



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGULA LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE VIGILÀNCIA I CONTROL SANITARI A ACTIVITATS ALIMENTÀRIES AL MUNICIPI 2025



ÍNDEX

Introducció	3
Clàusula 1. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
Clàusula 2. CONTINGUT DE CADASCUN DELS LOTS.....	4
LOT 1: Visites de valoració de risc, auditoria sanitària i codificació del cens municipal sanitari d'activitat alimentària sedentària no sedentària del municipi.....	4
LOT 2: Visites d'auditoria a zones comunes dels tres mercats municipals.....	8
LOT 3: Recollida i anàlisi de mostres d'establiments alimentaris.....	9
Clàusula 4. RÈGIM JURÍDIC DEL CONTRACTE.....	12
Clàusula 5. PERSONES DESTINATÀRIES DELS SERVEIS	12
Clàusula 6. CARACTERÍSTIQUES I FORMES DE PRESTACIÓ DEL SERVEI	12
6.1. Lloc de prestació dels Serveis.....	12
6.2. Horaris de prestació dels serveis licitats	12
Clàusula 7. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT DE SANTA COLOMA DE GRAMENET	12
7.1. Obligacions de l'Ajuntament.....	12
7.2. Obligacions de les empreses adjudicatàries	13
7.3. Coordinació entre l'Ajuntament i les empreses adjudicatàries	13
7.4. Mitjans personals.....	13
Clàusula 8. PROTECCIÓ DE LES DADES.....	13
Clàusula 9. LEGISLACIÓ APLICABLE	13
Annex 1. Protocol d'auditoria per fer les visites de la Diputació de Barcelona.....	16
Annex 2. Protocol de la Valoració del Risc per fer les visites de la Diputació de Barcelona	16
Annex 3. Plantilla en format Excel per realitzar el càlcul de la valoració de risc	17
Annex 4. Criteris registrals per establiments al detall d'alimentació de Catalunya	18
Annex 5. Plataforma de base de dades (Excel) de deficiències sanitàries	19
Annex 6. Llista de deficiències considerades d'alt risc i que comporten una infracció molt greu	20



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Introducció

La Llei 18/2009, de 22 d'octubre de Salut Pública (LSP), defineix la Salut Pública com el conjunt organitzat d'actuacions dels poders públics i de la societat que mitjançant la mobilització de recursos humans i materials s'ocupa de la protecció i promoció de la salut de les persones, entenent-la també com a la salut de la població, que depèn en gran part de factors estructurals, ambientals i lligats als estils de vida. La protecció de la salut inclou la Seguretat Alimentària, que es defineix com: "el conjunt de condicions i mesures destinades a vetllar per tal que els aliments arribin als consumidors/res amb les màximes garanties de seguretat i sense risc per a la seva salut".

D'acord amb l'article 52 de la LSP 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, els ajuntaments són competents per a prestar diferents serveis mínims en matèria de salut pública, entre ells: "la gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç al detall (venda directa d'aliments preparats als consumidors, com a activitat principal o complementària d'un establiment, amb repartiment a domicili o sense) la producció d'àmbit local i del transport urbà d'àmbit local."

L'Ajuntament com a gestor del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris, ha de controlar el compliment de la legislació, detectar irregularitats i aplicar mesures per a la seva correcció i ajudar a la implantació de l'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts de control crític – APPCC.

Clàusula 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present plec té com a objecte la contractació dels serveis per fer visites d'auditoria, codificació del cens municipal sanitari, valoració del risc i recollida i anàlisi de mostres als establiments alimentaris de comerç al detall de Santa Coloma de Gramenet.

L'objecte de contractació del Servei es concreta en:

- ❖ Visites de valoració de risc, auditoria sanitària i codificació del cens municipal sanitari a activitats alimentàries sedentàries i no sedentàries del municipi.
- ❖ Visites d'auditoria a zones comunes dels tres mercats municipals.
- ❖ Anàlisi de mostres microbiològiques i de superfícies.

L'objecte d'aquesta contractació en cap cas comprèn l'exercici de funcions pròpies dels agents de l'autoritat, recollides a l'article 59 de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut pública. Les tasques a executar del contractista únicament consisteixen en serveis d'assistència i suport administratiu i tècnic al personal tècnic municipal competents en matèria de salut pública.

En cap cas, i segons s'estableix a l'article 308.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, aquesta licitació implica la contractació de personal. Així doncs, en extinguir-se l'esmentat contracte, no es pot produir en cap cas la consolidació de les persones que hagin efectuat els treballs objecte del contracte com a personal d'aquest Ajuntament.



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

L'objecte de contracte haurà de garantir la imparcialitat, la qualitat, coherència, proporcional al risc i dur-se a terme d'acord amb procediments documentats.

Clàusula 2. CONTINGUT DE CADASCUN DELS LOTS

Aquest contracte estaria distribuït en els següents lots:

LOT 1: Visites de valoració de risc, auditoria sanitària i codificació del cens municipal sanitari d'activitat alimentària sedentària no sedentària del municipi.

a) Auditories sanitàries d'activitats alimentàries sedentàries

Descripció

Es concreta en fer visites d'auditoria sanitària, de valoració de risc, i codificació del cens municipal sanitari a establiments alimentaris al detall del municipi. Aquestes actuacions constitueixen l'inici d'una relació escrita entre l'administració i l'administrat (titular de l'establiment).

Objectius

Auditar, valorar el risc i codificar els establiments que obren nous a la ciutat o per canvis de titular perquè posteriorment el departament pugui organitzar les activitats de vigilància i control pertinents.

Metodologia

El Servei de Salut Pública Municipal facilitarà a l'empresa adjudicatària:

1. Els blocs d'informes d'auditoria i de la normativa vigent, que contenen un full original i dues còpies de paper autocopiatu: un de groc i un altre de color rosa. El full original serà per l'Ajuntament, la còpia groga per l'establiment auditat i la rosa per l'empresa adjudicatària.
2. El llistat d'establiments a auditar haurà d'incloure els següents ítems: nom i cognoms o raó social del titular, adreça, activitat, DNI/CIF, número d'expedient del Cens Municipal Sanitari (CMS), número de Codi d'Activitat (CA), i el nom comercial de l'establiment. Aquest llistat es presentarà mensualment i inclourà un màxim de 50 establiments.
3. Els protocols d'auditoria per fer les visites de la Diputació de Barcelona (annex 1).
4. El protocol de la Valoració del Risc per fer les visites de la Diputació de Barcelona (annex 2).
5. La plantilla en format Excel (model de plantilla de la Diputació de Barcelona) per realitzar el càlcul de la valoració de risc (annex 3).
6. El document sobre els "Criteris registrals per establiments al detall d'alimentació de Catalunya" (annex 4) per a codificar els establiments.
7. L'accés a la plataforma de base de dades (Excel) de deficiències sanitàries per a anotar després de les auditories de cada establiment (annex 5).



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

8. La llista de deficiències considerades d'alt risc i que comporten una infracció molt greu (annex 6).

Per a cada visita, caldrà:

1. Omplir l'acta els següents ítems: nom i cognoms o raó social del titular, adreça, activitat, DNI/CIF, número d'expedient del Cens Municipal Sanitari (CMS), número de Codi d'Activitat (CA), el nom comercial de l'establiment i la valoració del risc (VR).
2. Omplir el formulari de valoració de risc (vegeu annex 3).
3. Redactar l'acta d'auditoria sanitària, que haurà d'incloure:
 - La descripció de les deficiències detectades i les mesures correctores segons:
 - Infraestructura
 - Bones pràctiques de manipulació
 - Autocontrols basats en el sistema APPCC (vegeu annex 3).
 - Codificar numèricament totes les deficiències detectades segons el "protocol per al control sanitari d'establiments alimentaris de la Diputació de Barcelona" per a cada sector específic (vegeu annex 1). Tots els codis s'hauran de buidar a la base de dades de deficiències sanitàries (vegeu annex 7).
 - En cas de canvi de titular o d'activitat, s'ha d'anotar tant a l'acta com a la base de dades de deficiències sanitàries, i entregar al nou titular la declaració responsable d'inici d'activitat perquè l'ompli i la faci arribar a l'Ajuntament.
4. Resoldre verbalment qualsevol dubte que pugui tenir la persona davant la qual s'aixeca acta (empleat/da o titular) i demanar-li que signi l'acta. En cas que la persona es negui a signar, es prendrà nota d'aquesta circumstància.

En cas de detectar durant la visita condicions sanitàries que suposin un risc per a la salut pública, caldrà avisar el personal del Servei de Salut Pública de l'Ajuntament immediatament. L'empresa adjudicatària no podrà adoptar cap mesura cautelar ni sancionadora.

Després de cada visita, s'hauran d'entregar a l'Ajuntament setmanalment:

1. Les actes d'auditoria que detallin totes les deficiències detectades amb el càlcul numèric de la valoració de risc (vegeu annex 3) i la codificació del cens municipal sanitari (vegeu annex 6).
2. En cas de trobar un establiment tancat, caldrà repetir la visita en diferents horaris fins a garantir que es tracta d'un cessament d'activitat. Llavors, s'haurà d'entregar una acta de tancament amb una fotografia impresa de l'establiment, grapada a l'acta.



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

3. En cas d'establiments amb canvi d'activitat a una no alimentària, també caldrà entregar l'acta de tancament corresponent amb la fotografia impresa de l'establiment, grapada a l'informe.
4. El nombre d'actuacions setmanals, en establiments oberts, a realitzar han de ser ≥ 8 , amb un màxim de 180 actuacions anuals. En el cas que l'encàrrec d'actuacions sigui < 8 /setmana, sempre haurà de realitzar el 90% de la feina encomanada.

Altres requisits:

El format d'entrega de les auditories podrà canviar segons les indicacions del Servei de Salut Pública Municipal (p. ex., digitalització dels expedients).

Està previst que les auditories es realitzin en un màxim de 8 mesos.

b) Auditories sanitàries d'activitats alimentàries no sedentària

Descripció

L'auditoria sanitària es realitza a 20 parades d'alimentació ambulant dins d'esdeveniments a la via pública del municipi. Es verifiquen les condicions higièniques de la parada i la documentació necessària per garantir la seguretat alimentària.

Objectius

Auditar les parades de venda ambulant per garantir el compliment de la normativa sanitària i la seguretat alimentària.

Metodologia

El Servei de Salut Pública Municipal facilitarà a l'empresa adjudicatària:

1. Les dades de les parades d'esdeveniments a la via pública en el municipi, amb informe favorable corresponent. El Servei de Salut Pública determinarà el nombre d'activitats a auditar en aquell esdeveniment, l'empresa adjudicatària actuarà de forma aleatòria.

Per a cada visita, caldrà:

En lloc d'utilitzar actes d'auditoria, es realitzarà un informe (format obert), amb dades sobre l'activitat, nom del titular o representant, dades de la raó social, amb les incidències detectades així com les mesures correctores a aplicar.

Es comprovarà els següents requisits:

- L'ordre i neteja general de la parada, foodtruck, etc.
- Realitzar una manipulació adequada (evitant caixes en contacte amb el terra).



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

- Mantenir un emmagatzematge adequat: si segueixen la temperatura de conservació segons indicacions del fabricant. En el cas que disposin d'emmagatzematge en fred, comprovar que disposen de dispositiu per les temperatures i el registre.

També es farà una comprovació general de l'espai on es desenvolupa l'esdeveniment i si es disposa d'un punt d'aigua corrent (ben dotat: dispensador de sabó i paper seca mans) per a l'ús dels treballadors de les activitats no sedentàries.

En cas de detectar durant la visita condicions sanitàries que suposin un risc per a la salut pública i més activitats de les previstes en qualsevol esdeveniment, caldrà avisar al personal del Servei de Salut Pública de l'Ajuntament **immediatament**. L'empresa adjudicatària no podrà adoptar cap mesura cautelar ni sancionadora.

Després de cada visita, s'hauran d'entregar al Servei de Salut Pública:

Un informe en format obert amb els requisits assolits en el que caldrà incloure fotografies si escau.

Es farà entrega dels informes no més tard de 2 setmanes després de l'esdeveniment.



Àrea de Famílies i Drets Socials
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

LOT 2: Visites d'auditoria a zones comunes dels tres mercats municipals

Descripció

Es concreta en fer visites d'auditoria i informe a zones comunes dels tres mercats municipals (Singuerlín, Sagarra i Fondo), en el cas del mercat de Singuerlín, una de les zones comunes hi ha un obrador.

Objectius

Auditar les zones comunes dels tres mercats municipals (Singuerlín, Sagarra i Fondo).

Metodologia

L'Ajuntament facilitarà a l'empresa adjudicatària les dades de contacte dels encarregats/des dels mercats municipals per dur a terme les visites.

Es faran dues visites a l'any amb una freqüència semestral.

Per a cada visita, caldrà:

Fer una visita a les zones comunes de cadascun dels mercats municipals i revisar els següents aspectes:

- Les estructures i manteniment,
- L'estat de neteja i ordre
- Els prerequisits de zones comunes (manual APPCC).

Es realitzarà un informe (format obert) amb les incidències detectades (amb fotografies) així com les mesures correctores a aplicar.

En el cas de l'obrador de Singuerlín, a banda de revisar els aspectes citats anteriorment, es comprovarà que totes les parades que fan elaborats carnis utilitzin l'obrador i estendran un informe de cada una pel que fa a bones pràctiques de manipulació i prerequisits (APPCC).

Després de cada visita, s'hauran d'entregar al Servei de Salut Pública:

Es farà entrega dels informes com a tard 2 setmanes després de les visites.



Àrea de Famílies i Drets Socials
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

LOT 3: Recollida i anàlisi de mostres d'establiments alimentaris

Descripció

Es concreta en la recollida i anàlisi de mostres d'aliments pel control microbiològic d'aliments crus, menjars preparats i superfícies.

Objectius

Detectar i quantificar analíticament perills biològics, físics i químics en els aliments elaborats, d'acord amb la legislació vigent que ho regula.

Metodologia

El Servei de Salut Pública Municipal facilitarà a l'empresa adjudicatària:

1. El llistat d'establiments on recollir les mostres que realitzarà la pressa i anàlisi de les mostres següents:
 - Control microbiològic amb aliments sense tractament tèrmic:
 - *Listeria monocytogenes* (aliments preparats que es consumeixen sense cuinar).
 - *Escherichia coli* (carn o vegetal cru).
 - *Salmonella* spp (salses a base d'ou cru)
 - *Campylobacter* spp (carn crua)
 - Norovirus (marisc cru)
 - *Shigella* spp (amanides o ingredients frescos)
 - *Vibrio parahaemolyticus* (ceviche, marisc cru)
 - Control microbiològic amb aliments amb tractament tèrmic:
 - Mala manipulació i contaminació creuada:
 - *Campylobacter* spp (carn poc feta)
 - *Salmonella* spp (aliments fets amb ou no cuits en el centre)
 - *Clostridium botulinum* (aliments oberts envasats el buit)
 - *Listeria monocytogenes* (plats amb salses, carns fredes, guisats)
 - *Shigella* spp, norovirus, *escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*.
 - Temperatures inadequades:
 - *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*
 - Control microbiològic i listèria de les superfícies, estris i equips.



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Els paràmetres microbiològics que s'han d'analitzar en les mostres de menjars preparats, són els descrits en el Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, estableix requisits per garantir la seguretat alimentària dins de la Unió Europea a través del control microbiològic dels productes alimentaris en diferents fases de producció, processament i distribució.

2. Els blocs d'informes d'auditoria i de la normativa vigent, que contenen un full original i dues còpies de paper autocopiatu: un de groc i un altre de color rosa. El full original serà per l'Ajuntament, la còpia groga per l'establiment auditat i la rosa per l'empresa adjudicatària.

Per a cada visita, caldrà:

L'empresa adjudicatària dotarà l'equip tècnic del material necessari per portar a terme les actuacions previstes en aquest contracte (disposar de bata, gorra, termòmetre homologat dual (punxó i infraroig, mascareta d'ús diari i gel hidroalcohòlic) i tauletes tàctils (compatibles amb el sistema de signatura biomètrica) com a material de suport a les visites de control.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir calibrats els equips de mesura emprats (termòmetres) i presentar anualment a l'Ajuntament els certificats de calibratge corresponents.

Els establiments NO estaran avisats de la campanya i caldrà deixar acta de visita. L'acta es formalitzarà davant del titular, el representant legal o d'una persona responsable de l'establiment inspeccionat, o en absència d'aquests, davant de qualsevol empleat.

A l'hora de redactar l'acta:

Caldrà omplir l'acta amb la següent informació (núm. d'acta, la data i l'hora), les dades de l'establiment alimentari (nom i cognoms o raó social, el DNI, NIF o CIF, dades de contacte, número de cens sanitari, activitat i denominació de l'establiment).

El cos constarà del següent text: *"Es fa visita a l'establiment, en el marc de la campanya "RECOLLIDA DE MOSTRES DE XXXXXXXX", amb l'objectiu de verificar la possible presència de XXXXXXXX en la mostra presa:*

Indicar al cos de l'acta:

- *el tipus de mostra que s'ha agafat*
- *el gramatge que s'ha agafat*
- *la temperatura en el moment de la recollida.*
- *Incloure valoració econòmica del gramatge.*

Els resultats analítics seran notificats a la persona titular de l'establiment al més aviat possible".

En el cas de tenir PROBLEMES o que es NEGUIN a deixar-vos fer la recollida de mostres, heu de contactar amb l'equip del Servei de Salut Pública de l'Ajuntament.



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Un cop recollida la mostra amb els materials i equips adequats, l'empresa adjudicatària haurà de fer el trasllat de les mostres en les condicions adients segons la naturalesa del producte (temperatura ambient o en nevera portàtil), des de l'establiment fins a les dependències del laboratori.

Caldrà omplir les dades de les mostres recollides a la plataforma de base de dades (Excel) corresponent (Annex 7).

Després de cada visita, s'hauran d'entregar al Servei de Salut Pública setmanalment:

Freqüència i volum de recollida de mostres

El nombre de mostres recollides setmanalment haurà de ser ≥ 5 (sempre que l'encàrrec sigui ≥ 5 /setmana), amb un màxim de 150 mostres anuals. En el cas que l'encàrrec de recollida sigui < 5 /setmana, sempre haurà de realitzar el 90% de la feina encomanada.

Documentació a lliurar

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar conjuntament els següents documents:

- Acta de recollida de les mostres.
- Resultats analítics emesos pel laboratori.
- Fitxer en format Excel amb les dades corresponents a les mostres recollides i analitzades.

Altres requisits:

El laboratori, un cop realitzada l'analítica, emetrà el corresponent informe d'assaig i ens el farà arribar al Servei de Salut Pública de l'Ajuntament, tan aviat com es pugui i a l'hora que l'acta de recollida de la mostra. Si l'empresa adjudicatària ens envies per correu electrònic els resultats de la recollida de mostres, caldrà entrega el mateix dia les actes en format paper.

Clàusula 3. NORMATIVA DE REFERÈNCIA

- Reglament (CE) núm. 852/2004 sobre higiene dels aliments.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 d'higiene dels aliments d'origen animal.
- 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 (CE) núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables a los productes alimentaris i la seva modificació de data 7 de febrer de 2019.
- Reglament (UE) 2015/647 de la Comissió de 24 de abril de 2015 pel que es modifiquen i corregeixen els annexos II y III del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell en el que respecte a la utilització de determinats additius alimentaris
- **Llei 18/2009**, de 22 d'octubre, de salut pública.
- **Llei 9/2017**, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

- **Llei 15/1990**, de 9 de juliol, d'ordenació sanitària de Catalunya.
- **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.
- **Llei Orgànica 3/2018**, de 5 de desembre de protecció de dades personals.

Clàusula 4. RÈGIM JURÍDIC DEL CONTRACTE

Aquest contracte de serveis té caràcter administratiu de conformitat amb l'establert a l'article 12 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del Sector Públic, essent el seu règim jurídic el que es regula a l'article 17 de l'esmentada llei. La signatura del corresponent contracte no suposarà, en cap cas ni circumstància, relació laboral entre l'administració i l'adjudicatari o el personal depenent d'aquest.

Tanmateix, la jurisdicció contenciosa administrativa serà la competent per conèixer de totes les qüestions litigioses que sorgeixin sobre la preparació, adjudicació, compliment, extinció, interpretació, modificació, resolució i efectes d'aquest contracte.

Clàusula 5. PERSONES DESTINATÀRIES DELS SERVEIS

A les persones físiques o jurídiques titulars dels establiments alimentaris al detall de Santa Coloma de Gramenet.

Clàusula 6. CARACTERÍSTIQUES I FORMES DE PRESTACIÓ DEL SERVEI

6.1. Lloc de prestació dels Serveis

Els serveis es prestaran als establiments alimentaris al detall del terme municipal de Santa Coloma de Gramenet, en sis districtes (Centre i Can Mariner; Llatí, Riera Alta i Cementiri Vell; Singuerlín, les Oliveres, Can Franquesa, la Guinardera, Can Calvet i Serra de Marina; Riu Sud i Riu Nord; Raval, Santa Rosa i Safaretjos; i Fondo) així com als tres mercats municipals (Fondo, Segarra i Singuerlín).

6.2. Horaris de prestació dels serveis licitats

Els serveis es prestaran de dilluns a divendres en horari comercial, procurant que les visites als establiments no coincideixin amb els moments de major afluència de feina o atenció a clients. En alguns casos, i si és necessari, les visites es podran fer en dissabtes i festius, en funció de l'horari d'obertura del local.

Clàusula 7. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT DE SANTA COLOMA DE GRAMENET

7.1. Obligacions de l'Ajuntament

L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet es compromet a:



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

- Establir una comissió tècnica de seguiment, que serà l'òrgan interlocutori tècnic amb l'empresa adjudicatària, i garantirà el seguiment del compliment del contracte.
- Garantir el funcionament correcte dels serveis i una bona coordinació amb les empreses adjudicatàries.
- Comunicar a les empreses adjudicatàries qualsevol modificació o incidència que pugui afectar l'execució dels serveis, com per exemple canvis en les persones referents tècniques.
- Establir els canals de comunicació necessaris per fer front a qualsevol situació d'urgència.
- Realitzar els pagaments únicament pels serveis prestats d'acord amb els criteris establerts en aquest plec.

7.2. Obligacions de les empreses adjudicatàries

Les empreses adjudicatàries han de complir amb les següents obligacions:

- Assegurar la qualitat tècnica en la prestació dels serveis.
- Complir amb tots els requisits especificats en el desenvolupament del contracte.
- Disposar dels recursos tècnics mínims necessaris per dur a terme l'objecte del contracte.
- Informar immediatament i per escrit de qualsevol incidència greu que pugui afectar el correcte desenvolupament de l'execució del contracte.
- Comunicar a l'Ajuntament qualsevol modificació o incidència que pugui afectar l'execució dels serveis, incloent-hi canvis en les persones referents tècniques.
- Respectar la titularitat municipal del servei, explicitant aquesta titularitat verbalment i en la documentació que es generi. L'Ajuntament determinarà el contingut i el logotip que haurà de constar en la documentació del servei.

7.3. Coordinació entre l'Ajuntament i les empreses adjudicatàries

La persona que exerceixi la funció de direcció a l'empresa adjudicatària serà l'encarregada de realitzar la interlocució amb el Departament de Seguretat Alimentària o el Servei de Salut Pública, segons el cas. Es mantindran dues reunions anuals de coordinació, i una reunió mensual per a fer el seguiment i l'avaluació de l'activitat del contracte. Addicionalment, es podran dur a terme més reunions si alguna de les parts ho requereix.

7.4. Mitjans personals

Tal com consta en el plec de clàusules administratives.

Clàusula 8. PROTECCIÓ DE LES DADES

Les dades de caràcter professional i personal a què puguin tenir accés les empreses adjudicatàries derivades de l'execució del contracte, hauran de ser tractades d'acord a la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals.

Clàusula 9. LEGISLACIÓ APLICABLE

Per a tot allò no previst en aquest Plec de prescripcions tècniques particulars, serà aplicable el que disposen el Plec de Clàusules administratives particulars i la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

contractes del Sector Públic, així com la normativa aplicable en el desenvolupament de les prestacions objecte del contracte.

Santa Coloma de Gramenet, en data de la signatura

La Cap de Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors
Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.



**Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet**

V4 25032025

Àrea de Famílies i Drets Socials
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors



Àrea de Famílies i Drets Socials
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Annexes

Annex 1. Protocol d'auditoria per fer les visites de la Diputació de Barcelona

https://www.diba.cat/documents/713456/23973727/Protocol_vigilancia_i_control_2016.pdf/06d60ac4-7628-4214-8068-fd94eafdabe1

Guia d'ús:

https://www.diba.cat/documents/713456/23973727/Guia_us_2016_ProtocolInsteccioSanitariaEstablimentsAlimentaris.pdf/0d058712-e28e-4444-a25d-aec98aa0cec1

Annex 2. Protocol de la Valoració del Risc per fer les visites de la Diputació de Barcelona

https://www.diba.cat/documents/713456/23973727/Protocol_400_classificaci%C3%B3_4_instruccions.pdf/2d5c2c89-9032-4aa2-a077-711702bc61e8



Àrea de Families i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Annex 3. Plantilla en format Excel per realitzar el càlcul de la valoració de risc

Plaça de la Vila s/n
08924 Santa Coloma de Gramenet

+ T 93 462 40 00
+ www.gramenet.cat



Àrea de Famílies i Drets Socials
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Annex 4. Criteris registrals per establiments al detall d'alimentació de Catalunya

https://www.diba.cat/c/document_library/get_file?uuid=2b7c167f-cf4b-452d-a8a4-acb2f8d90b17&groupId=713456



Àrea de Famílies i Drets Socials

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

Annex 5. Plataforma de base de dades (Excel) de deficiències sanitàries

N	Adreça	Sector	Data insp.	Professional	Codi def.	Tipus def.	Deficiència	Observacions
1		Polivalents	05-08-24		cc1	1	AC Temperatures	
		Polivalents	05-08-24		cc2	1	AC Neteja i desinfecció	
		Polivalents	05-08-24		cc6	1	AC Aigua	
		Polivalents	05-08-24		cc4	1	AC Formació	
		Polivalents	05-08-24		cc5	1	AC Proveïdors i traçabilitat	
1		Polivalents	05-08-24		525c	1	Protecció adequada dels productes [Emmagatzematge congelació]	
		Polivalents	05-08-24		517	1	Conservació adequada (ordre i estiba correctes) [Emmagatzematge no frigorífic]	
		Polivalents	05-08-24		423	1	Bon estat de manteniment [Parets -Estructures]	
		Polivalents	05-08-24		102	1	Els productes es conserven en condicions adequades i protegits de la contaminació [Manipulació]	
		Polivalents	05-08-24		cc5	1	AC Proveïdors i traçabilitat	
		Polivalents	05-08-24		cc6	1	AC Aigua	

Les columnes fan referència al següent:

N: nombre de la visita.

Adreça: en el que es troba l'establiment alimentari.

Sector.

Data d'inspecció.

Professional (nom de l'empresa adjudicatària).

Codi de la deficiència (segons manual Diputació de Barcelona).

Tipus deficiència: es posa un 1.

Deficiència (fórmula que s'indica la deficiència en funció de la columna "codi de la deficiència").



Annex 6. Llista de deficiències considerades d'alt risc i que comporten una infracció molt greu

L'establiment NO està degudament aïllat de contaminació exterior	Capítol I, 2c de l'annex II del Reglament CE núm. 852/2004
Les portes i obertures a l'exterior NO ajusten correctament afavorint l'entrada de plagues i contaminació	Capítol II, 1d de l'annex II del Reglament CE núm. 852/2004
Es detecten circumstàncies accidentals o extraordinàries incompatibles amb l'activitat alimentària suposant un risc per la salut pública	Article 69, Llei 18/2009
L'establiment NO disposa d'aigua potable	Capítol I Punt 4 de l'annex II del Reglament CE núm. 852/2004 Article 69, Llei 18/2009
L'establiment presenta un estat de neteja MOLT DEFICIENT que posa en risc la salut pública i la seguretat alimentària.	Capítol I, 1 de l'annex II del Reglament CE núm. 852/2004 Article 69, Llei 18/2009
Es distribueix o es venen productes caducats o es manipulen.	Article 69, Llei 18/2009
Infestació IMPORTANT de plagues a l'establiment	Capítol I, de l'annex II del Reglament CE núm. 852/2004 Article 69, Llei 18/2009



Àrea de Families i Drets Socials

Annex 7. Plataforma de base de dades (Excel) amb les mostres recollides:

[illegible]

Campanya: en funció de la mostra que es reculli (e.g. Sulfits, Superfícies, Microbiologia, etc.).

Adreça: l'adreça de l'establiment alimentari on s'ha recollit.

Sector: el sector al que pertanyi l'establiment alimentari.

Data de recollida: de la mostra (XX/XX/20XX).

Professional: Nom empresa qui fa la recollida.

Mostra recollida: l'aliment (burger meat, etc.) o superfícies (vitrina mostradora).

Pes (g): el pes en grams

Temperatura (°C): temperatura en Celsius, si escau.

Preu (€/kg).

Zona recollida: d'on s'ha agafat (plat, vitrina, fet al moment).

Resultat de la recollida: Indicar si ha sigut FAVORABLE o DESFAVORABLE

Observacions: altres paràmetres a comentar.