



AJUNTAMENT DE REUS

AJUNTAMENT DE REUS

CONTRACTE DE SERVEIS

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

PROCEDIMENT OBERT

(TRÀMIT ORDINARI)

SERVEI DE SUPORT TÈCNIC PER A LA REALITZACIÓ DE VISITES

HIGIENICOSANITARIES ALS ESTABLIMENTS MINORISTES

D'ALIMENTACIÓ DE REUS



ÍNDEX

1. OBJECTE.....	3
2. ÀMBIT D'APLICACIÓ.....	3
3. OBJECTIUS GENERALS.....	3
4. SERVEIS A PRESTAR.....	4
5. PERIODICITAT.....	6
6. NORMATIVA.....	6
7. REQUISITS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	6
8. OBLIGACIONS DE LES PARTS.....	7
9. ÚS DEL CATALÀ.....	10
10. REGLES ESPECIALS RESPECTE DEL PERSONAL DE L'ADJUDICATÀRIA.....	10
11. RECEPCIÓ DELS TREBALLS I SERVEIS.....	11
12. TERMINI DE GARANTIA.....	12
13. DOCUMENTACIÓ I DRETS D'IMATGE I PROPIETAT INTEL·LECTUAL.....	12
14. PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS.....	13
15. FACTURACIÓ.....	14
ANNEX 1.....	15



1. OBJECTE

Es redacta el present Plec de Prescripcions Tècniques per tal de definir les condicions tècniques i actuacions requerides pel Departament de Salut Pública de l'Ajuntament de Reus per a l'adjudicació del contracte del servei per a la col·laboració i assistència a les funcions de vigilància i control dels establiments minoristes alimentaris del municipi de Reus, del servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors (com a activitat principal o complementària d'un establiment, amb repartiment a domicili o sense), de la producció d'àmbit local i del transport urbà.

Se n'exclou l'activitat de subministrament d'aliments preparats per a col·lectivitats, per a altres establiments o per a punts de venda.

S'entendrà per inspecció sanitària en el món alimentari "*totes aquelles accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats, amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la Salut Pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs*", i l'adjudicatari haurà de realitzar les tasques de col·laboració en la inspecció amb visites d'avaluació.

El servei es prestarà conforme a les clàusules que es recullen a continuació, les establertes al Plec de Clàusules Administratives Particulars i les instruccions de la persona responsable del contracte.

2. ÀMBIT D'APLICACIÓ

L'àmbit d'actuació serà el municipi de Reus, i seran objecte tots els establiments alimentaris classificats com a minoristes (inclou les activitats d'elaboració, manipulació, emmagatzematge, distribució, venda i consum d'aliments).

La Regidoria de Salut i Ciutadania serà l'autoritat que indiqui quins establiments minoristes del sector de l'alimentació cal visitar cada any i aquestes visites formaran part del seu Pla inspector anual.

3. OBJECTIUS GENERALS

Els objectius generals de la prestació dels serveis seran els següents:



- a) Promoure que els establiments alimentaris s'adeqüin a la normativa sanitària vigent.
- b) Promoure que els establiments alimentaris compleixin amb les pràctiques correctes d'higiene específiques del sector.

4. SERVEIS A PRESTAR

Els serveis consistiran en:

4.1 Col·laborar amb l'Ajuntament de Reus en la gestió del risc per a la salut derivats dels productes alimentaris en les activitats que es desenvolupen als establiments minoristes d'alimentació del municipi de Reus i als Mercats municipals.

4.2 Realitzar visites d'avaluació higiènicosanitària dels establiments minoristes d'alimentació de Reus segons els Reglaments 852/2004, 853/2004 i 854/2004 de la CE i la normativa sectorial vigent.

Les visites d'avaluació higiènicosanitàries es realitzaran seguint el procediment següent:

4.2.1 - Ús de formulari d'avaluació en format digital que l'Ajuntament facilitarà i que és el model de Protocol d'Inspecció (cheklist) definit com el Procediment Normalitzats de Treball (PNT) d'inspecció de la Regidoria de Salut i Ciutadania.

- a. El Protocol d'avaluació (cheklist) dels establiments alimentaris fixes i no fixes inclou, entre d'altres:
 - i. Els requisits generals: instal·lacions, sales de preparació, tractament o transformació dels productes alimentaris, equips i utensilis, emmagatzematge, serveis, deixalles, subministrament d'aigua, personal manipulador, productes alimentaris, envasat, tractaments, formació dels manipuladors, sistemes d'autocontrol, etiquetatge i al·lèrgens.
 - ii. Els requisits específics de cada sector.
 - iii. La valoració de risc



Aquest formulari d'avaluació en format digital degudament complimentat generarà un informe tècnic que serà la base per al procediment administratiu.

- b. Les visites d'avaluació de Seguretat Alimentària es completaran amb:
 - i. EL lliurament document d'avaluació normalitzat al titular de l'establiment on es deixa constància de la visita i els fets que s'han produït durant la mateixa. Aquests document d'avaluació podrà ser en format paper i/o a mida que es vagin implementant els processos de digitalització, en format digital.
 - ii. La definició/revisió del número de Registre d'establiment Minorista Alimentari que se li ha donat prèviament l'establiment.
 - iii. El lliurament al Departament de Salut d'un informe setmanal del nombre i detall dels formularis gestionats.
 - iv. El lliurament de la còpia del document d'avaluació escanejada per la incorporació a l'expedient.
- c. La Regidoria de Salut i Ciutadania determinarà els llocs on realitzar les visites d'avaluació , la cronologia i l'ordre d'execució. Es podran realitzar noves priorititzacions, si s'escau, de comú acord entre el Departament de Salut Pública i l'empresa adjudicatària.
- d. En base a la prioritització dels establiments a visitar, la gestió de les visites les fa l'empresa contractada. Els horaris de visita s'han d'ajustar a l'obertura dels establiments.
- e. Caldrà realitzar al menys tres visites a diferents hores per poder comprovar que l'establiment es troba tancat definitivament. EL tècnic avaluador ha de deixar constància escrita de les dates i les hores en que realitza les tres visites.
- f. La Regidoria de Salut i Ciutadania pot determinar la necessitat d'una visita d'avaluació i informe d'urgències.
- g. Si hi ha un establiment amb deficiències molt greus s'haurà d'informar de entre les 24-48h a la Regidoria de Salut I Ciutadania.
- h. En el moment de la visita d'avaluació el tècnic avaluador lliurarà la informació per realitzar el registre sanitari (ja sigui municipal o no) al titular de l'establiment que ho demani.



4.2.2 Memòria: Presentació d'una memòria final durant el primer mes de l'any següent en referència a totes les visites d'avaluació realitzades l'any anterior. Ha d'incloure un resum del nombre total de visites d'avaluació , classificats per sectors, amb les observacions més rellevants que l'adjudicatària consideri fer.

5. PERIODICITAT

En total es preveuen unes 250 visites d'avaluació anuals que tindran un cost màxim de 20.000€, sense IVA.

Vindrà determinada per la persona responsable del contracte.

6. NORMATIVA

La persona adjudicatària haurà de complir en tot moment tota la legislació i normativa vigent i aplicable, tant de caràcter tècnic, laboral, de protecció de dades, etc.

L'incompliment de qualsevol precepte que li sigui d'aplicació, depenent del grau d'incompliment o gravetat podrà ser motiu d'aplicació de les penalitats establertes en els plecs que regeixen la contractació o de resolució del contracte.

A tall informatiu, que no exhaustiu, s'inclou com annex 1 a aquest Plec una relació de normes a complir en la execució dels serveis.

7. REQUISITS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

General:

Quan a l'habilitació empresarial o professional exigible per a la realització de l'activitat o serveis la persona licitadora haurà d'acreditar que disposa dels permisos corresponents per a portar a terme la prestació del servei.

Personal:

Aportar el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte i oferir garanties de qualitat en la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de respectar els principis establerts en el Reial decret legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei general de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social.



AJUNTAMENT DE REUS

Una persona responsable de fer les visites d'avaluació. Aquestes ha de tenir una titulació universitària superior relacionada amb la seguretat alimentària:

Veterinària
Farmàcia
Medicina
Biologia
Ciència i tecnologia dels aliments
Nutrició
Altres anàlogues

Aquest personal professional ha de tenir una experiència mínima d'un any en matèria de visites d'avaluació en el sector de l'alimentació en els 4 anys anteriors. L'adjudicatària ha d'acreditar a l'Ajuntament aquest personal qualificat amb experiència demostrada en tasques similars de control sanitari en el sector alimentari.

En l'eventual supòsit de necessitat de canvi sobrevingut dels tècnics/ques proposats/des per l'adjudicatari per a l'execució del contracte, per causa no imputable al mateix, es requerirà la substitució dels mateixos, al seu criteri, per uns altres/es tècnics/ques que reuneixi idèntiques característiques a aquelles que s'haguessin valorat en l'oferta l'adjudicatari i en l'adscripció de mitjans.

Material:

El personal haurà d'estar disponible per l'Ajuntament mitjançant telèfon mòbil i/o correu electrònic durant els dies laborables.

Disposar de termòmetres homologats duals (punxó i infraroig) com a material de suport a les visites de control. Mantenir-los calibrats i presentar els certificats de calibratge de forma anual a l'Ajuntament.

Vehicle per traslladar-se si s'escau als establiments.

Nevera portàtil de fred si s'escau en circumstàncies particulars.

Guants, peücs i mascaretes d'un sol ús.

Mitjans informàtics per gestionar els "checklist" i la introducció a la base de dades.

8. OBLIGACIONS DE LES PARTS

Ajuntament:



- a) Designar el personal tècnic responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual.
- b) Facilitar els documents bàsics i els enllaços d'accés al formulari digital per a poder realitzar les visites d'avaluació i tots aquells que es considerin importants per a completar aquesta feina.
- c) Facilitar el manual d'ús d'aquest formulari digital.
- d) Establir els mitjans de coordinació d'avisos i incidències: per correu electrònic i telèfon.
- e) Enviament mensual del llistat dels establiments que s'han de portar a terme la visita de control amb la totalitat de dades necessàries.
- f) Establir reunions de coordinació mensuals/ bimensual i sempre que sigui necessari entre les dues parts.
- g) Informar amb diligència de les modificacions que puguin esdevenir en relació amb els circuits de treball i procediments que afectin a la prestació del servei.
- h) Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- i) Sol·licitar als adjudicataris els informes i la documentació que s'estimin pertinents.
- j) Qualsevol altre que estableixi la legislació vigent.
- k) El pagament únicament dels serveis prestats d'acord amb els criteris del present plec.

Empresa adjudicatària:

- a) Portar a terme totes les actuacions determinades per la Regidoria de Salut Pública i Ciutadania amb els terminis establerts.
- b) Posar a disposició de la Regidoria de Salut i Ciutadania l'equip humà, el material i les despeses de transport necessàries per a poder portar les tasques demanades amb qualitat.
- c) Portar a terme les visites seguint les especificacions que estableix la normativa de Seguretat alimentària i que estan definides com a generals i per sectors.
- d) Programar les visites directament i fer-les durant l'horari comercials habitual (de 9h a 20h) . Si s'escau quedar amb la persona titular prèviament.
- e) Assessorar a la persona titular de l'establiment o als treballadors/es que estiguin presents en el moment de la visita de comprovació sobre les mesures correctores a adoptar per resoldre les deficiències que s'hagin detectat i la implementació dels autocontrols.
- f) Entregar a l'establiment visitat un document escrit signat per ambdues parts on constin les no conformitats detectades a la visita.



- g) Informar setmanalment a la Regidoria de Salut i Ciutadania de qualsevol incidència, com ara canvis de titularitat, establiments tancats, ampliacions d'activitat o altres, amb un termini màxim de 15 dies a comptar des del dia de la visita.
- h) Contactar amb la Regidoria de Salut Pública i Ciutadania amb un marge de 24-48h si les condicions higiènicosanitàries de l'establiment avaluat són molt deficientes i es determina que es considera necessari una intervenció urgent per part dels tècnics municipals.
- i) Informar i acreditar els establiments que després de fer les tres comprovacions, es troben tancats. Aquestes visites es facturaran un 20% del preu unitari ofert.
- j) Determinar un coordinador per part de l'empresa que mensualment mantindrà una reunió amb un responsable de la Regidoria de Salut i Ciutadania per tal de garantir la bona marxa del Servei.
- k) Presentar la Memòria anual durant al mes següent de la finalització anual de les tasques fetes.
- l) Lliurar, si es s'escau, material informatiu/ formatiu que la Regidoria de Salut i Ciutadania, hagi editat i lliure al prestador del Servei.
- m) Respondre davant l'Ajuntament de Reus de la correcta realització del servei contractat, de l'aplicació de la diligència específica a les seves aptituds professionals i, en general, de l'observació dels deures professionals que li corresponen.
- n) Proporcionar a la persona responsable del contracte del Regidoria de Salut i Ciutadania la informació que els sigui requerida sobre la gestió i l'execució del seu contracte.
- o) Podrà fer propostes de millora que puguin augmentar la qualitat del contracte, sempre que no modifiquen el pressupost determinat .
- p) No utilitzar la informació a la que es tingui accés en l'exercici del càrrec amb finalitats lucratives de caràcter privat. Sota cap concepte es pot fer ús del servei per promocionar altres serveis privats.

Altres obligacions de l'empresa adjudicatària:

En relació als/a les seus/seves treballadors/es, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent.

Haurà de disposar i tenir en vigor totes les llicències administratives i autoritzacions necessàries per a l'exercici de l'activitat.

Es compromet que el seu personal disposi, si és el cas, de tot el material que sigui necessari per



al desenvolupament del servei. Si es generessin despeses per aquest concepte, seran assumides per l'adjudicatària.

Assumirà les obligacions que corresponguin en matèria laboral i de seguretat social del seu personal, així com de les despeses de transport i desplaçament del mateix si n'hi hagués.

9. ÚS DEL CATALÀ

D'acord amb els articles 9 i 10 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística, les Administracions de Catalunya han d'emprar normalment el català en llurs actuacions internes i en les comunicacions adreçades a persones físiques o jurídiques residents en l'àmbit lingüístic català sens perjudici del dret dels ciutadans a rebre-les en castellà, si ho demanen. Així mateix, els procediments administratius es tramitaran en català. Per tant, la llengua emprada habitualment tant en la comunicació oral com en la redacció d'informes, d'actes d'inspecció o d'altres documents, serà el català, sens perjudici de lliurar, a les persones que ho sol·licitin, l'escrit en castellà o bé la seva traducció. EL tècnic avaluador ha de vetllar per que la comunicació amb els seus/les seves interlocutors/es sigui efectiva.

10. REGLES ESPECIALS RESPECTE DEL PERSONAL DE L'ADJUDICATÀRIA

Correspon exclusivament a l'empresa adjudicatària la selecció del personal que, acreditant els requisits exigits en els plecs, formarà part de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte, sense perjudici de la verificació per part de l'Ajuntament de Reus del compliment d'aquells requisits. L'empresa contractista procurarà que existeixi estabilitat en l'equip de treball, i que les variacions en la seva composició siguin puntuals i obeeixin a raons justificades, en ordre a no alterar el bon funcionament del servei, informant en tot moment a l'Ajuntament de Reus.

En relació amb els/les treballadors/es destinats a l'execució d'aquest contracte, l'empresa contractista assumeix l'obligació d'exercir de manera real, efectiva i continua, el poder de direcció inherent a tot/a empresari/a. En particular, assumirà la negociació i el pagament dels salaris, la concessió de permisos, llicències i vacances, les substitucions dels/de les treballadors/es en els casos de baixa o absència, les obligacions legals en matèria de Seguretat Social, inclòs l'abonament de cotitzacions i el pagament de prestacions, quan procedeixi, les obligacions legals en matèria de prevenció de riscos laborals, l'exercici de la potestat disciplinària, així com quants drets i obligacions es deriven de la relació contractual entre empleat/da i ocupador/a.



L'empresa contractista vetllarà especialment perquè els/les treballadors/es adscrits/es a l'execució del contracte desenvolupin la seva activitat sense extralimitar-se en les funcions desempenyades respecte de l'activitat delimitada en els plecs com a objecte del contracte.

L'empresa contractista estarà obligada a executar el contracte en les seves pròpies dependències o instal·lacions, llevat que, excepcionalment, sigui autoritzada a prestar els seus serveis en les dependències de l'Ajuntament de Reus o les que aquest determini expressament. En aquest cas, el personal de l'empresa contractista ocuparà espais de treball diferenciats del que ocupin els empleats públics. Correspon també a l'empresa contractista vetllar pel compliment d'aquesta obligació. En l'expedient haurà de fer-se constar motivadament la necessitat que, per a l'execució del contracte, els serveis es prestin en les dependències de l'Ajuntament de Reus.

L'empresa contractista haurà de designar, al menys, un/a coordinador/a tècnic/a o responsable integrat en la seva pròpia plantilla, que tindrà entre les seves obligacions les següents:

- a) Actuar com a interlocutor/a de l'empresa contractista davant de l'Ajuntament de Reus, canalitzant, d'una banda, la comunicació entre aquella i el personal integrant de l'equip de treball adscrit al contracte i, d'una altra banda, l'Ajuntament de Reus, en tot el relatiu a les qüestions derivades de l'execució del contracte.
- b) Distribuir el treball entre el personal encarregat de l'execució del contracte, i impartir a aquests/es treballadors/es les ordres i instruccions de treball que siguin necessàries en relació amb la prestació del servei contractat.
- c) Supervisar el correcte compliment per part del personal integrant de l'equip de treball de les funcions que té encomanades, així com controlar l'assistència d'aquest personal al lloc de treball.
- d) Organitzar el règim de vacances del personal adscrit a l'execució del contracte, havent de coordinar-se adequadament l'empresa contractista com l'Ajuntament de Reus, per no alterar el bon funcionament del servei.
- e) Informar a l'Ajuntament de Reus sobre les variacions, ocasionals o permanents, en la composició de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte.

11. RECEPCIÓ DELS TREBALLS I SERVEIS

El contracte s'entén complert pel contractista quan aquest hagi realitzat, d'acord amb els termes d'aquest i a satisfacció de l'Ajuntament de Reus, la totalitat de la prestació.



L'Ajuntament determinarà si la prestació efectuada pel contractista s'ajusta a les prescripcions que s'han establert per a la seva execució i compliment, i requerirà, si s'escau, la realització de les prestacions contractades i l'esmena dels defectes observats en ocasió de la seva recepció. Si els treballs efectuats no s'adeqüen a la prestació contractada, com a conseqüència de vicis o defectes imputables al contractista, l'Ajuntament podrà rebutjar la prestació i quedar exempt de l'obligació de pagament o tenir dret, si s'escau, a recuperar el preu satisfet.

El contractista té dret a conèixer i a ser escoltat sobre les observacions que es formulin sobre el compliment de la prestació contractada.

12. TERMINI DE GARANTIA

Un cop aprovada la liquidació del contracte i transcorregut el termini de garantia de 2 mesos, computats des del dia següent a la recepció de la totalitat de la prestació, si no resulten responsabilitats, s'haurà de tornar la garantia constituïda o cancel·lar l'aval o assegurança de caució.

Si durant el termini de garantia s'acredita l'existència de vicis o defectes en els treballs efectuats, l'òrgan de contractació té dret a reclamar al contractista que els esmeni.

13. DOCUMENTACIÓ I DRETS D'IMATGE I PROPIETAT INTEL·LECTUAL

Correspon a l'Ajuntament de Reus la titularitat de la documentació (escrita o efectuada per qualsevol altre mitjà) derivada de la prestació del servei o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut, adreçada a qualsevol destinatari/ària individual o col·lectiu, públic, o privat, que l'empresa o entitat adjudicatària elabori en qualsevol fase de desenvolupament del servei o a posteriori, i es derivi de la gestió tècnica del contracte.

En tota la documentació que se s'elabori en el desenvolupament del contracte constarà la titularitat municipal del servei. Els serveis municipals indicaran l'estructura, el contingut i el logotip que haurà de constar als documents i en la imatge externa de l'empresa adjudicatària en el cas que així s'autoritzi.

L'Ajuntament de Reus haurà d'autoritzar, prèviament, qualsevol material de difusió o informe derivat de la prestació amb destí que no sigui el de l'Ajuntament, en qualsevol suport que es faci, quedant subjectes a supervisió i també autorització de la corporació.



La propietat intel·lectual dels treballs generats en el desenvolupament del servei objecte d'aquest contracte, serà total i exclusivament propietat de l'Ajuntament de Reus, inclosa la documentació generada en qualsevol element i format. El contractista cedeix amb caràcter d'exclusivitat la totalitat dels drets d'explotació dels treballs objecte d'aquest plec, inclosos els drets de comunicació pública, reproducció, transformació, modificació o qualsevol d'altre dret susceptible de cessió en exclusiva, d'acord amb la legislació de drets de propietat intel·lectual.

El contractista serà responsable de tota reclamació relativa a la propietat intel·lectual, industrial i comercial que pugui realitzar un tercer, en relació amb la informació i documentació que contingui l'estudi que efectui, i haurà d'indemnitzar a l'Ajuntament de Reus de tots els danys i perjudicis que per a aquesta puguin originar-se a causa de la interposició de reclamacions, incloses les despeses derivades de les que eventualment puguin dirigir-se contra ella.

14. PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

Atès que per a la prestació del servei és necessari el tractament de dades personals per part del contractista, és condició especial d'execució d'aquest contracte el compliment per part del contractista de les prescripcions que es prevegin a la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal i, en especial del Reglament (UE) núm. 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i de la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals.

El/la contractista s'obliga a implementar les mesures tècniques i organitzatives necessàries per garantir la seguretat de les dades d'acord amb la legislació vigent, a informar de la ubicació dels servidors on constin aquestes dades o de comunicar la intenció de subcontractar aquest servei; a no conservar, un cop extingit el contracte, cap còpia de la informació confidencial; a no cedir a terceres persones les dades de caràcter personal, ni tan sols a efectes de la seva conservació; a respectar la confidencialitat de la informació d'aquesta mena a què tingui accés amb ocasió de l'execució del contracte per una durada indefinida, per la qual cosa es mantindran en vigor amb posterioritat a la finalització del contracte.

Les obligacions en matèria de protecció de dades personals tenen caràcter essencial, i el seu incompliment podrà comportar la resolució del mateix.



15. FACTURACIÓ

L'empresa adjudicatària emetrà factures, on es reflectirà la identificació dels serveis prestats pel preu adjudicat.

El format de la factura serà electrònic, en els termes previstos legalment, i s'enviarà pels mitjans que l'ens contractant especifiqui en el moment de la seva emissió.

Les factures seran verificades i conformades per l'Ajuntament de Reus dins d'un termini màxim de 30 dies naturals després de la data de prestació del servei, inclús quan hagués rebut la factura o sol·licitud de pagament equivalent amb anterioritat i s'abonaran mitjançant transferència al compte corrent bancari que s'indiqui al document, en els terminis indicats a l'article 198.4 de la LCSP i 4.3 de la Llei 3/2004, de 29 de desembre.

Les penalitats que preveuen el plec de clàusules administratives particulars s'imposaran per acord de l'òrgan de contractació, adoptat a proposta de la persona responsable del contracte, que és immediatament executiu, i es faran efectives mitjançant deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, s'hagin d'abonar al contractista o sobre la garantia que, si s'escau, s'hagi constituït, quan no es puguin deduir dels pagaments esmentats.

Les factures s'han de presentar dins el període de duració del contracte, sempre abans del 31 de desembre de l'any objecte del mateix.



ANNEX 1

Normativa europea:

Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Reglament (CE) nº 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel que

Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzades per a garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris, pel que es modifiquen diversos Reglaments.

Normativa estatal:

Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE núm. 160, del 06/07/2011).

Llei 14/1986, de 25 d'abril, General de Sanitat. Títol II: 'de les competències de les administracions públiques', Capítol III: 'de les competències de les corporacions locals' (article 42) (BOE núm.102, del 29/04/1986).

Llei 7/1985, de 2 d'abril, Reguladora de les Bases de Règim Local. Títol II: 'El Municipi', Capítol III: 'Competències' (articles del 25 al 28) (BOE núm. 80, del 03/04/1985).

Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol (BOE núm. 248, del 17/10/1967).

Normativa autonòmica:

Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública (DOGC núm. 5495, del 30/10/2009).

Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya (DOGC núm. 3887, del 20/05/2003).

Llei 15/1990, de 9 de juliol, d'Ordenació Sanitària a Catalunya (DOGC núm. 1324, del 30/07/1990).

Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris (DOGC núm. 347, del 22/07/1983).



CODI PNCP	SECTOR ALIMENTARI	NORMATIVA HORIZONTAL	NORMATIVA ESPECÍFICA O SECTORIAL
01	CARNISSERIES	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	RD 474/2014 R (CE) 853/2004 RD 1376/2003 RD 1086/2020 Ordre de 14 de gener de 1986 Ordre de 21 de gener de 1985 Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol
02	PEIXATERIES	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	Peixateria: RD 1420/2006 R (CE) 853/2004 RD 418/2015 RE (UE) 1420/2013 R (CE) 2406/96 Peixateria amb elaboracions, bacallaneria i pesca salada sense/amb elaboracions a més amés s'aplica: RD 3484/2000 R (CE) 2406/96 RD 1521/1984
03	OUS I OVOPRODUCTES	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	R (CE) 589/2008 RD 226/2008 R (UE) 1308/2013 R (CE) 853/2004 RD 1254/1991 Ordre de 9 de febrer de 1987
04	LLETERIES I PRODUCTES LÀCTICS	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	R (CE) 853/2004 RD 271/2014 D 163/2018
05	GREIXOS COMESTIBLES, EXCEPTE MANTEGA	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	R (CE) 1881/2006 Ordre de 26 de gener de 1989 RD 1011/1981
			RD 496/2010



06	FARINES I DERIVATS	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	D 333/1998 RD 1254/1991 RD 308/2019 RD 2507/1983
07	VEGETALS I DERIVATS: FRUITA HORTALISSES I VENDA D'ENVINAGRATS	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	RD 30/2009 RD 679/2016 RD 781/2013
08	EDULCORANTS NATURALS I DERIVATS, MEL I PRODUCTES RELACIONATS AMB LA SEVA EXTRACCIÓ	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	R (CE) 853/2004 RD 1049/2003 RD 1787/1982
10	ALIMENTS ESTIMULANTS, ESPÈCIES VEGETALS PER A INFUSIONS I DERIVATS	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	RD 1055/2003 RD 823/1990 RD 822/1990 RD 2362/1985 RD 2323/1985 RD 1354/1983 RD 3176/1983
11	MENJARS PREPARATS I CUINES CENTRALS (BARS I BARS RESTAURANTS)	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003 D 112/2010	RD 1420/2006 RD 3484/2000 RD 1254/1991 Ordre del 9 de febrer de 1987 <u>OBSERVACIONS:</u> ! Si és un Bar que només ven begudes alcohòliques i no alcohòliques, suc de fruita i vegetals caldrà revisar la normativa d'etiquetatge si elabora suc i la norma de venda de begudes espirituoses si ven begudes alcohòliques .
12	ALIMENT ESPECIALS I COMPLEMENTES	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004	Hauran de complir les condicions d'emmagatzematge i venda i qualsevol dels requisits que dictin les



	ALIMENTARIS	RD 140/2003	reglamentacions tecnicosanitàries i normes específiques dels diferents productes i en especial dates de consum i condicions de conservació.
14	GELATS I ORXATES	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	R (CE) 853/2004 RD 618/1998 Orxates, RD 1338/1998
16	BEGUDES ALCOHÒLIQUES	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	RD 678/2016 RD 164/2014
19	SUPERMERCATS QUEVIURES I GRANS SUPERFÍCIES	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	Hauran de complir les condicions d'emmagatzematge i venda i qualsevol dels requisits que dictin les reglamentacions tecnicosanitàries i normes específiques dels diferents productes i en especial dates de consum i condicions de conservació. RD 650/2011
S/N	ESTABLIMENT DE VENDA DE PRODUCTES CONGELATS	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	R (CE) 37/2005 RD 1109/1991
S/N	TRANSPORT DE PRODUCTES ALIMENTARIS A TEMPERATURA REGULADA PER A AUTOVENDA I REPARTIMENT	RD 1086/2020 R (CE) 852/2004 RD 140/2003	RD 237/2000 R (CE) 852/2004
S/N	INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR	R (UE) 1169/2011 RD 126/2015	

**GLOSSARI NORMATIU**

	NORMATIVA HORIZONTAL	
	RD 1086/2020	Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i es flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
	R (CE) 852/2004	Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
	RD 140/2003	Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
	D 112/2010	Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives (DOGC núm. 5709 de 30/12/2010).
	R (UE) 1169/2011	Reglament (UE) No 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 de octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel que es modifiquen els Reglaments (CE) no 1924/2006 i (CE) no 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel que es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les Directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) no 608/2004 de la Comissió.
	RD 126/2015	Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
PNCP	NORMATIVA ESPECÍFICA O SECTORIAL	
01	RD 474/2014	Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.
01,02 , 03,04 , 08,14	R (CE) 853/2004	Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.



01	RD 1376/2003	Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzemament i comercialització de la carn fresca i els seus derivats en els establiments de comerç a la menuda.
01	Ordre de 14 de gener de 1986	Ordre de 14 de gener de 1986, per la qual s'aprova la norma de qualitat per carns picades de vacu, oví i porcí destinades al mercat interior (BOE núm.18 de 21/01/1986).
01	Ordre de 21 de gener de 1985	Ordre de 21 de gener de 1985, per la qual es liberalitza el sacrifici d'equins i l'obertura d'establiments de venda de carn d'aquests animals (BOE núm.24 de 28/01/1985).
01	Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol	Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol, per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-cansaladeries de Catalunya.
02,11	RD 1420/2006	Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE núm. 302 de 19/12/2006).
02	RD 418/2015	Reial decret 418/2015, de 29 de maig, pel qual es regula la primera venda dels productes pesquers.
02	RE(UE) 1420/2013	Reglament d'execució (UE) N o 1420/2013 de la Comissió, de 17 de desembre de 2013, pel que es deroguen els Reglaments CE) no 347/96, (CE) no 1924/2000, (CE) no 1925/2000, (CE) no 2508/2000, (CE) no 2509/2000, (CE) no 2813/2000, (CE) no 2814/2000, (CE) no 150/2001, (CE) no 939/2001, (CE) no 1813/2001, (CE) no 2065/2001, (CE) no 2183/2001, (CE) no 2318/2001, (CE) no 2493/2001, (CE) no 2306/2002, (CE) no 802/2006, (CE) no 2003/2006, (CE) no 696/2008 y (CE) no 248/2009 després de l'adopció del Reglament (UE) n 1379/2013 del Parlament Europeu i del Consell, pel que s'estableix l'organització comú de mercats en el sector dels productes de la pesca i de l'agricultura.
02	R (CE) 2406/96	Reglament (CE) nº 2406/96 del Consell de 26 de novembre de 1996 pel que s'estableixen normes comuns de comercialització per a determinats productes pesquers.
02	RD 3484/2000	Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
02	RD 1521/1984	Reial Decret 1521/1984, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació Tecnicosanitària dels establiments i productes de la pesca i la aquicultura amb destinació al consum humà.
03	R (CE) 589/2008	Reglament (CE) núm. 589/2008 de la Comissió, de 23 de juny de 2008, pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CEE) núm. 1234/2007 del Consell, de 19 de juny de 2006, en el referent a les normes de comercialització d'ous (DOCE L163, 24/06/2008).



03	RD 226/2008	Reial decret 226/2008, de 15 de febrer, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària de comercialització d'ous (BOE núm. 56 de 05/03/2008).
03	R (UE) 1308/2013	Reglament (UE) n ° 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013, pel que es crea l'organització comú de mercats dels productes agraris i pel que es deroguen els Reglaments (CEE) n ° 922/72, (CEE) n ° 234/79, (CE) n ° 1037/2001 y (CE) n ° 1234/2007.
03,11	RD 1254/1991	Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03/08/1991).
03,11	Ordre de 9 de febrer de 1987	Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).
04	RD 271/2014	Reial Decret 271/2014, d'11 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al iogurt.
04	D 163/2018	Decret 163/2018, de 17 de juliol, de venda directa de llet crua de vaca.
05	R (CE) 1881/2006	Reglament CE núm. 1881/2006 de la Comissió de 19 de desembre de 2006, pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris.
05	Ordre de 26 de gener de 1989	Ordre de 26 de gener de 1989 per la qual s'aprova la Norma de Qualitat pels Olis i Grasses escalfades (BOE núm. 26, del 31/01/1989).
05	RD 1011/1981	Reial Decret 1011/1981, de 10 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per l'elaboració, circulació i comerç dels greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos.
06	RD 496/2010	Reial Decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria (BOE núm. 118 de 14/05/2010).
06	D 333/1998	Decret 333/1998 de 24 de desembre, sobre comercialització i venda de pa (DOGC núm. 2798 de 04/01/1999).
06	RD 308/2019	Reial decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa.
06	RD 2507/1983	Reial Decret 2507/1983, de 4 d'agost de 1983, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per l'elaboració i comercialització de masses fregides (BOE núm. 225 de 20-09-1983).
07	RD 30/2009	RD 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la comercialització de bolets per ús alimentari (BOE núm. 20 de 23/01/09).
07	RD 679/2016	Reial decret 679/2016, de 16 de desembre, pel qual s'estableix



		la norma de qualitat de les olives de taula.
07	RD 781/2013	Reial decret 781/2013, d'11 d'octubre, pel qual s'estableixen normes relatives a l'elaboració, la composició, l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels suc de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.
08	RD 1049/2003	Reial Decret 1049/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la norma de qualitat relativa a la mel (BOE Núm. 186 de 05/08/03).
08	RD 1787/1982	Reial Decret 1787/1982, de 14 de maig de 1982 pel que s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i comerç de torrons i massapans. (BOE 183, del 02/08/1982).
10	RD 1055/2003	Reial Decret 1055/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana (BOE núm. 186, de 05/08/2003)
10	RD 823/1990	Reial Decret 823/1990, de 22 de juny, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i comerç de productes derivats de cacau, derivats de xocolata i succedanis de xocolata (BOE núm. 154 de 28/06/90 i correcció d'errades BOE núm. 224 de 18/09/90).
10	RD 822/1990	Reial Decret 822/1990, de 22 de juny , pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç del cacau i la xocolata (BOE núm. 154, de 28/06/90) (Derogat, excepte títol VI.) I les seves afectacions.
10	RD 2362/1985	Reial Decret 2362/1985, de 4 de desembre , pel qual s'autoritza la comercialització de les barreges de solubles de cafè amb solubles de succedanis de cafè (BOE núm. 305 de 21/12/85 i correcció d'errades BOE núm.42 de 18/02/86).
10	RD 2323/1985	Reial Decret 2323/1985, de 4 de desembre , pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, emmagatzematge, transport i comercialització de succedanis de cafè (BOE núm. 299 de 14/12/85 i correcció d'errades BOE núm. 43 de 19/02/89).
10	RD 1354/1983	Reial Decret 1354/1983, de 27 de abril , pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic - sanitària per l'elaboració, circulació i comerç de te i derivats (BOE núm. 126 de 27/05/83 i correcció d'errades BOE núm. 168 de 14/07/84).
10	RD 3176/1983	Reial Decret 3176/1983, de 16 de novembre , pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i comerç d'espècies vegetals per infusions d'ús en alimentació (BOE núm. 310 de 28/12/83 i correcció d'errades BOE núm. 80 de 03/04/84).
11	RD 3484/2000	Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i



		comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12/01/2001).
14	RD 618/1998	RD 618/1998, de 17 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de gelats i barreges envasades per congelar (BOE núm. 101 de 28 d'abril de 1998).
14	RD 1338/1998	RD 1338/1998, de 28 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico sanitària per a l'elaboració i venda d'orxata de xufa (BOE núm. 270 de 1998).
16	RD 678/2016	Reial decret 678/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat de la cervesa i de les begudes de malt.
16	RD 164/2014	Reial decret 164/2014, de 14 de març, pel qual s'estableixen normes complementàries per a la producció, la designació, la presentació i l'etiquetatge de determinades begudes espirituoses.
19	RD 650/2011	Reial decret 650/2011, de 9 de maig, pel que s'aprova la reglamentació tècnico sanitària en matèria de begudes refrescants. (BOE núm. 119, de 19/05/2011).
S/N	R (CE) 37/2005	Reglament (CE) núm. 37/2005 de la Comissió, de 12 de gener de 2005, relatiu al control de les temperatures en els medis de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà. (DOUE L10, del 13/01/2005)
S/N	RD 1109/1991	RD 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana (BOE núm.170 de 17/07/1991).
S/N	RD 237/2000	Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions (BOE núm. 65 de 16/03/2000). i les seves afectacions.

Montserrat Valveny Llurba
Tècnica de Salut Pública
responsable del contracte

Candido R. Alvarez Oneca
Coordinador de Salut Pública

Anna Puigdomènech Romero
Gerent d'àmbit de Serveis a la Persona