



EXPEDIENT PX SERV 50_24 (2025/00003173V)

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CONTROL PER A LA VALORACIÓ DEL RISC SANITARI, ASSESSORAMENT I CODIFICACIÓ A ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ I/O DE RESTAURACIÓ DE GAVÀ (LOT 1) I LA FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DE PERSONES MANIPULADORES D'ALIMENTS QUE TREBALLEN EN ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ I/O DE RESTAURACIÓ DE GAVÀ (LOT 2).



ÍNDEX:

CLÀUSULA 1.- OBJECTE.....	3
CLÀUSULA 2.- MARC NORMATIU	4
CLÀUSULA 3.- ÀMBIT D'APLICACIÓ.....	5
CLÀUSULA 4.- CONDICIONS TÈCNIQUES DE LA PRESTACIÓ DEL CONTRACTE LOT 1.....	5
CLÀUSULA 5.- CONDICIONS TÈCNIQUES DE LA PRESTACIÓ DEL CONTRACTE LOT 2.....	7
CLÀUSULA 6.- MITJANS PERSONALS I MATERIALS A ADSCRIURE A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	8
CLAUSULA 7.- TRACTAMENT I ÚS DE LA INFORMACIÓ OBTINGUDA:.....	9
CLÀUSULA 8.- OBLIGACIONS CONTRACTISTA	10
CLÀUSULA 9.- OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT DE GAVÀ	10

Ajuntament de Gavà



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CONTROL PER A LA VALORACIÓ DEL RISC SANITARI, ASSESSORAMENT I CODIFICACIÓ A ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ I/O DE RESTAURACIÓ DE GAVÀ (LOT 1) I LA FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DE PERSONES MANIPULADORES D'ALIMENTS QUE TREBALLEN EN ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ I/O DE RESTAURACIÓ DE GAVÀ (LOT 2).

EXPEDIENT PX SERV 50_24 (2025/00003173V)

CLÀUSULA 1.- OBJECTE

És objecte d'aquest plec establir les condicions tècniques que regiran la contractació del servei de control per a la valoració del risc sanitari, assessorament i codificació a establiments minoristes d'alimentació i/o de restauració de Gavà (LOT 1) i la formació i capacitació de manipuladors/es d'aliments que treballen en establiments minoristes d'alimentació i/o de restauració (LOT 2), del municipi de Gavà.

Queden excloses d'aquest contracte les actuacions que comportin exercici de l'autoritat, que seran realitzades en tot moment pel personal funcionari del Departament de Salut pública i consum de l'Ajuntament.

LOT 1. Servei de control per a la valoració del risc sanitari, assessorament i codificació a establiments minoristes d'alimentació i/o de restauració de Gavà

L'objecte del present contracte és la prestació del servei per a la valoració del risc sanitari d'establiments minoristes d'alimentació per classificar-los en funció del risc, assessorament i codificació dels establiments de comerç minorista d'alimentació i/o restauració del municipi de Gavà.

Amb caràcter de previsió, s'estimen unes 25 actuacions per any natural de contracte subordinades als serveis efectivament prestats, de tal manera que l'Ajuntament de Gavà no resta obligat a exhaurir el crèdit previst, ni a sol·licitar una quantitat fixa d'actuacions, per tant, es realitzaran segons les necessitats concretes durant la vigència del contracte, sense que es puguin admetre condicions de comandes mínimes. La menor quantitat dins dels límits d'aquest contracte no dona dret a l'empresa contractista a presentar reclamació o sol·licitar indemnització.

El servei inclou les següents actuacions:

- Visita a l'establiment per a la valoració i l'obtenció de les dades que permetran a l'Ajuntament de Gavà el manteniment del sistema de classificació dels establiments minoristes d'alimentació i de restauració basat en el risc sanitari com a base de les activitats de control.
- Presentar la classificació en funció del risc sanitari en un Mapa de Risc amb les dades actualitzades dels establiments visitats i un informe individualitzat de cada establiment visitat amb les no conformitats que s'hagin detectat.
- Obtenció de les dades i número de registre/cens que permetran a l'Ajuntament de Gavà el manteniment del cens d'establiments alimentaris minoristes, seguint els criteris de codificació establerts per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

- Assessorament als establiments alimentaris pel que fa a la normativa en seguretat alimentària i als tràmits als quals estan subjectes.
- Lliurar als establiments alimentaris la informació sobre els requisits bàsics de consum que facilitarà el Departament de Sanitat pública i Consum de l'Ajuntament.
- Informar a les persones presents dels establiments visitats perquè les instal·lacions, els processos i els autocontrols siguin conformes a la normativa i, en conseqüència, pugui corregir les no conformitats trobades.

LOT 2. Formació i capacitat en higiene i seguretat alimentària de les persones manipuladores d'aliments que treballen en establiments de comerç minorista d'alimentació i/o de restauració.

L'objecte d'aquest LOT 2 és la prestació del servei de formació i capacitat de les persones manipuladores d'aliments que treballen en establiments minoristes d'alimentació i/o de restauració situats a Gavà.

S'estimen unes 7 hores de formació per any natural de contracte.

La formació del personal en matèria d'higiene i seguretat dels aliments ha de ser continuada, és a dir, ha de ser un itinerari que condueixi el treballador a assolir un nivell de coneixements professionals de la seva àrea cada cop més elevat. Els objectius específics de la formació seran:

- Promoure les bones pràctiques de manipulació.
- Fomentar la implantació de plans d'autocontrol basats en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de control Crític (APPCC).
- Difusió i foment de la utilització de les guies pràctiques per a la implantació dels autocontrols sanitaris en els establiments minoristes i de restauració
- Conèixer els tipus de perills que poden afectar els aliments que manipulen i les precaucions que s'han de prendre per evitar riscos per a la salut de les persones.
- Conèixer les pràctiques de manipulació i d'higiene correctes (programes de prerequisits) per a la seva activitat.
- Conèixer i entendre el concepte d'Anàlisi de Perills i Punts de control Crític (APPCC). Identificar les possibles mesures específiques de cada activitat, que exigeixen punts de control afegits a les precaucions generals de bones pràctiques.
- Conèixer com organitzar el sistema d'autocontrols de l'establiment en el qual treballen.
- Conèixer com elaborar la documentació i els registres a emprar.
- Conèixer com fer les comprovacions elementals imprescindibles i omplir els registres corresponents.

CLÀUSULA 2.- MARC NORMATIU



- Llei 18/2009, de 25 d'abril, de Salut Pública, a l'article 52, estableix els serveis mínims en matèria de protecció de la salut dels ens locals i especifica que són competents per prestar, entre d'altres: f) 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.
- 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, a l'article 66 estableix que els ajuntaments han d'actuar dins les seves competències municipals, salvaguardant la salubritat pública, garantint la seguretat dels llocs públics i protegint el medi ambient.
- Reglament 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- 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.
- Reglament 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Llei 22/2010, de 20 de juliol, del Codi de consum de Catalunya,
- 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.
- Qualsevol altra normativa genèrica o específica vigent aplicable o que entri en vigor durant la vigència del present contracte

CLÀUSULA 3.- ÀMBIT D'APLICACIÓ

L'àmbit d'actuació pels dos lots del contracte, seran els establiments alimentaris del municipi de Gavà classificats com a comerç minorista i/o restauració que estableix la normativa com a competència municipal.

CLÀUSULA 4.- CONDICIONS TÈCNIQUES DE LA PRESTACIÓ DEL CONTRACTE LOT 1

LOT 1. Servei de control per a la valoració del risc sanitari, assessorament i codificació a establiments minoristes d'alimentació i/o de restauració de Gavà

4.1 Actuacions de la prestació del servei de control per a la valoració del risc sanitari, assessorament i codificació a establiments minoristes d'alimentació i/o de restauració de Gavà

Fer les visites per a la valoració del risc sanitari als establiments minoristes d'alimentació i restauració seleccionats pel Departament de Salut pública i Consum de l'Ajuntament de Gavà, seguint el protocol de classificació de la Diputació de Barcelona o qualsevol altre que faciliti l'Ajuntament de Gavà

Les visites als establiments, s'efectuaran sense notificació prèvia, tret dels casos puntuals en què la notificació sigui necessària i estigui degudament justificada pel control que s'hagi d'efectuar.

Cada actuació de de valoració del risc s'identificarà amb un número i/o lletra que es farà constar a la documentació lliurada i a la factura.

Incloure en el protocol de classificació un apartat de notes/observacions on s'indiquin les no conformitats detectades.

Informar al titular de l'establiment o als treballadors que estiguin presents en el moment de la visita sobre les no conformitats detectades i assessorar-los sobre mesures correctores a adoptar i informar que rebran el requeriment de l'Ajuntament per a corregir les no conformitats detectades, si escau.

Assessorament orientatiu als dubtes que es generin durant la visita.

Presentar la classificació en funció del risc sanitari en un Mapa de Risc amb les dades actualitzades dels establiments visitats.

Informe individualitzat de les no conformitats detectades.

4.2 Condicions tècniques prestació del servei (LOT 1):

L'Ajuntament facilitarà a la persona contractista la llista ordenada per prioritats, d'establiments alimentaris a visitar per fer la valoració del risc, assessorament i codificació, per tal que sigui la mateixa empresa que planifiqui les visites durant la prestació del servei. L'empresa té l'obligació de portar a terme les actuacions encarregades en el termini següent:

Si la llista d'establiments lliurada és igual o inferior a 30, les actuacions s'han de realitzar en el termini màxim de 3 mesos, entre 31 i 50 en el termini de 6 mesos i més de 50 durant l'any natural de la prestació del servei.

L'horari de les visites als establiments serà de les 9h a 20h. De dilluns a divendres laborables.

Es valoraran les propostes que ofereixin sense cost, l'ampliació d'aquest horari i les visites en dissabtes.

Ajuntament de Gavà



Si durant el període que s'ha planificat consta alguna denúncia referent a un establiment que consti en la llista d'establiments per visitar, l'Ajuntament ho comunicarà a la persona contractista i se substituirà per un altre establiment.

L'Ajuntament de Gavà podrà modificar, sense dret a cap reclamació de la persona contractista, el llistat facilitat en cas que posteriorment algun establiment es consideri prioritari.

La classificació en funció del risc sanitari s'ha de presentar en un Mapa de Risc en format full de càlcul (Excel) amb les dades actualitzades dels establiments visitats, amb un apartat d'incidències on es puguin indicar fets com: tancament definitiu de l'activitat, tancament temporal de l'activitat per reformes o altres causes, canvi de titularitat de l'activitat, canvi d'activitat, i amb un informe individualitzat de cada establiment visitat amb les no conformitats que s'hagin detectat. La redacció dels resultats de la visita es farà prenent de referència el protocol complimentat, i es detallaran les deficiències observades durant la visita d'acord amb la normativa sanitària del sector, distingint 1) les relatives a les instal·lacions i equipaments i al seu manteniment, 2) les relatives a les condicions d'higiene, ordre i pràctiques de manipulació i 3) les relatives als autocontrols. Aquests resultats i documents s'enviaran a l'Ajuntament de Gavà a través del registre d'entrada de la Seu electrònica (Seu electrònica - Ajuntament de Gavà)

Un cop complimentat el protocol, s'informarà a la persona present a l'establiment (empleada, titular o altra), de les no conformitats detectades, l'aclariment de dubtes, i que rebrà de l'Ajuntament la comunicació sobre les no conformitats que ha de corregir, si escau, i se li lliurarà el document sobre els requisits bàsics de consum.

En cas que durant la visita s'observi que les condicions higienicosanitàries de l'activitat poden suposar un risc immediat per a la salut pública com per exemple (manca aigua corrent, brutícia severa, presència de plagues, obres dins l'establiment, aliments en mal estat) la persona contractista haurà d'avisar a l'Ajuntament de manera immediata. La persona contractista no pot adoptar cap mesura cautelar. En aquests casos cal incloure fotografies que evidencin les deficients condicions sanitàries de l'activitat.

La persona contractista remetrà al responsable del contracte/personal tècnic designat per l'Ajuntament de Gavà, entre els dies 1 i 5 de cada mes, el Mapa de risc actualitzat, el número de cens i la resta de documentació de les visites realitzades fins a la data.

La persona contractista nomenarà una persona responsable que es coordinarà amb l'equip tècnic de l'Ajuntament. Les comunicacions seran per correu-e i/o per telèfon. A petició de l'Ajuntament les parts es podran reunir, de forma presencial o telemàtica, per concretar aspectes tècnics i establir criteris de treball, facilitar acreditacions i documents i per presentar els resultats.

CLÀUSULA 5.- CONDICIONS TÈCNIQUES DE LA PRESTACIÓ DEL CONTRACTE LOT 2

LOT 2. Formació i capacitat en higiene i seguretat alimentària de les persones manipuladores d'aliments que treballen en establiments de comerç minorista d'alimentació i/o de restauració.

5.1. Actuacions de la prestació del servei de formació i capacitació de manipuladors/es d'aliments

Realitzar anualment una activitat formativa distribuïda en dues sessions de tres hores i mitja cadascuna, per a les persones manipuladores d'aliments dels establiments de Gavà. Aquest grup constarà de com a mínim 10 persones i com a màxim 25.

L'activitat formativa haurà de contenir una part teòrica i una part pràctica.

La modalitat de les sessions seran presencials o en línia, si aquesta modalitat s'adapta als participants de la formació. Però com a mínim una de les sessions serà presencial.

L'horari d'aquestes activitats formatives serà preferentment el dilluns en sessió de matí o tarda.

Els cursos són gratuïts per a les persones inscrites.

La sessió presencial es realitzarà en les instal·lacions que l'Ajuntament indiqui.

5.2 Condicions tècniques prestació del servei (LOT 2):

La persona contractista facilitarà a l'Ajuntament de Gavà, una adreça de correu electrònic o enllaç per a què les persones interessades, facin les sol·licituds d'inscripció.

La persona contractista serà l'encarregada de gestionar les sol·licituds de persones interessades (màxim de 2 persones per establiment en cas que s'arribi al màxim d'assistència previst, en cas contrari, s'hi pot ampliar, primer, amb el més nombre d'assistents per establiment i segon, incorporar persones que tinguin interès a formar-se en la seguretat alimentària en establiments minoristes d'alimentació).

Comunicar a les persones interessades, l'acceptació de les sol·licituds i a la resta que es mantenen en llista d'espera per possibles baixes

Lliurar a les persones assistents al curs, el programa i la documentació de l'activitat formativa, i especialment, els prerequisits i autocontrols amb els registres corresponents, d'acord amb el model de la Diputació de Barcelona i/o els facilitats per l'Ajuntament.

L'empresa contractista elaborarà el contingut de la formació a realitzar complint amb les necessitats requerides 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.

La persona contractista lliurarà a les persones que hagin assistit a un mínim del 80% del curs, una acreditació d'assistència en format electrònic i/o en paper, on s'inclourà el programa de formació.

La persona contractista nomenarà una persona responsable que es coordinarà amb l'equip tècnic de l'Ajuntament. Les comunicacions seran per correu-e i/o per telèfon. A petició de l'Ajuntament les parts es podran reunir, de forma presencial o telemàtica, per concretar aspectes tècnics i establir criteris de treball, facilitar acreditacions i documents i per presentar els resultats.

CLÀUSULA 6.- MITJANS PERSONALS I MATERIALS A ADSCRIURE A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

Per a la correcta execució del contracte, les persones licitadores han de comprometre's a dedicar o adscriure a l'execució del contracte, els següents com a mínim els mitjans personals i materials següents:

6.1 Mitjans personals:

Per ambdós LOTS

El personal destinat a realitzar la prestació objecte del contracte, haurà de tenir com a mínim alguna de les següents titulacions universitàries relacionada amb l'àmbit de la seguretat alimentària:

- Veterinària
- Farmàcia
- Medicina
- Biologia
- Química
- Ciència i tecnologia dels aliments
- Nutrició Humana i Dietètica
- Altres anàlogues de l'àmbit de ciències de la salut.

6.2 Mitjans Materials

Pel LOT 1:

L'empresa contractista haurà de disposar per a l'execució del contracte:

- Si s'escau, d'un vehicle per traslladar-se als establiments per a la realització dels serveis contractats.
- El personal que farà les visites de valoració del risc disposarà en cada visita dels aparells de mesura necessaris per verificar el compliment de la normativa sanitària, i com a mínim serà un termòmetre calibrat per verificar la temperatura dels aparells de temperatura regulada dels establiments alimentaris minoristes i de restauració.

Pel Lot 2

L'empresa contractista haurà de disposar per a l'execució del contracte:

- Disposar de les eines i els mitjans tecnològics, com els documents dels plans i registres d'autocontrols, aplicacions per conferències en línia, webinars, vídeos i d'altres eines necessàries per realitzar la formació presencial i en línia.

CLAUSULA 7.- TRACTAMENT I ÚS DE LA INFORMACIÓ OBTINGUDA:

Per a tots dos lots:

- Tota la informació obtinguda per la persona contractista amb relació a la prestació objecte la prestació objecte d'aquesta contractació serà confidencial i queda prohibida llur revelació a tercers, llevat del cas que disposi de l'autorització expressa de l'Ajuntament de Gavà.
- Totes aquelles dades tècniques, treballs i informes referents als serveis realitzats per la persona contractista seran propietat de l'Ajuntament de Gavà
- La persona contractista no podrà explotar aquesta informació amb finalitat divulgativa, ni elaborar informes o publicar treballs, tècnics o científics, de tipus descriptiu, analític o estadístic representatius de la població de Gavà.

CLÀUSULA 8.- OBLIGACIONS CONTRACTISTA

8.1 Obligacions específiques pel LOT 1:

- Presentar l'actuació contractada de classificació en funció del risc sanitari, el mapa de risc, el número de cens i l'informe individualitzat de cada establiment visitat amb la informació requerida en el termini i termes establerts en aquest PPT.
- Assegurar que el personal que farà el servei de visites de valoració del risc disposarà en cada visita del material necessari per portar-la a terme.

8.2 Obligacions específiques pel LOT 2:

- Disponibilitat per portar a terme la formació dins de les dates que estableixi l'Ajuntament.
- Elaborar el contingut de la formació i material de suport en els termes regulats en aquest PPT.
- Portar la gestió de les sol·licituds de persones assistents i control de l'assistència a la formació.
- Editar i lliurar a càrrec seu a les persones assistents les acreditacions d'assistència al curs de formació que inclogui el temari del curs.
- Garantir que els participants complimentin totes les dades necessàries per a l'acreditació de la formació.

CLÀUSULA 9.- OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT DE GAVÀ

9.1 Obligacions específiques pel LOT 1:

- Enviar a la persona contractista la llista dels establiments alimentaris a visitar amb totes les dades necessàries, per tal que l'empresa planifiqui les visites durant la prestació del servei.



- Lliurar a la persona contractista les acreditacions com a col·laboradora en les tasques de codificació i classificació segons el risc dels establiments alimentaris.
- Lliurar a la persona contractista els documents sobre els requisits bàsics de consum, si escau.

9.2 Obligacions específiques pel LOT 2:

- Fer la difusió del curs.
- Disposar d'una sala per a la sessió presencial del curs
- Donar la informació a les persones interessades sobre el curs i la forma d'inscripció.

La tècnica de Salut Pública i Consum