



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRÀ EL
CONTRACTE DE SERVEIS PER AL CONTROL SANITARI DELS
ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ**
Exp. 2024/007457

1.- OBJECTIU DEL SERVEI.

L'objectiu general del servei és protegir la salut de les persones davant els riscos derivats dels aliments i les pràctiques de manipulació d'aliments al municipi mitjançant un adequat control sanitari dels establiments d'alimentació locals i l'assessorament tècnic i formació al sector de l'alimentació, així com la formació a la ciutadania en bones pràctiques de manipulació d'aliments.

2.- DESCRIPCIÓ DEL SERVEI: ACTIVITATS, FORMA DE PRESTACIÓ.

L'Ajuntament, en compliment de les seves competències, ha d'inspeccionar i controlar els establiments que realitzen activitats de producció, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, distribució, venda o servei de tot tipus de productes alimentaris destinats al consumidor final o a altres establiments, dins d'Olesa de Montserrat, sempre que no distribueixin fora de Catalunya o destinin més del 30% de la producció fora del municipi. Això inclou les empreses de restauració col·lectiva comercial (bars, restaurants, menjars preparats, etc.) i de producció local o comerç minorista d'aliments.

Tanmateix, per incrementar la sensibilització sobre la higiene en la preparació d'aliments i facilitar el compliment de les obligacions normatives per part de les empreses, l'Ajuntament organitza periòdicament activitats formatives i de divulgació per a la ciutadania i els professionals dels establiments alimentaris.

L'objecte del contracte es distribueix en els següents lots:

LOT 1. Control sanitari d'establiments minoristes d'alimentació, classificació en funció del risc sanitari i codificació

El Programa de seguretat alimentària recull la previsió d'actuacions de control sanitari a desenvolupar pel departament de Salut Pública de l'Ajuntament per tal de garantir la innocuïtat dels productes alimentaris per a preservar la salut de la població.

Aquest programa inclou tots els establiments minoristes d'alimentació que són de competència municipal:

- bar
- bar-restaurant / restaurant
- venda de menjars preparats / elaboració i venda de menjars preparats en el mateix local
- elaboració i venda d'aliments en establiments no sedentaris
- carnisseria



- carnisseria-salsitxeria / carnisseria-xarcuteria
- venda congelats
- venda de productes secs a granel (cafè, te, infusions, lleguminoses, fruits secs, espècies i similars)
- queviures, supermercats i grans superfícies
- màquines expenedores
- herbodietètiques i parafarmàcies
- xocolata i derivats / l·laminadures
- fruiteria i/o verduleria
- venda i/o elaboració artesana de gelats, orxates i granissats
- peixateria
- bacallaneria
- establiment de venda de pa, brioxeria, rebosteria i/o productes de pastisseria amb o sense cocció de productes semielaborats
- establiment de venda de pa, brioxeria, rebosteria i/o productes de pastisseria, amb obrador
- elaboració i venda de xurros
- transport d'aliments a altres establiments minoristes i/o a domicilis particulars
- establiments no sedentaris d'elaboració i venda d'aliments

La periodicitat de les inspeccions de vigilància i control del compliment de les condicions higienicosanitàries en funció del risc detectat es portarà terme segons les indicacions del departament de Salut Pública.

A banda de les inspeccions programades, l'empresa adjudicatària realitzarà:

- Inspeccions d'establiments que han iniciat o modificat l'activitat.
- Inspeccions per queixes o denúncies.

Es realitzarà la classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari i la codificació dels establiments alimentaris del municipi:

- Noves titularitats
- Canvis de titularitat
- Actualització de la classificació del risc sanitari i codificació dels establiments minoristes d'alimentació.



L'empresa adjudicatària realitzarà, anualment:

- a) **100 vigilàncies** (primeres inspeccions) a establiments alimentaris del municipi contemplat aspectes d'higiene i manipulació, estructures, comprovació de temperatures, aptitud dels proveïdors, plans d'autocontrols, etc, amb elaboració d'actes o informes corresponents per a cada un dels establiments inspeccionats descrivint les principals deficiències detectades durant la visita i adjuntant fotografies de les deficiències detectades a cada establiment. D'Aquestes vigilàncies, **30 es realitzaran en dies festius o en fires.**
- b) **25 segones visites** (segones inspeccions) d'establiments alimentaris amb elaboració d'actes o informes corresponents per a cada un dels establiments inspeccionats descrivint les deficiències no corregides i adjuntant fotografies.
- c) **25 classificacions del risc sanitari i codificacions** dels establiments alimentaris situats al municipi en base al document de la DIBA amb elaboració d'un document Excel amb la classificació i codificació del risc dels establiments visitats.

LOT 2. Activitats d'assessorament i formació

Formacions als professionals dels establiments alimentaris del municipi sobre la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i a la ciutadania sobre bones pràctiques de manipulació d'aliments.

Es realitzaran, anualment:

- 3 sessions formatives anuals, de 3 hores de durada, de manipulació d'aliments adreçada a la ciutadania, amb un màxim d'assistents de 30 persones.
- 6 sessions formatives anuals de 2 hores de durada, amb un màxim d'assistents de 25 persones, i amb continguts en seguretat alimentària que consideri prioritaris l'Ajuntament, entre d'altres:
 - Manipulació de aliments
 - Plans d'autocontrols
 - Al·lèrgens alimentaris i intoleràncies alimentàries
 - Restauració mòbil/food trucks
 - Acidificació del sushi
 - Anisakidosi
 - Manipulació d'aliments crus i crus-curats
 - Pastisseria i fleques



L'Empresa adjudicatària proporcionarà tota la documentació escrita amb el temari de les formacions i els certificats d'assistència als assistents a les formacions (màxim 30 per a les formacions a la ciutadania i 25 per a les formacions a professionals).

3.- OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Són obligacions de l'empresa adjudicatària:

- El personal que realitzi els serveis del contracte haurà d'estar en possessió d'una de les titulacions relacionades amb l'àmbit de la seguretat alimentària:
 - Veterinària
 - Farmàcia
 - Medicina
 - Biologia
 - Ciència i tecnologia dels aliments
 - Nutrició
 - Altres anàlogues
- Disposar de les acreditacions de formació addicional (màster, postgrau, etc.) en seguretat alimentària.
- Designar una persona responsable per a la bona execució del contracte, fent d'enllaç amb els corresponents serveis municipals.
- Aportar tot el personal necessari i suficient per a la realització de l'objecte del contracte, amb plena responsabilitat per oferir una execució a plena satisfacció de la corporació municipal
- Tot el personal que executi les prestacions dependrà únicament de l'adjudicatari a tots els efectes, sense que entre aquell o aquest i l'Ajuntament existeixi cap vincle de dependència funcional ni laboral. A tal efecte, previ a l'inici de l'execució del contracte, l'adjudicatari vindrà obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social.
- Durant la vigència del contracte, qualsevol substitució o modificació en el personal haurà de comunicar-se prèviament a l'Ajuntament i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.
- L'Adjudicatari haurà de cobrir les baixes i/o absències de personal des del primer dia.
- Complir amb les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa, laboral i de seguretat i higiene en el treball. L'ajuntament podrà requerir, en qualsevol moment, l'acreditació d'aquest compliment. Així mateix, totes les llicències i autoritzacions administratives necessàries per a l'exercici de la seva activitat hauran d'estar en vigor.



- Contractar, pel seu compte, les assegurances necessàries per l'exercici de la seva activitat.
- Garantir la continuïtat i regularitat del servei sense períodes d'interrupció per motiu de baixes, vacances o similars.
- Garantir la confidencialitat de la informació obtinguda arrel dels serveis prestats, quedant prohibida llur revelació a tercers, llevat autorització expressa de l'Ajuntament d'Olesa de Montserrat. Totes aquelles dades tècniques referents als serveis realitzats per l'adjudicatari seran propietat de l'Ajuntament.
- Portar a terme totes les actuacions amb els terminis establerts pel departament de Salut Pública.
- Utilitzar com a llengua de comunicació oral i escrita el català. En cas que els treballadors dels establiments no l'entenguin, s'utilitzarà el castellà.
- Suport i assessorament tècnic en el moment en que es produeixi qualsevol tipus d'incidència relacionada amb l'objecte del contracte.
- Tasques relacionades amb l'objecte del contracte, que en cada cas es puguin considerar necessàries per al bon desenvolupament de l'activitat i que seran determinades per la tècnica responsable de Salut Pública (reunions de coordinació...).
- Coordinació amb reunions mensuals amb l'Ajuntament per tal de garantir la bona marxa del servei.
- Queden expressament excloses d'aquest contracte totes les actuacions que comportin l'exercici de l'autoritat, que seran realitzades pels equips tècnics municipals corresponents.

Obligacions específiques del Lot 1:

- La classificació i codificació s'haurà de realitzar seguint els criteris registrals per a establiments minoristes del sector alimentari aprovats pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, en base al protocol de la Diputació de Barcelona, amb elaboració d'un document Excel amb la classificació i codificació del risc dels establiments visitats.
- Utilitzar els protocols d'inspecció i classificació aportats per l'Ajuntament.
- Presentació a l'Ajuntament, en un màxim de 10 dies posteriors a la visita, d'un acta/informe on es detallin totes les deficiències constatades, seguint el següent format:
 - Deficiències d'higiene i manipulació
 - Deficiències estructurals



- Deficiències relatives als autocontrols
- Proposta d'un nou termini per a la següent visita de control i vigilància de comprovació del compliment de les condicions higienicosanitàries.

- Elaborar mensualment un resum d'inspeccions realitzades, amb indicació, entre d'altres, de l'establiment, les deficiències més rellevants detectades, els indicadors del Cercle de Comparació intermunicipal de la Diputació de Barcelona per a cada establiment i la proposta de termini de visita de comprovació (format excel).
- Elaborar anualment una memòria de gestió del servei, que inclourà l'activitat realitzada, sense perjudici de les avaluacions de seguiment que puguin ser necessàries i requerides per l'ajuntament. Aquesta memòria anual es presentarà en el termini de 15 dies des que finalitzi la corresponent anualitat.

Entre d'altres apartats la **memòria anual** del servei haurà d'especificar el següent:

1. Resum d'inspeccions realitzades, amb indicació de l'establiment, les deficiències més rellevants detectades, les visites de comprovació realitzades, amb indicació de si s'han corregit les deficiències i els indicadors del Cercle de Comparació intermunicipal de la Diputació de Barcelona.

2. Resum de les classificacions i codificacions realitzades (mapa de risc).

Altres activitats, gràfics, esquemes, estadístiques o qualssevol documentació que serveixi per valorar l'activitat realitzada i el grau de compliment dels objectius assenyalats en aquest plec tècnic i de les activitats que ha d'executar l'adjudicatari del contracte

- Disposar de termòmetre homologat dual (punxó i infraroig) com a material de suport a les visites de control.
- Entregar a l'establiment visitat un document escrit signat per ambdues parts on constin les no conformitats detectades a la visita.
- Presentació a l'Ajuntament en un màxim de 10 dies posteriors a la visita, d'un acta/informe on es detallin totes les deficiències constatades, seguint el següent format:

- Deficiències d'higiene i manipulació
- Deficiències estructurals
- Deficiències relatives als autocontrols
- Proposta d'un nou termini per a la següent visita de control i vigilància de comprovació del compliment de les condicions higienicosanitàries.



- Portar a terme una nova classificació del risc un cop l'establiment inspeccionat ha resolt la totalitat de deficiències, així com actualitzacions, si escau, del número de cens municipal.
- Contactar amb el departament de Salut Pública de l'Ajuntament el mateix dia de la visita, si les condicions higiènicosanitàries de l'establiment inspeccionat són molt deficientes i es determina que es considera necessari una intervenció urgent per part dels tècnics municipals.
- Assessorament al titular de l'establiment o als treballadors que estiguin presents en el moment de la inspecció sobre les mesures correctores a adoptar per resoldre les deficiències que s'hagin detectat i la implementació dels autocontrols.
- Mantenir calibrats els equips de mesura (termòmetres...) emprats i presentar anualment a l'Ajuntament els certificats de calibració corresponents.

Obligacions específiques del Lot 2:

- Tenir disponibilitat per a portar a terme la formació dins de les dates que estableixi l'Ajuntament.
- Utilitzar com a llengua de comunicació oral i escrita el català. Cas que els assistents a la formació no l'entenguin, s'utilitzarà el castellà.
- Elaboració del contingut de la formació complint amb les necessitats requerides per a cada un dels cursos i actualitzant les versions en funció dels canvis en la normativa. Aquest contingut haurà d'anar acompanyat de material de suport (vídeos il·lustratius, fotografies de casos reals, etc.) per a dinamitzar la formació i fer-la més entenedora amb casos pràctics.
- Edició i impressió de tot el material necessari per a portar a terme la formació (PowerPoint, dossier, prova escrita, etc.)
- Portar el control de l'assistència a la formació.
- Avaluar a l'alumnat al final de la formació amb una prova pràctica escrita tipus test per a verificar l'assoliment de la formació.
- Edició de les acreditacions d'aprofitament de la formació de tots els assistents.
- Garantir que els participants signin el llistat d'assistència a la formació i complimentin totes les dades necessàries per a l'acreditació de la formació. .

8.- ALTRES CONDICIONS

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i amb l'establert en el Plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que, per a la seva interpretació, estableixi l'Ajuntament d'Olesa de Montserrat, mitjançant els seus representants.



L'empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions o serveis realitzats i també de les conseqüències que es derivin per a l'administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

El contracte s'atorga a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, qui assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que se'n derivin del compliment o incompliment contractual.

L'empresa adjudicatària haurà de complir, en relació amb els seus treballadors, les mesures de protecció i prevenció establertes a la normativa vigent, així com les obligacions en matèria de formació, vigilància de la salut, auditoria o reglamentació preventiva.

L'Ajuntament d'Olesa de Montserrat podrà fer les modificacions que aconselli l'interès públic, sense dret a cap reclamació de l'empresa adjudicatària i sempre dins de les limitacions de la legislació vigent en matèria de contractació administrativa.

9.- MARC NORMATIU

- 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.
- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Reglament (UE) 2021/382 de la comissió de 3 de març de 2021 pel qual es modifiquen els annexos del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, en relació a la higiene dels productes alimentaris, en el que respecte a la gestió dels al·lèrgens alimentaris, la redistribució d'aliments i la cultura de seguretat alimentària
- Reglament (CE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentaria facilitada al consumidor.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Reial Decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la revenció i el control de la legionel·losi.

DOCUMENT PLEC_CLAUS - PLEC CLÀUSULES	ÒRGAN Serveis Personals	EXPEDIENT 2024/007457
Codi Segur de Verificació: 3e05d10b-942a-4529-9f69-0b7b49aa198b Origen: Administració Identificador document original: ES_L01081477_2024_3021004 Data d'impressió: 31/10/2024 12:57:01 Pàgina 9 de 9		
SIGNATURES 1.- Victoria Gázquez Panduro (TCAT) (Responsable de Salut Pública), 09/09/2024 09:15		



- Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tecnicosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

AJUNTAMENT D'OLESA DE MONTSERRAT
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document a la Seu Electrònica de l'Ajuntament d'Olesa de Montserrat (<https://bpm.olesademontserrat.cat/OAC/ValidarDoc.jsp?dionia=ca>). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.