol despesa derivada de danys, desperfectes o deterioraments ocasionats per un mal ús, negligència o incompliment de les condicions d'ús imputables a l'empresa adjudicatària anirà íntegrament a càrrec d'aquesta, tant pel que fa als elements estructurals com als equipaments, instal·lacions i mobiliari existents.

Abans de l'inici efectiu de la prestació del servei, AranSalut i l'empresa adjudicatària elaboraran conjuntament un inventari detallat de l'equipament, maquinària, mobiliari i instal·lacions adscrites a la cuina i espais associats, en el qual es farà constar l'estat de conservació i funcionament de cadascun dels elements. Aquest inventari, degudament validat per ambdues parts, servirà com a document de referència durant tota la vigència del contracte. Sens perjudici que el manteniment ordinari i extraordinari de les instal·lacions i de



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

l'equipament correspon a AranSalut, les reparacions, substitucions o reposicions derivades d'un mal ús, ús inadequat, negligència o manca de diligència per part de l'empresa adjudicatària o del seu personal seran íntegrament a càrrec de l'adjudicatària.

4.5.2. Subministrament d'Energies i Altres.

L'empresa adjudicatària assumirà els costos derivats dels subministraments utilitzats en l'explotació de les instal·lacions de cuina incloses en aquest contracte, concretament: gas propà, energia elèctrica i aigua.

Per tal de poder establir el consum mensual derivat de l'activitat a la cuina, l'empresa adjudicatària haurà de assumir el cost de la instal·lació d'un comptador per a tal fi en els llocs que designi AranSalut. En el moment en que es portin a terme la reforma de la cuina ja es tindrà en compte que la instal·lació dels mateixos sigui possible i només s'hagi d'assumir el cost dels propis comptadors.

Anualment, i en funció del cost de cada un dels subministraments que té AranSalut, es fixarà un preu de cada un dels subministres per unitat de mesura. L'import resultant del consum mensual, s'abonarà en la factura mensual del cost del servei.

El control dels consums mensuals de cada un dels subministres, es portarà a terme de forma conjunta amb el responsable tècnic d'AranSalut i l'empresa adjudicatària.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNiques PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

4.6. Obligacions de l'empresa adjudicatària.

4.6.1. Obligacions genèriques.

4.6.1.1. *Prestació del servei.*

L'empresa adjudicatària es comprometrà a garantir, segons les condicions establertes en aquest plec:

- El subministrament de les matèries primeres.
- El bon estat de conservació dels aliments.
- La distribució i recollida dels àpats en safates i/o gastrònoms fins i des de les habitacions dels pacients i/o les unitats assistencials a la cuina.
- El transport dels àpats en vehicle motoritzat i refrigerat, quan així es requereixi.
- El bon estat i higiene de les instal·lacions i equipaments de cuina.
- El bon estat d'higiene de les instal·lacions i equipaments de cafeteria/menjador.
- Diàriament, garantirà neteja vaixel·la), safates, carros de transport, carros termalitzadors, estris i aparells utilitzats en la distribució dels aliments.
- Trasllat dels residus, després de la seva classificació, a la zona de contenidors tenint cura d'utilitzar el grup corresponent segons el residu i de mantenir els contenidors i la zona de residus en bones condicions higièniques.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el Servei de cuina i de les cafeteries s'ajustin a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, 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, i el compliment dels autocontrols derivats dels requisits (inclou el Pla de control de l'aigua, neteja i desinfecció, control de plagues, formació i capacitació, control de



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

proveïdors, de traçabilitat, control de temperatures, manteniment d'instal·lacions i equiptaments, control d'al·lèrgens i control de subproductes) i sistema APPCC.

L'empresa adjudicatària no podrà cedir ni subcontractar a cap altra entitat la prestació, del servei principal objecte d'aquest contracte.

4.6.1.2. *Relacions i Obligacions de caràcter laboral.*

L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, laboral, de Seguretat Social i salut laboral, pel que fa al seu personal.

L'adjudicatari haurà de subrogar el personal actual que treballa a la cuina i les cafeteries detallat en els apartats anteriors, amb indicació de categories i altres condicions contractuals. A la finalització del contracte l'empresa adjudicatària estarà obligada a certificar la plantilla subrogable. El personal a càrrec de l'empresa adjudicatària que es destini al compliment de les prestacions i serveis de vending no tindrà cap dret ni vinculació laboral.

L'adjudicatari haurà de garantir a AranSalut la continuïtat del servei contractat amb independència de qualsevol situació laboral, conflictiva o de qualsevol mena.

L'adjudicatari quedarà obligat al seu càrrec a uniformar i identificar al seu personal i cuidar-se del rentat i manteniment de la uniformitat, així com la higiene dels mateixos.

Quan l'esmentat personal no actués amb la deguda correcció en l'acompliment de les seves obligacions i funcions, AranSalut podrà exigir a l'adjudicatari la substitució del treballador o treballadors conflictius. Els danys eventuais que ocasioni l'adjudicatari o el seu



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

personal sobre materials, edifici o equipaments propietat d'AranSalut, per negligència o dolo, seran indemnitzats per l'adjudicatari.

4.6.1.3. *Obligacions en Seguretat i Salut Laboral.*

- Mitjans personals i tècnics
En compliment amb la Llei de Prevenció de Riscos Laborals 31/95, Llei 54/2003 i el Reial Decret 171/2004 de coordinació d'activitats empresarials, el contractista abans d'iniciar els treballs objecte d'aquest plec, haurà d'acreditar la modalitat d'organització preventiva adoptada per l'empresa d'acord amb el requerit al Reglament dels Serveis de Prevenció 39/97 i RD 604/2006 (servei de prevenció propi, servei de prevenció aliè, treballador designat), així com la implantació del pla de prevenció de riscos laborals o sistema de gestió de la prevenció a l'empresa.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'acompliment de la normativa vigent en matèria de seguretat i salut, així com el seguiment de la normativa interna d'AranSalut per a empreses contractades, les instruccions, mesures específiques, protocols o procediments vigents al centre de treball.

El contractista informarà als seus treballadors dels riscos i mesures de prevenció a adoptar a les instal·lacions d'AranSalut, i s'assegurarà que disposen dels equips de protecció individual i dels medis adients per desenvolupar les tasques contractades.

- Coordinació, control i inspecció:
L'empresa contractista haurà d'informar dels accidents laborals que es produeixin a centres d'AranSalut durant l'execució de les tasques contractades, en els terminis establerts per la legislació vigent.

Per tal de garantir el deure d'informació entre empreses concurrents a un centre de treball tal com disposa el RD 171/2004, l'intercanvi documental entre AranSalut i l'empresa es realitzarà mitjançant un correu electrònic facilitat per l'empresa adjudicatària.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

L'adjudicatari disposarà i facilitarà les dades de contacte d'una persona de la plantilla de l'empresa, per realitzar la coordinació d'activitats empresarials i altres activitats preventives entre AranSalut i l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària designarà un recurs preventiu amb permanència al centre de treball i amb la formació mínima de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, que es posarà en contacte amb el responsable d'Aran Salut de l'equip de coordinació.

- Responsabilitats / obligacions del contractista
El contractista no podrà cedir o subcontractar les prestacions de servei del present contracte sense autorització prèvia de la unitat de contractació d'AranSalut.

En cas de subcontractació del servei, el contractista acreditarà que l'empresa subcontractada compleix amb els requeriments de la Llei 31/95 de prevenció de riscos laborals, la Llei 54/2003, i amb les normes internes existents a AranSalut. Així mateix, acreditarà que aquesta disposa de l'avaluació de riscos i la planificació de l'activitat preventiva per l'activitat contractada, compleix amb les seves obligacions en matèria de formació i informació dels treballadors que desenvoluparan tasques al centre de treball, i realitza la vigilància de la salut dels treballadors.

Respecte als diferents plans d'autoprotecció dels centres, l'empresa contractada s'haurà d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, tant per garantir la pròpia seguretat i la d'altres persones que puguin romandre en els centres, com per preservar la integritat dels béns i patrimoni dels centres.

L'empresa adjudicatària assumirà el cost de la uniformitat i els equips de protecció individuals (EPI) de tot el personal.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

4.6.1.4. *Neteja i Gestió de residus.*

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utillatge de cuina cafeteries, magatzem final de residus i zona exterior de cuina i cafeteries, assumint tots els costos que se'n derivin, tant de productes de neteja, com de personal.

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar i executar un pla de neteja i higiene, especificant les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc., que haurà de ser presentat durant el primer mes de l'adjudicació i que serà revisat periòdicament durant l'execució del contracte.

Així mateix, establirà un programa de neteja i de manteniment de les conduccions de fums, filtres i campanes extractores, arquetes separadores de greixos i es responsabilitzarà de la seva realització.

El cost d'aquestes actuacions serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Es valorarà la incorporació de sistemes digitals d'autocontrol del sistema APPCC i automatització dels sistemes de neteja, tals com superfícies del terra i equipament específic d'equipament de distribució del menjar.

Caldrà presentar un pla de neteja específic dels carros de transport fixes a les unitats d'Hospitalització i serveis especials pel suport de safates i ascensors d'ús pel servei d'alimentació.

Tota la gestió de residus que es generin a la cuina i a les cafeteries és també responsabilitat de l'adjudicatari:

- Realitzarà la gestió intra/extra dels residus que generi, seguint la normativa vigent i el Pla de Gestió Intracentre de Residus dels centres.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

- La cafeteria haurà de disposar d'illes de segregació de residus i que s'ajustin al pla de gestió intracentre de residus d'AranSalut.
- Acreditarà puntualment l'eliminació d'aquells residus que requereixin tractament específic (olis, plàstic, paper i cartró,...). Complirà doncs la legislació vigent en aquesta matèria (Llei 15/2003 de 15 de juny, entre altres)
- Haurà de proporcionar, reposar i netejar els contenidors necessaris per fer aquesta tasca de forma adient.
- L'empresa adjudicatària haurà de fer el transport dels residus fins als contenidors ubicats en el moll de descarrega.
- Mensualment es farà un seguiment del compliment de de cada un dels punts esmentats.

4.6.1.5. *Altres despeses derivades del servei.*

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altra despesa que origini el Servei, incloent taxes, tributs, llicències, permisos, etc.

En cas de vaga, catàstrofe interna o externa, o altres imprevistos i eventualitats, l'empresa es compromet a oferir solucions que garanteixin els serveis imprescindibles objecte d'aquest plec i a assumir-ne el seu cost.

4.6.1.6. *Continuïtat del servei.*

Atès que el servei d'alimentació s'haurà de mantenir de forma continuada, l'adjudicatari haurà de disposar d'un pla de contingències que garanteixi el funcionament del mateix, preveient la cobertura en cas que es produïssin avaries en les instal·lacions, problemes en el transport, corts de subministrament elèctric, aigua i/o gas, vagues, o qualsevol altre tipus d'imprevists.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

En aquest sentit, en cas de ser necessari, l'adjudicatari estarà obligat a oferir solucions que garanteixin els serveis imprescindibles i/o fins i tot a recórrer a instal·lacions alternatives, de manera que pugui atendre el servei sense que minvi la seva qualitat i condicions que marca el present plec. Així, en cas que esdevingui qualsevol adversitat que requereixi la prestació del servei total o parcialment des d'instal·lacions alternatives, els centres i els seus usuaris no hauran de percebre canvis en el servei.

4.6.1.7. *Protecció de dades.*

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la protecció de dades de caràcter personal (RGPD), així com amb la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD). En aquest sentit, només podrà accedir i tractar les dades personals estrictament necessàries per a la correcta prestació del servei objecte del contracte i exclusivament per a les finalitats vinculades al mateix.

Així mateix, abans de l'inici efectiu del servei, l'empresa adjudicatària haurà de formalitzar el corresponent contracte d'encarregat del tractament de dades personals amb AranSalut.

4.6.2. *Obligacions específiques del servei d'alimentació.*

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei objecte d'aquest contracte seguint les condicions descrites en aquest plec de prescripcions tècniques.

4.6.2.1. *Seguretat alimentària.*

L'empresa adjudicatària ha de garantir que el servei d'alimentació de cada centre s'ajusti en tot a la normativa legal vigent en relació a l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei.

En aquesta línia, s'ha de comprometre a complir la normativa vigent de restauració col·lectiva en relació l'aplicació dels Plans de Prerequisits, l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC) i les guies elaborades per Agència Catalana de Seguretat Alimentària i Agència de Salut en aquesta matèria. Presentarà el seu Pla de Gestió de Seguretat Alimentària i Pla de Qualitat i es comprometrà a presentar-ne, en el termini màxim d'1 mes, el mateix pla adaptat a cada centre. També presentarà detall del seu Procediment de Gestió de No Conformitats i Pla d'Actuació en cas d'Alerta Alimentària.

L'empresa adjudicatària, diàriament, ha de registrar els autocontrols d'APPCC derivats de l'activitat i ha de prendre mostres testimoni dels plats de tots els serveis objecte d'aquest contracte: alimentació de pacients, cafeteries i càterings. Aquestes mostres, les conservarà refrigerades 7 dies a fi de permetre una actuació més àgil i eficaç en cas d'intoxicació alimentària. En qualsevol moment AranSalut podrà demanar al proveïdor que realitzi anàlisis microbiològics i fisicoquímics de les matèries primeres que es considerin dels seus proveïdors d'origen en laboratoris externs i lliuri els resultats de les anàlisis.

Es valorarà la presentació i implantació en el transcurs del primer trimestre d'un sistema de digitalització dels autocontrols APPCC i dispositius per tal que l'adjudicatari complimenti els registres in situ.

4.6.2.2. Control higienico-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. En qualsevol moment de la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària serà susceptible de rebre visites



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

del personal que designi AranSalut als seus centres o instal·lacions de referència.

L'empresa adjudicatària realitzarà, mensualment, anàlisis bacteriològics d'aliments en cru, semielaborats i elaborats; anàlisis de superfícies i estris. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant d'AranSalut tots els documents acreditatius del compliment de les normatives i dels controls higiènics.

AranSalut, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics, mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri del propi centre, com ara: menús de risc, superfícies de treball, estris, manipulació.

Aquelles mostres d'aliments amb elevat nivell d'enterobactèries es sotmetran estudi d'antibiograma per determinar si hi ha presència de *Klebsiella* resistent.

En cas de necessitat d'estudis nutricionals de dietes triturades, AranSalut pot demanar ampliació d'analítiques bromatològiques per la valoració dels macro i micronutrients.

4.6.3. Mecanismes de coordinació i avaluació del servei.

4.6.3.1. *Tasques de control de la qualitat.*

El responsable tècnic de restauració serà l'encarregat de les tasques d'inspecció i control del funcionament i prestació del Servei de Cuina i Cafeteries. Tals com;



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

- Ordinàries:

seguiment del servei, seguiment d'APPCC, controls objectius de neteja, control del gramatge de matèria prima, auditories de residus, etc.

- Extraordinàries:

en els casos que l'empresa adjudicatària sigui requerida, cal la presència d'un responsable per atendre a les inspeccions de control de la qualitat conjuntament.

L'empresa adjudicatària estarà sotmesa a la Coordinació empresarial amb la Unitat de Prevenció de Riscos d'AranSalut pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a proporcionar al responsable tècnic de restauració qualsevol documentació que requereixin en l'exercici de les seves funcions, així com a facilitar-los l'accés a totes les dependències, equipaments i productes que desitgin examinar in situ. Haurà de permetre'ls igualment la realització de tots aquells controls que considerin oportuns.

Vindrà obligada també a atendre les indicacions que aquest responsable li comuniquin, incloent el rebuig de les primeres matèries rebudes o emmagatzemades i dels aliments preparats o en preparació que no es considerin sota normativa vigent, i/o en mal estat.

L'empresa adjudicatària, haurà de compartir els controls interns de seguretat alimentària i qualitat, tot informant dels resultats i les accions correctores per contrarestar desviacions que se'n derivin. També haurà d'informar puntualment al Responsable tècnic de restauració d'AranSalut de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat. Les possibles incidències que es detectin quedaran enregistrades en el corresponent registre d'Incidències que la Unitat d'Hoteleria d'AranSalut s'ocuparà de



PLEC DE CONDICIONS TÈCNQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDENCIES D'ARAN SALUT.

complimentar. I l'adjudicatari estarà obligat a respondre a desviacions que se'n derivin de la inspecció i control del funcionament i prestació del servei.

Com a part importat de la qualitat, es tindrà en compte la qualitat dels aliments i la seva elaboració i presentació.

- *Informe mensual d'activitat de servei*
Amb caràcter mensual i, en tot cas, dins dels primers cinc dies de cada mes, l'empresa adjudicatària realitzarà un informe mensual de les activitats realitzades en el qual deurà reflectir com a mínim:
 - Dades d'activitat (dia/mes/acumulat anual)
 - Dietes servides a pacients, per tipus, unitats hospitalàries i en total
 - Dietes servides a personal, per tipus, unitats hospitalàries i en total
 - Consums per tipologia de productes en cafeteria.
 - Extres detallats per article i unitats hospitalàries i en total (pacients i personal)
 - Menús de personal
 - Altres dades complementàries que l'empresa adjudicatària i AranSalut hagin pactat per realitzar un millor seguiment de l'activitat per ambdues parts.

Pel que fa a l'intercanvi de documentació haurà de ser mitjançant una plataforma digital amb accés al personal que AranSalut designi.

4.6.3.2. *Control de la qualitat percebuda.*

La quantitat, varietat, temperatura i qualitat dels aliments, l'emplatat i presentació, així com altres aspectes del servei, com ara l'atenció, pulcritud i educació del personal, l'estat de neteja dels estris, plats, safates i coberts, mobiliari i estat de conservació del menjador i de la cafeteria, puntualitat en els horaris i adaptació del servei a les puntes de demanda són, entre d'altres, factors que contribueixen a crear una percepció de qualitat.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

Pel que fa als pacients, trimestralment, l'empresa adjudicatària elaborarà una enquesta per avaluar l'índex de satisfacció dels serveis. El model de l'enquesta s'acordarà entre l'empresa adjudicatària i AranSalut. El resultat obtingut en la valoració global no podrà ser inferior a 7,5. En cas de ser-ho, l'empresa adjudicatària es compromet a presentar mesures que permetin aconseguir millors resultats en aquelles àrees en què existeix marge de millora.

4.6.3.3. Monitorització i avaluació del serveis.

A l'inici de l'activitat l'adjudicatari deurà presentar una metodologia per a la monitorització i avaluació de la qualitat dels serveis prestats en l'àmbit del present contracte i que serà revisat i actualitzat periòdicament durant l'execució del contracte.

En consensuarà amb l'adjudicatari un esquema de seguiment que permeti assolir:

- compromisos descrits en l'oferta del proveïdor
- compliment de les normes establertes, relativament a la qualitat dels gèneres
- compliment de terminis establerts
- donar una resposta adequada dintre del termini i en la forma escaient a reclamacions de pacients, personal, etc.,
- verificar l'adequació dels mitjans de treball
- comprovar i respondre davant resultats d'anàlisis bacteriològics, etc. I altres objectius derivats del seguiment de l'activitat.

Aquests objectius tindran associats indicadors de servei i resultats que permetran veure l'evolució de la prestació del servei.

4.6.3.4. Sistemes d'avaluació.

AranSalut designarà la persona/es que assumiran les tasques de seguiment del contracte i de la qualitat del servei.

Entre d'altres, les tasques a realitzar en aquest seguiment seran :

- Seguiment de la gestió de dietètica:



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

- aprovar el programa de menús i les seves derivacions dietètiques (informe bianual de l'Unitat de dietètica i nutrició)
- rebre els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls
- realitzar inspeccions periòdiques per comprovar la composició nutricional, la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, etc.)
- Seguiment de seguretat alimentària:
 - controlar el compliment de les normatives higiènico-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
 - el compliment en general del contracte de la prestació del servei
- Seguiment de la gestió de residus i medi ambient
- Seguiment del control de plagues
- Seguiment de la qualitat del servei
- Seguiment i compliment del general del contracte i de la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària està obligada a atendre les indicacions que li facin aquests interlocutors, incloent-hi el rebuig de matèries primeres rebudes o emmagatzemades i dels aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per al consum.

L'empresa adjudicatària també està obligada a proporcionar a aquestes persones qualsevol documentació que requereixin en l'exercici de les seves funcions, i a facilitar-los l'accés a totes les dependències, equipaments i productes que desitgin examinar in situ.



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CUINA, MENJADORS LABORALS I DE PACIENTS, EN EL ESPITAU VALD'ARAN I RESIDÈNCIES D'ARAN SALUT.

Ha de permetre'ls, igualment, que portin a terme els controls que considerin oportuns.

L'empresa adjudicatària ha d'informar puntualment i immediatament als representants d'AranSalut de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat seguint el procediment que d'AranSalut determini.

AranSalut pot encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació. En aquest cas, l'adjudicatari està obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

4.6.3.5. *Utilització de l'Aranès*

En totes les comunicacions, documentació, retolació, cartelleria, material informatiu i qualsevol altre suport de caràcter intern o extern relacionat amb la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de garantir la presència i l'ús de la llengua aranesa, d'acord amb la normativa vigent i els criteris lingüístics establerts per AranSalut, Serviç Aranès de Benèstee e Salut i pel Conselh Generau d'Aran. Aquesta obligació serà aplicable tant a les comunicacions adreçades als professionals com als usuaris, pacients i públic en general.