

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE REALITZACIÓ D'ANALÍTQUES ALS ALBERGS GESTIONATS PER L'ACJ.

1 - Objecte del Contracte

Servei consistent en l'execució del pla d'analítiques dels albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut (en endavant ACJ) que s'especifiquen a la clàusula 2.3.

2.1 - Aspectes Generals

El servei a prestar correspon a la gestió del pla d'analítiques dels albergs. Consisteix en recollir les mostres i realitzar les analítiques corresponents per a comprovar les condicions microbiològiques pel que fa a aigua de consum, menjar i superfícies de cuina. Les analítiques d'aigua per a control de legionel·losi estan incloses en un altre contracte aliè a aquest procediment de contractació tot i que en algun moment es puguin demanar analítiques puntuals en aquest sentit per a contrastar resultats.

Queden també incloses en el preu del contracte les analítiques addicionals que puguin sorgir en el decurs del funcionament dels albergs per diverses causes.

2.2 - Objectius del Servei

El plantejament d'aquest servei és el de donar compliment a totes les normatives i reglaments referents a sanitat alimentària i ambiental que són d'aplicació als albergs en els aspectes relacionats amb les analítiques.

És evident que el compliment d'aquests aspectes de la sanitat ambiental passa per realitzar analítiques d'aspectes crítics per a vetllar per la idoneïtat de les condicions higièniques sanitàries amb que es presta el servei als albergs.

En cas que, malgrat les actuacions pel compliment de la normativa i els corresponents plans, esdevingui necessari caldrà executar analítiques addicionals per a controlar aspectes "no habituals" però que puguin tenir repercussions en la seguretat sanitària als albergs.

L'ACJ disposa d'una plataforma informàtica per al control i seguiment de les accions de manteniment i compliment normatiu que cal realitzar als albergs.

L'ACJ en facilitarà accés a l'empresa adjudicatària i aquesta serà encarregada de complimentar les accions que li pertocuin i d'incloure-hi la documentació associada a les mateixes en format digital.

2.3 - Localització del Servei

Aquestes tasques es realitzaran als edificis i terrenys dels albergs gestionats per l'ACJ que es detallen a continuació:

Alberg	Població	Adreça	C.P.
Barcelona Xanascat	BARCELONA	Pg. M. de D. del Coll, 41-51	08023
Cabrera Xanascat	CABRERA	Veïnat Sta. Elena d'Agell, s/n.	08349
Coma-Ruga Xanascat	COMA-RUGA	Av. Palfuriana, 104	43880
Deltebre Xanascat	DELTEBRE	Av. Goles de l'Ebre, s/n.	43580
Masnou Xanascat	EL MASNOU	Av. Srs. Cusí i Fortunet, 52	08320
Girona Xanascat	GIRONA	Ciutadans, 9	17004
La Molina Xanascat	LA MOLINA	Pça Sitjar, 1	17537
La Seu Xanascat	LA SEU	Joaquim Viola, 57	25700
Empúries Xanascat	L'ESCALA / EMPÚRIES	Puig i Cadafalch, 36	17130
L'Espluga Xanascat	L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ	Les Masies s/núm.	43440
Lleida Xanascat	LLEIDA	Rbla. Aragó, 11	25003
Manresa Xanascat	MANRESA	Pl. Milcentenari de Manresa, s/n.	08240
Olot Xanascat	OTLOT	Pg. Barcelona, 15	17800
Planoles Xanascat	PLANOLES	Ctra. Nevà Prat Cap Riu, s/n.	17535
Poble Nou Xanascat	POBLE NOU DEL DELTA	Pl. Jardí, s/núm.	43549
Núria Xanascat	QUERALBS / NÚRIA	Vall de Núria, s/núm.	17534
Tremp Xanascat	TREMP	C/ Sant Jaume, 28	25620
Vic Xanascat	VIC	Av. Olímpia, s/núm.	08500
La Vall d'en Bas Xanascat	La Vall d'en Bas	C-153	17176
Sant Joan de les Abadesses Xanascat	Sant Joan de les Abadesses	Parc de l'Estació s/n	17860

2.4.1 - Obligacions Generals

Les empreses justificaran documentalment (**Sobre A**) els següents aspectes:

En el SOBRE A de les seves ofertes, les empreses licitadores han de presentar la següent documentació:

- Certificat vigent ISO 9001 que cobreixi els serveis objecte del contracte
- Certificat vigent ISO 14001 que cobreixi els serveis objecte del contracte
- El laboratori d'anàlisi haurà d'estar acreditat per UNE-EN ISO/EIC 17025 d'Avaluació de la conformitat. Requisits generals per a la competència dels laboratoris d'assaig i calibració.

Les empreses adjudicatàries **prestaran els serveis objecte del contracte d'acord amb les condicions següents:**

- Complir l'objecte del contracte amb estricta subjecció a les prescripcions establertes en el Plec de prescripcions tècniques i la normativa vigent.
- Donar i facilitar tota la informació que li sigui requerida per part dels responsables autoritzats de l'Agència Catalana de la Joventut.

- Complir amb la legislació vigent per a la prevenció de riscos laborals, especialment respecte a la coordinació empresarial.
- Lliurar la seva avaluació de riscos signada per un tècnic de prevenció de riscos laborals de nivell superior.
- Comunicar qualsevol incidència que pugui afectar els treballadors de les àrees tractades.
- Lliurar, cada tres mesos, a l'Àrea de Recursos Humans (Servei de Prevenció de Riscos Laborals) de l'ACJ una memòria o resum de les activitats realitzades fins al moment.
- L'empresa adjudicatària ha d'elaborar un pla tècnic preventiu de caràcter anual de cada alberg, on s'indiqui el calendari o la periodicitat prevista per tal de poder dur-lo a terme. Aquest pla tècnic haurà de disposar del personal i mitjans materials necessaris per desenvolupar-lo.

Aquest Pla s'elaborarà durant l'últim trimestre de l'any i serà d'aplicació per a l'any següent amb l'excepció del primer any de servei en que es realitzarà durant els primers dos mesos a comptar des de la signatura del contracte.

Es farà arribar aquest Pla tècnic al responsable del contracte a l'Àrea de Gestió Tècnica.

- L'empresa aportarà a la Plataforma de Control Normatiu de l'ACJ la documentació pròpia de l'empresa (certificats, documentació CAE, documentació de prevenció, etc.) i documentació generada del servei (informes i certificats de tractaments, fitxes de seguretat i registres dels productes emprats, resultats analítics, etc.) quan així es requereixi.

2.4.2 - Pla d'Analítiques

2.4.4.1 Prestació del servei

El Pla d'Analítiques dels albergs comprèn els diferents mostrejos i analítiques d'aquells elements d'un alberg que poden representar un risc sanitari per als usuaris o el personal de l'alberg.

Així doncs, hi són incloses les analítiques d'aigua de consum humà (segons el Pla de Control de l'Aigua de Consum Humà de cada alberg), les de menjar i superfícies de cuina segons el Pla d'APPCC de l'ACJ existent a l'alberg i les d'aigües residuals (en funció dels requeriments de l'ACA).

Aquest servei es pot donar ja sigui realitzant les analítiques programades segons el Pla d'Analítiques o de forma puntual en cas que es sospiti que hi pot haver un brot biològic que pugui suposar un risc per a les persones de l'alberg o circumstàncies imprevistes que requereixin d'analítiques específiques.

Les analítiques hauran de ser realitzades per laboratoris certificats segons UNE EN-ISO 9001 per la realització de presa de mostres d'aigua i acreditats segons la Norma UNE-EN ISO 17025 "d'Avaluació de la conformitat. Requisits generals per

a la competència dels laboratoris d'assaig i de calibració". L'empresa licitadora haurà de presentar les certificacions al sobre A, en cas contrari la proposició serà exclosa.

En tot cas es seguirà el "Protocol per a presa de mostres per a anàlisi als albergs gestionats per l'ACJ" inclòs a l'annex 1.

En totes les analítiques hi constaran clarament identificades com a mínim les següents dades:

- Alberg on s'han pres les mostres
- Data i hora de la presa de mostres
- Tipus d'analítica
- Element mostrejat
- Aspectes analitzats
- Resultats de l'anàlisi
- Valors de referència

Els quadres de l'annex 2 recullen una previsió aproximada de les analítiques periòdiques a realitzar durant el contracte.

2.4.4.2 Analítiques programades

2.4.4.2.1 Aigua de consum

Les analítiques d'aigua de consum han de complir amb el Reial Decret 3/2023 (o la normativa vigent en el moment d'aplicació) pel que s'estableixen els criteris de qualitat de l'aigua de consum humà. La freqüència i tipologia de les analítiques es realitzarà seguint els paràmetres definits a les directrius definides per el Departament de Salut i la normativa vigent.

Els albergs amb captació pròpia són:

- Alberg Pic de l'Àliga (Núria)

Les tipologies d'analítiques a realitzar s'ajustaran als paràmetres i elements descrits al Reial Decret 3/2023.

2.4.4.3 Controls de Cuina

Els controls analítics de cuina consistiran en diverses preses de mostres segons el quadre adjunt. Cada presa de mostres comprendrà quatre mostres que inclouran el primer i segon plat del menú del dia i dues mostres de superfícies com a mínim.

Prioritàriament es realitzaran les preses de mostres mentre hi hagi servei de menjador. A aquest efecte es concretaran les dates per a la presa de mostres amb la Direcció de cada alberg.

En última instància, si no hi ha possibilitat de prendre mostres de menjar cuinat el dia de la presa de mostres s'analitzaran les mostres de l'últim menú testimoni de que disposi l'alberg.

Els paràmetres a analitzar seran com a mínim els següents:

Mostres de menjar:

- ☐ Recompte d'Aerobis totals A 30 ° C
- ☐ Recompte d'Enterobacteris Lactosa +
- ☐ Recompte d'Escherichia coli glucoronidasa +
- ☐ Detecció de Salmonella spp
- ☐ Recuento de Stafhilococcus coagulasa +
- ☐ Recuento de Listeria monocytogenes

Mostres de superfícies:

- ☐ Recompte d'Aerobis totals m2
- ☐ Recompte d'Enterobacteris m2

Les analítiques es realitzaran sempre respectant els períodes de tancament dels albergs. Es pactarà prèviament a l'inici de la temporada el calendari per l'any següent.

L'empresa adjudicatària podrà sol·licitar analítiques addicionals quan les circumstàncies, i sempre a criteri del responsable del contracte, ho requereixin. En aquests casos dites analítiques es consideraran incloses dins de l'import del contracte.

2.4.4.4 Analítiques d'aigües residuals

Aquells albergs que no disposen de connexió a clavegueram requereixen, per tal de complir amb les condicions d'abocament imposades per l'ACA, la realització d'analítiques periòdiques d'aigües residuals. Aquestes es realitzaran seguint els següents paràmetres i freqüències:

Alberg Pic de l'Àliga (Núria)

Paràmetre	Límit
pH	6 - 9
MES	80 mg/l
DQOnd	160 mg/l
DBO5	40 mg/l
Nitrogen Kjeldahl	35 mg/l
Tensioactius aniònics	2 mg/l
Matèries inhibidores	5 Equitox

La freqüència d'aquestes analítiques serà com a mínim semestral prioritàriament durant la primavera i la tardor.

Alberg Pere Figuera (Planoles)

Paràmetre	Límit
pH	5,5 - 9
MES	80 mg/l
DQOnd	160 mg/l
DBO5	40 mg/l

La freqüència d'aquestes analítiques serà de dues l'any i es realitzaran una a la primavera i l'altre entre l'1 de juny i el 31 d'agost.

En tots els casos la presa de mostres es coordinarà amb la direcció de cada alberg per tal de garantir que les mostres es prenen en moments en que la instal·lació estigui en funcionament i, per tant, les mostres resultin representatives.

L'ACJ podrà sol·licitar analítiques addicionals quan les circumstàncies, i sempre a criteri del responsable del contracte, ho requereixin. En aquests casos dites analítiques es consideraran incloses dins de l'import del contracte.

2.4.4.5 Analítiques no programades

Per necessitats puntuals del servei, es pot requerir que es realitzin analítiques de qualsevol dels aspectes mencionats anteriorment. En aquest cas el personal de l'Àrea de Gestió Tècnica es posarà en contacte amb l'empresa adjudicatària per comunicar la necessitat d'aquest servei i l'empresa realitzarà la presa de mostres i presentarà els resultats de l'analítica en un període no superior a 72 hores naturals (3 dies).

En cap cas aquestes analítiques representaran un cost addicional al establert en el contracte.

2.4.3 - Documentació

L'empresa adjudicatària documentarà en temps i forma totes les actuacions realitzades mitjançant la Plataforma de Control Normatiu de l'ACJ, per la qual cosa se li facilitarà un usuari i un "password". A més l'empresa adjudicatària facilitarà una adreça de correu electrònic per a rebre avisos de compliment de terminis efectuats des de la Plataforma de Control Normatiu.

2.4.4 - Execució per terceres empreses

Les empreses hauran d'executar directament les tasques especificades.

En aquells casos, excepcionals, en que per l'especificitat de les tasques sigui necessari subcontractar de forma puntual una part del servei a terceres empreses caldrà l'autorització específica del Responsable del Contracte amb anterioritat a l'execució de les feines. No disposar de dita autorització pot ser considerat causa immediata d'extinció del contracte.

Aquesta subcontractació serà sempre per compte de l'empresa adjudicatària la qual esdevindrà en tot cas l'interlocutor amb l'Agència Catalana de la Joventut.

Es considerarà subcontractació l'execució de les feines per part de qualsevol persona que no estigui en nòmina de l'empresa adjudicatària.

Al **sobre A** l'empresa presentarà una declaració responsable amb el llistat d'operaris autoritzats pel licitador a realitzar treballs als albergs i restarà obligada a informar al Responsable del contracte dels canvis que es produeixin en aquest llistat durant el contracte. En cap cas podrà prestar serveis en una alberg un operari que no figuri en el llistat (originalment o mitjançant informe posterior al Responsable del Contracte).

A efectes de control l'ACJ es reserva el dret de sol·licitar la documentació que consideri oportuna a l'empresa adjudicatària per a comprovar el compliment d'aquesta clàusula durant la vigència del contracte.

3.1 - Compromisos de l'ACJ

Per l'organització de l'activitat l'Agència Catalana de la Joventut es compromet a:

- Realitzar les tasques i funcions que li pertocin, definides a l'apartat 2.4 Condicions d'Execució.
- Facilitar l'accés a les instal·lacions a l'empresa adjudicatària per al desenvolupament de les tasques recollides en aquest plec de prescripcions tècniques, així com la informació que sigui necessària per al desenvolupament de les citades feines.

3.2 - Compromisos de l'Empresa Adjudicatària

- L'empresa adjudicatària s'encarregarà de les tasques i funcions definides a l'apartat 2.4 Condicions d'Execució.
- A més l'empresa adjudicatària es compromet a formar al personal de l'alberg per tal que puguin desenvolupar correctament les tasques que els pertocin d'acord amb lo exposat a l'apartat 2.4.
- L'empresa adjudicatària emetrà certificats de totes les actuacions que es realitzin dins el marc recollit en aquest plec de prescripcions tècniques.

4 - Equip Humà

4.1 Personal necessari

L'adjudicatària haurà de contractar i destinar el personal necessari per a desenvolupar les activitats objecte del servei i aquest personal haurà de comptar amb la formació i acreditacions necessàries per a dur a terme les operacions reflectides a l'apartat 2.4 segons allò previst per la normativa sectorial corresponent.

4.2 Obligacions laborals

Serà l'adjudicatària qui es farà càrrec de les obligacions laborals i de seguretat social que exigeix la normativa vigent pel personal que destini pel desenvolupament de l'objecte del present contracte, doncs el personal serà contractat per l'adjudicatària i no mantindrà cap mena de vincle ni relació laboral amb l'ACJ.

4.3 Coordinació i Seguiment

Les empreses adjudicatàries es comprometen a complimentar i incorporar la informació i certificats rellevants en la Plataforma de Control Normatiu que l'Agència Catalana de la Joventut estimi oportuna, per la qual cosa facilitarà a les empreses adjudicatàries les autoritzacions necessàries per a realitzar aquestes tasques.

Trimestralment les empreses adjudicatàries remetran a l'Àrea de Gestió Tècnica un informe detallant totes les actuacions realitzades i els imports econòmics que signifiquen, per unitats, albergs i globals.

Les feines programades es realitzaran d'acord amb la direcció de cada alberg i es farà arribar el certificat d'execució de les feines realitzades per duplicat a l'alberg i a l'Àrea de Gestió Tècnica de l'Agència Catalana de la Joventut. Aquests certificats s'emetran en format digital i en format físic.

Pel que fa a les feines no programades, com analítiques o tractaments, es realitzaran d'acord amb la direcció de l'alberg prèvia autorització dels responsables de l'Àrea de Gestió Tècnica.

5 - Termini d'Execució

La durada del contracte serà des del dia 1 de gener de 2024 fins el 31 de desembre de 2028 sense possibilitat de pròrroga.

6 - Penalitats

- L'acumulació de més d'una setmana de retard (no justificat) en el compliment de qualsevol de les accions assignades en la Plataforma de Control Normatiu representarà una penalitat de 500 € i 500 € addicionals per a cada setmana addicional.

7 - Presentació d'Ofertes

Es presentarà una oferta a la baixa respecte l'import de licitació, en relació als elements i tipologies d'actuació recollits a l'oferta econòmica i s'entén que inclou ma d'obra, equipament, desplaçaments, quilometratge i tots els conceptes necessaris per a la seva correcta execució.

PROCEDIMENT PER A LA PRESA DE MOSTRES PER A ANÁLISI ALS ALBERGS GESTIONATS PER L'ACJ

ÍNDEX:

1. OBJECTE
2. ABAST
3. RESPONSABILITATS
4. DESENVOLUPAMENT
5. NORMATIVA DE REFERÈNCIA

CONTROL DE CANVIS:

<i>Rev.</i>	<i>Data</i>	<i>Descripció de la Modificació</i>

Aprovat per:

Nom: Marc Mundet i Gómez

Data i signatura: 3/11/16

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest procediment és establir les condicions de presa de mostres per als anàlisis de menjar, superfícies i aigua als albergs gestionats per l'ACJ.

2. ABAST

Aquest procediment abasta el procés de presa de mostres de menjar, superfícies de cuina i zona de servei de menjar, aigua de consum humà, aigua per a controls de legionel·la i aigües residuals als albergs gestionats directament per l'ACJ.

Es recull també el canal i forma en que es trametran els resultats de les analítiques a l'ACJ.

3. RESPONSABILITATS

L'empresa d'anàlisi:

- Realitzar les anàlisis i trametre els resultats en temps i forma segons s'especifica en el present procediment.

Persona que recull les mostres:

- Prendre les mostres per als anàlisis garantint el correcte tractament de les mateixes.

Personal de l'alberg:

- Facilitar les tasques de recollida de mostres i informar de qualsevol incidència que es pugui donar relacionada amb el bon compliment d'aquest procediment.

Director/a de l'alberg:

- Coordinar amb l'empresa d'anàlisis la recollida de mostres i facilitar l'accés als punts de mostreig. A més informarà al Responsable de Seguretat i Normativa de l'ACJ de qualsevol incidència que es doni en el compliment d'aquest procediment amb la major brevetat possible.

4. DESENVOLUPAMENT

3.1 Primera Fase - Planificació

Es procurarà, sempre que les circumstàncies ho permetin, prendre les mostres en períodes de funcionament normal dels albergs.

A aquest efecte a principis d'any l'ACJ trametrà a l'empresa encarregada de realitzar les analítiques un calendari de tancament dels centres per tal que realitzi la planificació de presa de mostres als diferents centres.

Un cop feta aquesta planificació es consensuarà amb el Responsable de Seguretat i Normativa de l'ACJ el qual sempre tindrà potestat per alterar o modificar les dates de presa de mostra en funció de les condicions de funcionament dels centres.

En cas que s'hagin de prendre mostres per causes no previstes el moment apropiat per a fer-ho es consensuarà amb la Direcció del centre afectat.

En tot cas sempre es trucarà un mínim de dos dies abans al centre per tal de validar la data de presa de mostres podent veure's modificada en cas que per l'activitat del centre resulti incompatible.

3.2 Segona Fase – Presa de mostres

La presa de mostres la realitzarà sempre personal de l'empresa degudament identificat i capacitat per a realitzar aquesta tasca.

La presa de mostres sempre es realitzarà en presència de la direcció del centre o d'un altre persona designada a aquest efecte per la direcció.

Es deixarà sempre constància escrita (albarà) de les mostres recollides, data de recollida, hora i condicions de recollida de les mostres. Aquest albarà serà signat per el personal de l'empresa d'anàlisi i la Direcció del centre (o persona designada al efecte) i se'n deixarà copia a l'alberg.

Les mostres es prendran i emmagatzemaran emprant els millors mitjans disponibles tenint sempre en compte la preservació de les condicions de la presa de mostres i la seva conservació fins el moment de l'anàlisi.

L'empresa sempre comptarà amb elements de sobra per si cal fer alguna presa de mostres addicional en el moment de la visita si les condicions així ho requereixen.

Es mantindran sempre les màximes condicions de neteja i higiene tant en el personal com en l'equipament en el moment de prendre les mostres i en llur transport.

3.2.1 Mostres de menjar

Les mostres de menjar es prendran sempre del menú que es serveixi en el moment mes proper a la presa de mostres.

En procurarà, sempre que les circumstàncies ho permetin agafar les mostres de la línia de servit i, en cas de no disposar-ne, del punt més proper al servei als usuaris (tant en el temps com en l'espai).

Es deixarà constància de la mostra presa, el lloc i hora en que s'ha pres així com de la temperatura en que es trobava l'aliment en el moment de la presa de mostres.

En casos molt excepcionals es permetrà que el personal de cuina guardi una mostra per a analitzar "a posteriori". En aquests casos l'empresa haurà d'haver proporcionat amb anterioritat els contenidors específics per a la presa de mostres i ho notificarà amb una antelació mínima de dos dies.

El personal de cuina prendrà les mostres en el moment de posar el menjar a la línia de self i congelarà les mostres deixant constància de les mateixes dades (data, hora, temperatura i identificació de la mostra).

En cap cas es prendrà com a mostra per a analitzar el menú testimoni que es guarda a l'alberg.

En cas en que hi hagi doble menú sempre es prendrà la opció de menjar cuinat que tingui menys temperatura.

En cas que el dia de presa de mostres toqui picnic es prendrà com a mostra d'anàlisi l'entrepà del picnic.

3.2.2 Mostres de superfícies

Les superfícies de treball a analitzar seran en tot cas superfícies de treball utilitzades el dia de la presa de mostres.

3.2.3 Mostres d'Aigua de Consum Humà

Les mostres d'aigua de consum humà es prendran de forma rotativa en els diferents punts de l'alberg de forma que es vagi avaluant la idoneïtat de l'aigua en la totalitat de la instal·lació.

Es deixarà córrer l'aigua al menys un minut abans de prendre la mostra.

Es deixarà constància del punt de mostra, la temperatura de l'aigua i la temperatura ambient en el moment de la presa de la mostra.

3.2.4 Mostres d'aigua per Legionel·la

Les mostres d'aigua per l'anàlisi de detecció i recompte de *Legionella spp* es prendran seguint la programació establerta a cadascun dels albergs. Si en el moment de la recollida no pot realitzar-se la presa

d'alguna de les mostres en concret es prendrà mostra del punt més proper possible i es farà constar a la descripció de la mostra del butlletí d'anàlisi.

Les mostres s'agafaran en envasos estèrils amb neutralitzant i el procediment de recollida ha de seguir les premisses detallades a l'Annex 6 del RD 865/2003:

- Als dipòsits d'aigua tant freda com calenta, es recollirà 1 L d'aigua preferiblement del fons del mateix, recollint, en cas d'existir, materials sedimentats. Mesurar temperatura de l'aigua i quantitat de clor lliure.
- A les xarxes de distribució, tant d'aigua freda com de calenta, es recollirà aigua dels punts terminals considerats representatius. Es recollirà 1 L d'aigua, recollint primer una petita quantitat, uns 100 ml, després es rascarà l'aixeta o dutxa amb un escovilló que s'incorporarà al mateix envàs i recollir la resta d'aigua arrastra les restes del rascat. Mesurar temperatura de l'aigua i quantitat de clor lliure.
- En el cas de mostres d'aigua calenta superiors a 55°C de temperatura, s'haurà de refredar la mostra després de la seva recollida (refredant l'envàs amb aigua freda, per exemple)

3.2.5 Mostres d'aigües residuals

Les mostres d'aigües residuals es prendran només en aquells albergs en que així ho requereixin les condicions de l'autorització d'abocament i es tot cas les analítiques a realitzar s'ajustaran a dites condicions. Es pactarà amb anterioritat amb l'alberg el dia de presa de mostres per tal de garantir que les mostres es prenen en condicions de funcionament normal de l'alberg.

3.3 Tercera Fase – Tramesa de resultats analítics

Els resultats de les mostres es trametran en format digital a l'alberg corresponent i s'incorporaran a la Plataforma de Control Normatiu de l'Agència Catalana de la Joventut segons les accions corresponents de la mateixa.

En cas que es detectin resultats fora dels marges d'especificació es notificarà a l'alberg amb caràcter d'urgència per tal d'avaluar les mesures correctives a emprendre. En aquests casos també s'avisarà per correu electrònic al Responsable de Seguretat i Normativa de l'ACJ i s'adjuntarà còpia del resultat de les analítiques.

5. NORMATIVA DE REFERÈNCIA

- Reglament (CE) 2073/2005 del 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

**PROCEDIMENT PER A LA PRESA DE MOSTRES PER
A ANÁLISI ALS ALBERGS**

Data: 3/11/2016

Rev: 01

Pàg: 6 de 6

- Reglament (CE) 1441/2007 del 5 de desembre de 2007 que modifica el Reglament 2073/2005.
- Reial Decret 140/2003 del 7 de febrer pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà
- Reial Decret 314/2016, de 29 de juliol, pel que es modifica el Reial Decret 140/2003
- Reial Decret 865/2003, de 4 de juliol, pel que s'estableixen els criteris higiènic-sanitaris per la prevenció i control de la legionel·losi.
- Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higinicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Guía tècnica per la Prevenció i Control de la Legionel·losi en instal·lacions

PLANIFICACIÓ RECOLLIDA DE MOSTRES ALBERGS XANASCAT- 2024

CENTRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
BARCELONA		ACN+C CL/B			ACN+C			ACN+ C			ACI+C	
CABRERA		ACN+C CL/B			ACN+C		ACN DP+C			ACI+AC N+C		
L'Espluga de Francolí			ACI+ACN+C CL/B			ACN+C		ACN DP+C			ACN+C	
COMA-RUGA		ACI+ACN+C CL/B				ACN+C		ACN+ C				
DELTEBRE			ACN+C CL/B		ACN+C			ACN+ C		ACI+C		
GIRONA		ACN+C CL/B			ACN+C			ACN+ C			ACI+C	
LA MOLINA		ACI+C CL/B			ACN+C			ACN+ C				ACN+C
LA SEU D'URGELL			ACN+C CL/B			ACN+C	ACI+C		ACN+C			
L'ESCALA		ACN+C CL/B				ACN+C	ACI+C		ACN+C			
LLEIDA			ACI+ACN+C CL/B		ACN		ACN+C					
MANRESA		ACI+ACN+C CL/B			ACN		ACN+C					
MASNOU			ACN+C CL/B		ACI+C			ACN+ C		ACN+C		
NURIA			ACN+C+R CL/B		ACI+AC N DP+C			ACN+ C+R	ACP Completa de pozo			ACN+C
OLOT		ACI+ACN+C CL/B					ACN+C		ACN			
POBLE NOU			ACI+C CL/B		ACN+C			ACN+ C		ACN+C		
PLANOLES		ACN+C CL/B			ACN+C			ACI+C +R			ACN+C	
TREMP		ACN+C CL/B			ACN+C			ACI+C			ACN+C	
VIC		ACI+ACN+ C+CL/B				ACN	ACN+C					
Sant Joan de les Abadesas		ACN+C CL/B			ACI+C		ACN+C		ACN+C			
La Vall d'En Bas		ACN+C CL/B			ACI+C		ACN+C		ACN+C			

2.- PERFILS ANALÍTICS



ACN- Analítica d'aigua ACN a punt terminal de xarxa.



ACN DP- Analítica d'aigua ACN a dipòsit regulador d'aigua freda.



C- Analítica APPCC cuina (2 menjars + 2 superfícies segons normativa).



Analítica Aigua ACI.



Analítica Aigua ACP.



R- Analítica Aigua Residual, paràmetres segons el centre.

CL/B – Cloruro de vinilo/Bisfenol

PLANIFICACIÓ RECOLLIDA DE MOSTRES ALBERGS XANASCAT- 2025/2026/2027/2028

CENTRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
BARCELONA		ACN+C CL/B			ACN+C			ACN+ C			C	
CABRERA		ACN+C CL/B			ACN+C		ACN DP+C			ACN+C		
L'Espluga de Francolí			ACN+C CL/B			ACN+C		ACN DP+C			ACN+C	
COMA-RUGA		ACN+C CL/B				ACN+C		ACN+ C				
DELTEBRE			ACN+C CL/B		ACN+C			ACN+ C		C		
GIRONA		ACN+C CL/B			ACN+C			ACN+ C			C	
LA MOLINA		C CL/B			ACN+C			ACN+ C				ACN+C
LA SEU D'URGELL			ACN+C CL/B			ACN+C	C		ACN+C			
L'ESCALA		ACN+C CL/B				ACN+C	ACI+C		ACN+C			
LLEIDA			ACN+C CL/B		ACN		ACN+C					
MANRESA		ACN+C CL/B			ACN		ACN+C					
MASNOU			ACN+C CL/B		C			ACN+ C		ACN+C		
NURIA			ACN+C+R CL/B		ACN DP+C			ACN+ C+R	ACP Completa de pozo			ACN+C
OLOT		ACN+C CL/B					ACN+C		ACN			
POBLE NOU			ACN+C CL/B		C			ACN+ C		ACN+C		
PLANOLES		ACN+C CL/B			ACN+C			C+R			ACN+C	
TREMP		ACN+C CL/B			ACN+C			C			ACN+C	
VIC		ACN+C+C L/B				ACN	ACN+C					
Sant Joan de les Abadesas		ACN+C CL/B			ACN+C		C		ACN+C			
La Vall d'En Bas		ACN+C CL/B			C		ACN+C		ACN+C			

2.- PERFILS ANALÍTICS



ACN- Analítica d'aigua ACN a punt terminal de xarxa.



ACN DP- Analítica d'aigua ACN a dipòsit regulador d'aigua freda.



C- Analítica APPCC cuina (2 menjars + 2 superfícies segons normativa).



Analítica Aigua ACI.



Analítica Aigua ACP.



R- Analítica Aigua Residual, paràmetres segons el centre.

CL/B – Cloruro de vinilo/Bisfenol