Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89428 5P86O-P7SWC-YC0KZ 1129BDD4C3CA7AF01CC657414EDF2949A9A891AA) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

**PROPOSTA DE CONTRACTACIÓ**

A inicis de l'any 2009 neix SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, en endavant SUMAR, amb l'objectiu d'incrementar els recursos per a la producció de més polítiques socials i millorar la qualitat real i percebuda de la ciutadania, en relació als serveis socials.

SUMAR té per objecte, entre d'altres, l'execució i la gestió de serveis i activitats socials, assistencials, preventives, docents, d'investigació i de coordinació en l'àmbit dels serveis socials. Opera sense ànim de lucre, reinvertint els excedents que genera en més i/o millors serveis socials per assolir una major eficàcia i eficiència en la gestió dels serveis socials.

Alhora, SUMAR és un instrument del món local que dona resposta a les necessitats socials, buscant l'equilibri entre la rendibilitat social i econòmica. En base als seus valors corporatius, innovació social, rendibilitat social i cultura del detall, aprofita sinèrgies i mancomuna serveis entre les diferents administracions. Desenvolupa serveis socials de qualitat i proximitat en el món local i ofereix solucions d'innovació, planificació i gestió als governs locals, establint marcs de cooperació amb les entitats del tercer sector social i les pròpies administracions locals.

SUMAR gestiona diversos centres i serveis d'atenció a les persones grans, entre els quals s'inclouen residències i altres equipaments que disposen de serveis de restauració i cuina pròpia.

L'alimentació constitueix un element essencial en l'atenció integral de les persones usuàries, tant des del punt de vista nutricional com de la seguretat alimentària, el benestar i la qualitat de vida. En aquest sentit, resulta necessari garantir una alimentació equilibrada, segura i adaptada a les necessitats individuals de les persones ateses, d'acord amb el model d'Atenció Centrada en la Persona (ACP) que impulsa SUMAR.

**Antecedents contractuals**
Actualment, SUMAR disposa de diferents contractes relacionats amb la gestió nutricional i la seguretat alimentària dels centres:

- Expedient 343/2023 – Servei de nutrició i dietètica: contracte destinat principalment a la planificació, revisió i seguiment nutricional dels menús. Davant la finalització prevista de la seva vigència resulta necessari garantir la continuïtat d'aquest servei. Així mateix, s'ha identificat la necessitat d'ampliar-ne l'abast amb prestacions especialitzades que no estaven previstes expressament en el contracte anterior, especialment en matèria de seguretat alimentària i alimentació de textura modificada.

- Expedient 371/2025 – Servei d'anàlisi per al sistema APPCC i subministrament de material per a l'autocontrol: el lot 1 d'aquest expedient, corresponent a la realització d'anàlisis de laboratori per al control de la seguretat alimentària dels centres, ha exhaurit les prestacions contractades, fet que determina la necessitat de tramitar una

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89428 5P86O-P7SWC-YC0KZ 1129BDD4C3CA7AF01CC657414EDF2949A9A891AA) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrónica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

nova contractació per garantir la continuïtat dels controls analítics microbiològics i de les actuacions de verificació previstes en els sistemes APPCC.

**Justificació de la nova contractació:**
L'experiència adquirida en la gestió dels serveis de restauració ha posat de manifest la conveniència d'evolucionar cap a un model de contractació que permeti abordar de manera coordinada les necessitats nutricionals, dietètiques i de seguretat alimentària dels centres, incorporant un assessorament tècnic més especialitzat i mecanismes de seguiment i millora contínua.
En aquest context, es considera necessari reforçar els àmbits següents:

- **Nutrició i dietètica**: garantir la planificació, revisió i supervisió dels menús i les dietes, assegurant-ne l'adequació nutricional a les característiques i necessitats individuals de les persones usuàries.
- **Seguretat alimentària i sistemes APPCC**: disposar d'un assessorament tècnic especialitzat que permeti revisar, actualitzar i adaptar els plans d'autocontrol a la realitat operativa de cada centre, homogeneïtzant criteris i facilitant-ne el seguiment i la progressiva digitalització.
- **Controls analítics de laboratori**: garantir la continuïtat de les analítiques microbiològiques d'aliments, superfícies i altres mostres previstes als plans d'autocontrol, mitjançant un servei especialitzat que permeti verificar l'eficàcia de les mesures preventives i detectar possibles desviacions.
- **Alimentació de textura modificada**: incorporar un assessorament professional específic per a l'elaboració i presentació de dietes adaptades a persones amb dificultats de masticació o deglució, promovent l'aplicació de metodologies estandarditzades, com la International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI).
- **Formació i acompanyament del personal de cuina**: reforçar les competències dels professionals mitjançant accions formatives teòriques i pràctiques en matèria de seguretat alimentària, procediments APPCC i tècniques d'elaboració d'aliments de textura modificada.
- **Seguiment i millora contínua**: establir mecanismes de supervisió periòdica que permetin detectar necessitats, identificar oportunitats de millora i garantir l'aplicació efectiva dels procediments establerts.

La incorporació d'aquestes prestacions respon a la necessitat de disposar d'un servei tècnic integral que permeti millorar la qualitat i la seguretat alimentària dels centres, sense perjudici de l'especialització de les diferents activitats que integren l'objecte contractual.

Aquesta necessitat s'emmarca en les obligacions establertes pel Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, així com en els principis de qualitat assistencial, prevenció de riscos alimentaris i atenció individualitzada que regeixen l'activitat de SUMAR.

En conseqüència, davant la finalització prevista del contracte de nutrició i dietètica i l'exhauriment de les prestacions del lot 1 del contracte d'anàlisis APPCC, es considera necessari impulsar una nova licitació que garanteixi la continuïtat dels serveis existents i incorpori les

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89428 5P86O-P7SWC-YC0KZ 1129BDD4C3CA7AF01CC657414EDF2949A9A891AA) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

noves necessitats identificades en matèria de seguretat alimentària, digitalització dels sistemes APPCC i alimentació de textura modificada.

Aquesta contractació ha de contribuir a millorar la qualitat nutricional i organolèptica dels àpats, reforçar la seguretat alimentària, facilitar el treball dels equips de cuina i garantir una resposta adequada a les necessitats de les persones usuàries dels centres gestionats per SUMAR.

Tenint en compte el que s'ha exposat, i atès que SUMAR no disposa dels mitjans necessaris per a poder executar aquest servei amb els seus propis medis, es proposa iniciar un nou procediment de contractació.

Girona, a la data del certificat digital.

**Judit Lobera Roca**
**Directora de Salut**
**SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL**