



Ajuntament de  
Mollet del Vallès

NIF: P0812300B

**Sanitat i salut pública**

Expedient 107004R

Ajuntament de Mollet del Vallès

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ  
DEL SERVEI DE D'INSPECCIÓ I SUPORT AL CONTROL OFICIAL  
PLURIANUAL DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA EN  
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ I VENDA MINORISTA  
D'ALIMENTS DE MOLLET DEL VALLÈS**

Salut Pública  
12/01/2024



## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE D'INSPECCIÓ I SUPORT AL CONTROL OFICIAL PLURIANUAL DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA EN ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ I VENDA MINORISTA D'ALIMENTS DE MOLLET DEL VALLÈS**

### **1. INTRODUCCIÓ**

La legislació marc europea relativa a la cadena agroalimentària es basa en el principi que els operadors són responsables, en totes les fases de producció, transformació i distribució sota el seu control, de garantir l'acompliment d'aquells requisits establerts per la legislació de la Unió relativa a la cadena agroalimentària alimentària que siguin pertinents per al desenvolupament de les serveis activitats.

Així mateix, estableix que la responsabilitat de fer complir la legislació de la Unió relativa a la cadena alimentària correspon als estats membres, les autoritzats competents de les quals controlen i comproven, mitjançant l'organització de controls oficials, que es respectin i s'apliquin efectivament els requisits que els pertoca, i així es descriu en el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, del 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzats per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes sanitaris.

La Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública, estableix en l'article 52 que els ajuntaments, d'acord amb les competències que els atribueixen la Llei 15/1990, d'ordenació sanitària de Catalunya, i el Decret legislatiu 2/2003, del 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya, i la normativa sanitària específica, són competents per a prestar el servei mínim en matèria de salut pública de la gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, 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.

Continua l'articulat de la Llei en l'article 53 afegint que els ens locals poden prestar aquests serveis mínims directament o per qualsevol de les formes de qüestió que estableix la legislació de règim local, i a referència a l'encàrrec de la gestió d'activitats de caràcter material, tècnic o de serveis a l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

L'Ajuntament, com a autoritat competent, ha de realitzar els control oficials amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència apropiada, de tots els sectors i en relació amb tots els operadors, activitats, animals i mercaderies als que s'aplica la legislació relativa a la cadena agroalimentària. La freqüència dels controls oficials ha de ser establerta tenint en compte la necessitat d'adaptar l'esforç del control al risc i al nivell d'acompliment previst.

## **2. OBJECTE**

És objecte d'aquest plec l'establiment de les condicions a les que s'han de subjectar les tasques d'inspecció i suport al control oficial de la seguretat alimentària. en establiments de venda minorista d'aliments i de restauració que hi ha al nostre municipi.

L'objectiu específic és assegurar, mitjançant la inspecció, l'acompliment de les condicions higiènic-sanitàries dels establiments alimentaris la gestió del risc dels quals és competència municipal.

## **3. ABAST**

El servei d'inspecció i suport al control oficial té una durada de 2 anys, de 2024 a 2026, i és horitzontal a tots els sectors i fases del comerç minorista d'alimentació, i dels establiments de restauració. El servei comprem inspeccions per auditoria sanitària, valoració del risc i codificació del cens municipal sanitari.

L'objectiu fonamental de les visites és la verificació del grau d'acompliment del sistema d'higiene, seguretat alimentària i dels autocontrols, per la qual cosa haurà d'incloure, com a mínim, la revisió dels següents punts:

- Condicions higièniques, dates de consum, traçabilitat dels aliments en totes les operacions de recepció, emmagatzematge, manipulació, conservació i rebuig, en totes les etapes del procés, tant si són matèries primeres, productes intermedis, subproductes o productes alimentaris finals
- La higiene de les persones que manipulen els aliments i la seva formació en higiene i seguretat alimentària .
- La higiene de les pràctiques de manipulació
- Les condicions higièniques i estat de les instal·lacions i dels equips en contacte amb els aliments
- Els sistemes d'autocontrol i/o plans de pre-requisits
- Supervisió del Control analític en els menjadors col·lectius socials de titularitat municipal gestionats per l'IME i l'IMSD.

Per altre costat i com a mesura de suport als establiments es desenvoluparan dues formacions anuals en matèria de seguretat alimentària.

## **4. CALENDARI I NOMBRE D'ESTABLIMENTS**

Els controls de tots els operadors alimentaris s'han de fer amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència apropiada, tenint en compte els riscos identificats en relació als animals i les mercaderies, les activitats realitzades o les operacions dels operadors, la ubicació de les activitats, productes, processos, materials o substàncies que puguin afectar a la seguretat, la integritat i la salubritat dels aliments

La categorització del risc es farà a priori per la tipologia de l'activitat de l'establiment tot i que s'anirà corregint i adequant la freqüència d'inspecció en funció dels resultats observats en les inspeccions sanitàries i d'altra informació que pugui ser rellevant o indiqui algun incompliment de la legislació de de la seguretat alimentària (historial dels operadors, fiabilitat dels seus autocontrols, novetats tècniques o científiques, alertes sanitàries, denúncies...).



El nombre d'establiments inspeccionats en una visita, serà d'uns 75 anuals. L'ampliació del nombre de visites anuals d'inspecció per incloure nous establiments, denúncies, alertes o d'altres factors excepcionals serà un criteri de valoració objectiu de l'oferta presentada.

Es realitzaran visites de re inspecció per comprovar les mesures aplicades després dels possibles requeriments efectuats. El nombre de reinspecció seran de 25 anuals.

En cas l'empresa contractada per aquest servei detecti en una primera visita un risc específic per la seguretat alimentària associat a un establiment o operador en concret, podrà recomanar i efectuar una segona visita d'inspecció per tal de fer-ne el seguiment, sense que això vagi en detriment del nombre de visites als altres operadors. Aquesta visita de seguiment es centrarà solament en l'observació de les irregularitats detectades en la primera visita, i, per tant, de durada més curta. L'oferta que faci el prestador del servei de les visites de comprovació o seguiment serà un criteri objectiu de valoració en aquest plec.

L'elecció dels establiments i operadors serà feta per l'Ajuntament en funció de les freqüències establertes en la taula de sota, revisable anualment.



Es partirà de la següent freqüència mínima de visites programades :

	<u>CATEGORIA</u>	<u>ACTIVITAT</u>	<u>FREQÜÈNCIA</u>
<u>Menjars Preparats</u>	<u>Restauració col·lectiva social (només les de titularitat municipal)</u>	<u>Escoles bressols municipals IME (3)</u> <u>Servei de menjador de l'IMSD (2)</u>	<u>ANUAL</u>
	<u>Restauració col·lectiva Comercial</u>	<u>Restaurant amb menús elaborats i/o sales de banquets</u>	<u>ANUAL</u>
		<u>Establiments de menjars preparats per emportar</u>	<u>ANUAL</u>
		<u>Cafeteries, granges, bars amb elaboració d'entrepanes, tapes no elaborades</u>	<u>CADA 2 ANYS</u>
<u>Comerç minorista d'aliments</u>	<u>Carn</u>	<u>Cansaladeria/xarcuteria amb obrador propi</u>	<u>ANUAL</u>
		<u>Venda minorista de carn sense obrador</u>	<u>CADA 2 ANYS</u>
	<u>Pa/pastisseria</u>	<u>Forn de pa/pastisseria amb obrador</u>	<u>ANUAL</u>
		<u>Venda de pa/pastisseria sense obrador</u>	<u>CADA 2 ANYS</u>
	<u>Peixateria</u>	<u>Venda de productes de la pesca</u>	<u>CADA 2 ANYS</u>
	<u>Supermercats</u>	<u>Venda de productes sense manipulació/elaboració</u>	<u>CADA 2 ANYS</u>
	<u>Petit comerç alimentari</u>	<u>Fruiteries, dietètiques, l·laminadures, productes alimentaris envasats</u>	<u>CADA 2 ANYS</u>

## 5. TERMINI D'EXECUCIÓ

La durada és de 2 anys, corresponents als exercicis 2024 a 2026, amb diferents programes anuals. El contracte podrà ser prorrogat per dos anys més.

## 6. METODOLOGIA

Els controls oficials s'efectuaran sense notificació prèvia, tret dels casos en que la notificació sigui necessària i estigui degudament justificada pel control que s'hagi d'efectuar.

L'ajuntament elaborarà un llistat amb els establiments que s'hauran d'inspeccionar cada any, en funció de la freqüència establerta per a cada sector i operador alimentari segons s'ha descrit a l'apartat.

Es farà una única inspecció a l'establiment que inclourà:

- L'equip, els mitjans de transport i les instal·lacions
- Les mercaderies, incloent les semielaborades, les matèries primeres, els ingredients, i altres productes utilitzats en la preparació i fabricació dels productes alimentaris
- Els productes i processos de neteja i manteniment
- La traçabilitat, l'etiquetatge, la presentació, la publicitat i els envasos en contacte amb els aliments
- Els controls de les condicions d'higiene dels locals dels operadors
- L'avaluació de les bones pràctiques de fabricació, higiene, pràctiques correctes d'higiene i dels procediments basats en els principis d'anàlisi de riscos i punts de control crítics
- Examen de la documentació, registres de traçabilitat i altres registres pertinents per avaluar l'acompliment de les normes de seguretat alimentària
- La comprovació de les mesures preses i autocontrols duts a terme per l'operador
- Anàlisis, assaigs i diagnòstic en laboratori acreditat dels contaminants microbiològics, fisicoquímics o ingredients i additius no autoritzats que es faran en diferents campanyes anuals
- Qualsevol altra activitat requerida per detectar casos d'incompliment

La inspecció s'efectuarà seguint un protocol d'inspecció basat en un qüestionari en suport electrònic amb les següents característiques en el cas de Menjars Preparats i els protocols d'inspecció específics per a la resta del comerç minorista:

- Ha d'incloure la informació que identifiqui l'operador alimentari i, si escau, de la persona que atén les actuacions inspectores.
- Ha d'incloure la informació de qui fa la inspecció
- Ha d'incloure les dades de la inspecció (data, hora, codi numèric)
- Ha d'incloure un formulari amb el qüestionari de comprovació dels paràmetres que recull la normativa sanitària, tant la general d'higiene dels aliments, com l'específica de l'activitat i sector i s'ha de poder indicar si és correcte/no correcte/no aplicable i un apartat per afegir les observacions que calguin per donar més detall de les irregularitats o comentaris de l'operador.
- Ha de poder incloure apartat final d'observacions i de conclusions generals a la inspecció.
- Ha de poder incloure reportatge gràfic de les irregularitats observades.
- Ha de permetre que es generi un informe dels resultats individuals per a cada operador



- Ha de permetre la categorització sanitària de l'establiment basada en un criteri numèric (puntuar les irregularitats)
- Ha de permetre detectar i informar de les irregularitats que suposin un risc greu o imminent per al seguretat alimentària i fer-ne la seva comunicació d'immediat a l'Ajuntament.
- Ha de permetre el tractament estadístic dels resultats de manera que es pugui elaborar una informe general que reculli les problemàtiques i irregularitats més freqüents trobades a les diferents activitats alimentàries i l'Ajuntament pugui incloure el seu tractament en els plans de seguretat alimentàries
- Ha de permetre la introducció de mesures preses in situ (temperatura, clor, ..)
- Ha de constar si s'ha fet presa de mostra d'aliments o superfícies i indicar el codi de la mostra.
- Ha de permetre la signatura física o digital del compareixent per part de l'operador i el lliurament d'una còpia de l'acta.

La durada mínima de les inspeccions és d'una hora per establiment. En cas de posteriors visites de seguiment, la durada mínima d'aquestes serà de mitja hora, i s'haurà de comprovar i registrar l'estat d'acompliment de totes les irregularitats constatades en actes anteriors.

## **7. DOCUMENTACIÓ. LLIURAMENT**

L'Ajuntament, com a autoritat competent, disposa d'un registre o llistat actualitzat dels operadors subjectes a aquest control oficial. Aquest llistat s'obté de la base de dades d'Activitats GIA.

La selecció dels establiments que es visitaran la farà el servei de Salut de l'Ajuntament i el farà arribar a l'empresa contractista a l'inici de cada programa anual.

Els controls oficials es faran de conformitat a procediments documentats i es mantindrà un registre digital dels resultat obtinguts.

Es farà un recull gràfic fotogràfic que reculli, sobretot, els incompliments de la normativa sanitària de cada operador i s'adjuntarà a l'informe individual de cada establiment.

### **Format del Lliurament:**

Cada document generat es lliurà al servei de Salut Pública de l'Ajuntament en format PDF i en format original editable (Word o Excel).

Com a mínim, la documentació lliurada estarà formada per:

- Informe individual per cada establiment: recollirà el resultat del qüestionari o protocol d'inspecció de cada visita feta a l'establiment (checklist consensuat i complimentat), i un informe individual de l'estat sanitari de l'establiment.
- L'informe individual també inclourà la categorització del risc de l'establiment i seguirà el model de ponderació i qualificació sanitària que s'indica en l'annex.
- En les visites fetes a centres de titularitat municipal, s'inclourà, a més, una proposta de mesures correctores.
- En cas que s'hagi efectuat presa de mostres pel seu control analític, es farà arribar a l'Ajuntament els informes del laboratori de cadascuna de les mostres en format pdf.
- Es farà un informe anual de resum dels resultats obtinguts agregats de totes les inspeccions fetes classificats per sectors alimentaris. Aquest informe ha de recollir els resultats

estadístics de les irregularitats més habituals, així com de la classificació o la categorització de la qualitat sanitària dels establiments per cada sector o activitat alimentària.

- A final de contracte, es farà arribar un informe resum que inclourà també l'evolució de les condicions sanitàries d'aquells centres o establiments en els que s'ha fet el seguiment (centres amb inspeccions de freqüència anual i els de titularitat municipal) i les conclusions

### **Termini**

El termini màxim de lliurament de resultats individuals serà de 15 dies hàbils des de la data de la visita.

Quan els resultats del control oficial, ja sigui de la inspecció o de les anàlisis, assaigs o diagnòstics del laboratori indiquin un risc greu per a la salut humana el contractista informará d'immediat a l'Ajuntament

L'informe anual es lliurarà abans d'un mes d'haver finalitzat totes les visites programades en aquell exercici

L'informe final de resum i conclusions generals els lliurarà abans de finalitzar el contracte el 2025.

### **Eina informàtica**

L'empresa adjudicatària emprarà una plataforma de gestió documental compartida que permeti l'emmagatzematge, l'intercanvi i el seguiment àgil i segur de tota la documentació i dels registres generats en l'execució del present contracte. L'eina o plataforma utilitzada haurà de complir amb els estàndards de ciberseguretat, preferentment els establerts per l'Esquema Nacional de Seguretat.

### **Funcionalitat i requisits mínims de l'aplicació:**

- Gestió documental: Emmagatzematge repositori de tota la documentació i registres generats en les inspeccions, la presa de mostra i els controls analítics. Aquesta documentació ha de quedar classificada, categoritzada i etiquetada per cada centre.
- Tecnologia web que permeti l'accés online. EL funcionament ha de ser compatible amb el navegador que s'utilitza a l'Ajuntament sense necessitat d'instal·lació de software client ni complements.
- Seguretat d'accés a la informació protegida per usuari i paraula de pas. Hi ha d'haver còpia de seguretat periòdica de tots els documents emmagatzemats.

A la finalització del contracte, l'empresa adjudicatària farà la tramesa de tota la documentació emmagatzemada en l'eina i qualsevol altra informació que permeti a l'Ajuntament l'explotació de les dades per mitjans propis.

## **8. OBLIGACIONS DEL CONTRATISTA**

L'organisme delegat per dur a terme el control oficial ha de:





- Complir les instruccions, directrius i observacions que es formulin directament des del servei de Salut Pública de l'Ajuntament sense apartar-se del contingut d'aquest Plec de Prescripcions tècniques
- Complir les disposicions legals vigents en l'àmbit municipal, autonòmic, nacional o comunitari en matèria fiscal, laboral, de seguretat social, salut laboral i seguretat i higiene ambiental necessàries per a dur a terme aquest contracte.
- Disposar de l'experiència, els equips i la infraestructura necessaris per dur a terme les funcions de control que li han estat delegades
- Disposar del personal suficient amb la qualificació i experiència adequades,
- Ser imparcial i no tenir cap conflicte d'interessos, i en particular, no estar en cap situació que pugui afectar directa o indirectament a la imparcialitat i la seva conducta professional pel que respecta a l'exercici d'aquelles funcions de control oficial que li han estat delegades
- Actuar coordinadament de manera efectiva i eficaç amb l'ajuntament.
- Complir allò que disposa la normativa vigent en protecció de dades, per al qual cosa l'empresa adjudicatària i el personal encarregat per a la realització dels treballs guardaran secret professional sobre totes les informacions, documents i assumptes als que tinguin accés o coneixement, durant la vigència i després de la finalització del contracte.

### **13. DIRECCIÓ, COORDINACIÓ I INSPECCIÓ DEL SERVEI**

El seguiment dels treballs correspon a l'Inspector de Protecció de la Salut.

En el moment de la formalització del contracte, l'empresa adjudicatària comunicarà per escrit el nom i cognoms, telèfon i correu electrònic del Responsable de l'empresa adjudicatària designat per la coordinació i el seguiment de l'execució del contracte i serà el principal interlocutor.

L'Ajuntament podrà realitzar, sense necessitat d'avís previ, la supervisió, inspecció i comprovació de l'acompliment de les condicions exigides en el present Plec i, en general, en el funcionament del servei.

La persona encarregada del seguiment del servei així com la Responsable de l'empresa adjudicatària faran les següents reunions de coordinació:

- Una durant la primera setmana des de l'adjudicació del servei
- Una reunió trimestral de seguiment
- Una reunió de lliurament de l'informe anual per revisar resultats i els indicadors i definir les estratègies de millora, objectius i correccions en funció dels resultats obtinguts.
- Una reunió final de valoració de contracte i conclusions

Altres reunions que fets apareguts durant l'execució del programa, novetats en legislació alimentària, crisis, alertes, denúncies o brots epidemiològics relacionats amb establiments del nostre així ho aconsellin o exigeixin.