

Expedient	Assumpte
2024/353-G626 G626_P1 Contractes, previ de necessitat Emissor : Sanitat Codi : 15250326460641014434	Serveis de suport d'inspecció higienicosanitària dels establiments minoristes d'alimentació, de piscines d'ús públic i d'instal·lacions de baix risc de legionel·la del departament de Sanitat al municipi de Tarragona

Signat per:

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT DEL CONTRACTE

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE¹

Serveis de suport d'inspecció higienicosanitària dels establiments minoristes d'alimentació, de piscines d'ús públic i d'instal·lacions de baix risc de legionel·la del departament de Sanitat al municipi de Tarragona

2.- JUSTIFICACIO DE LA NECESSITAT I IDONEITAT DEL CONTRACTE

D'acord amb el que s'expressa a l'article 28 de la llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (en endavant, LCSP), la necessitat i idoneïtat de la present contractació rau en motius que s'exposen a continuació.

La protecció de la salubritat pública és competència dels ens locals segons l'article 52 de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública, la Llei 14/1986, de 25 d'abril, General de Sanitat, en execució de l'article 25.2.j) de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local.

Entre les diferents comeses que té encomanades el departament de Sanitat de l'Ajuntament de Tarragona es troben les inspeccions higiènicosanitàries dels establiments alimentaris, les inspeccions higienicosanitàries d'ús públic i poliesportius i les inspeccions per a la prevenció i el control de la legionel·losi en determinats equípaments i instal·lacions de baix risc de la ciutat.

¹ D'acord amb l'article 99 de la LCSP l'objecte dels contractes del sector públic haurà de ser determinat. El mateix es podrà definir en atenció a les necessitats o funcionalitats concretes que es pretenen satisfer, sense tancar l'objecte del contracte a una solució única. En especial, es definiran d'aquesta forma en aquells contractes en els que es consideri que es poden incloure innovacions tecnològiques, socials o ambientals que millorin l'eficiència i sostenibilitat dels béns, obres o Serveis que es contractin



Els establiments i les instal·lacions d'ús públic poden comportar un risc per a la salut pública, en el cas que no reuneixin unes condicions higièniques i sanitàries adequades; la qualitat dels aliments, l'aigua dels vasos no sigui la correcta per al bany o l'ús d'instal·lacions amb risc de legionel·la. Aquests riscos potencials estan associats al disseny, funcionament, manteniment i gestió d'aquests. Els riscos poden ser de tipus biològic (causats per microorganismes), químic (intoxicacions) o físics (caigudes). Per tal de protegir la salut de les persones davant els riscos exposats és absolutament necessària la contractació d'un servei de suport per a la inspecció higienicosanitària d'establiments i instal·lacions d'ús públic amb risc sanitari.

A continuació es descriu breument cadascuna d'aquesta tipologia d'inspeccions.

Els establiments minoristes d'alimentació i establiments de restauració en els quals es realitzen activitats de producció, elaboració, transformació, conservació, emmagatzematge, distribució, venda o servei d'aliments han de reunir unes condicions higièniques i sanitàries que assegurin la innocuïtat dels aliments que posen a l'abast dels ciutadans i que estan regulades, entre altres normatives, per la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública i els reglaments europeus d'higiene dels aliments.

Els ajuntaments són competents, segons la normativa vigent, per a prestar els serveis mínims en la gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les següents activitats del comerç minorista que siguin d'aplicació segons l'establert al Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i la comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç minorista.

Així mateix, aquests establiments han de ser inscrits en els registres de les respectives administracions locals en aplicació del Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments i del document de criteris registrals per a establiments minoristes del sector de l'alimentació aprovat el 20 de febrer del 2012, pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Per tant, la salubritat dels establiments alimentaris ha d'estar inclosa dins les actuacions bàsiques en protecció de la salut dels municipis amb l'objecte de vetllar per la vigilància de la salut pública, la prevenció de la malaltia i la protecció de la salut mitjançant el control oficial dels productes i dels establiments alimentaris d'àmbit local.

Per altra banda, el Decret 95/2000, de 22 de febrer, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables a les piscines d'ús públic, estableix que correspon als ajuntaments l'exercici de les competències de vigilància i control sanitari el de les piscines d'ús públic i els poliesportius. A més, els ens locals que són titulars de piscines d'ús públic municipal així com els titulars de les piscines d'ús públic han de complir amb totes les obligacions de la normativa sectorial d'aplicació, com són el ja citat Decret 95/2000, de 22 de febrer i el Reial Decret 742/2013, de 27 de setembre, pel qual s'estableixen els criteris tècnics i sanitaris de les piscines.

Són, per tant, els municipis els responsables del funcionament, manteniment, salubritat i seguretat de les piscines d'ús públic instal·lades en els respectius termes municipals.

Per últim, la legionel·losi és una malaltia causada pel bacteri legionel·la, que es pot presentar de manera esporàdica o en forma de brots epidèmics que poden afectar grups de persones de



la comunitat. El Reial Decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi, modificat recentment pel Reial Decret 614/2024, de 2 de juliol, estableix els requisits a complir per qualsevol instal·lació que utilitzi aigua en el seu funcionament i produeixi o sigui susceptible de produir aerosols que puguin suposar un risc per a la salut de la població.

Als municipis els hi correspon la funció inspectora de les instal·lacions de baix risc segons estipula el Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

Atesa l'especificitat de cadascuna de la tipologia de les inspeccions descrites es considera necessari lotitzar-les perquè puguin tenir una execució independent. Per aquest motiu es divideix el contracte en tres lots:

- Lot 1: Serveis d'inspecció higienicosanitària dels establiments minoristes d'alimentació.
- Lot 2: Serveis d'inspecció higienicosanitària de piscines d'ús públic i poliesportius.
- Lot 3: Serveis d'inspecció d'instal·lacions amb risc de legionel·la.

Les prestacions a realitzar es detallen amb concreció en el plec de prescripcions tècniques, que consta a l'expedient.

S'estableix una durada de dos (2) anys amb possibilitat d'una única (1) pròrroga anual.

3.- INFORME D'INSUFICIÈNCIA DE MITJANS PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

De conformitat amb l'article 116.4.f) de la LCSP, la **insuficiència de mitjans** que justifica la necessitat de contractar el servei es basa en aquests motius:

- Les competències que estableix la diversa legislació en la matèria higienicosanitària comporten la realització d'un nombre molt elevat d'inspeccions de forma continuada. Aquestes inspeccions són de responsabilitat del departament de Sanitat, la qual només disposa de dues tècniques per dur a terme la totalitat dels serveis que requereixen, als quals s'hi ha de sumar altres serveis obligatoris com són el control sanitari de les platges, el servei de control animals domèstics, la gestió de colònies felines i altres programes de benestar animal, etc. Aquest personal és clarament insuficient per poder dur a terme totes les inspeccions que s'han de fer, per la qual cosa és imprescindible comptar amb un suport extern.
- El departament de Sanitat de l'Ajuntament no disposa de determinat instrumental de laboratori específic per dur a terme les analítiques amb mitjans propis, fent necessari comptar amb un suport extern.

És per aquests motius que es proposa la l'externalització de la prestació d'aquests serveis, mitjançant un procediment de contractació obert.

Tarragona, a data de la darrera signatura electrònica.



