

Codi de verificació	 5Z3K1P4I635430360B40
Procediment: N488 Contractació de serveis	
Expedient: 51593/2024	Document: 486986/2024

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE CONTRACTACIÓ DE SERVEIS

Primer. Objecte del contracte

És objecte del present contracte, el servei de col·laboració en la vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació i de restauració del municipi de Sant Cugat del Vallès. distribuït en els següents lots:

- Lot 1: visites de vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació i de restauració del municipi
- Lot 2: formació en higiene i seguretat alimentària als manipuladors d'aliments dels establiments minoristes d'alimentació i de restauració del municipi

La vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació és una activitat obligatòria de competència municipal (Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, Article 52 f):

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 els serveis mínims següents en matèria de salut pública:

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.

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar la seva activitat d'acord amb les especificacions incloses en el present Plec de Prescripcions Tècniques a tot el terme municipal de Sant Cugat del Vallès.

Segon. Característiques tècniques dels serveis o prestacions

En la determinació de les prescripcions, s'han tingut en compte els arts. 124 a 128 de la LCSP sobre definicions i regles per a l'establiment de prescripcions tècniques.

Lot 1

El Programa d'Higiene i Seguretat Alimentària desenvolupat per la Secció de Protecció de la Salut Pública, Gestió i Benestar Animal, recull la previsió d'actuacions de control sanitari dels establiments alimentaris i de restauració 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 i de restauració que són de competència municipal:

- menjars preparats-bar
- menjars preparats- restaurant
- menjars preparats- bar restaurant
- menjars preparats-venda de menjars preparats
- menjars preparats- elaboració venda de menjars preparats en el mateix local
- menjars preparats- venda de llegums cuits
- menjars preparats- elaboració i venda de llegums cuits
- 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 / llaminadures
- fruiteria i/o verduleria
- venda i/o elaboració artesana de gelats, orxates i granissats
- peixateria
- peixateria amb elaboracions
- bacallaneria i pesca salada
- bacallaneria i pesca salada amb elaboracions
- 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
- formatgeria i/o venda d'altres productes lactis
- elaboració i venda de formatges i productes lactis
- venda de llet mitjançant màquina expenedora
- transport d'aliments a altres establiments minoristes i/o a domicilis particulars
- establiments no sedentaris d'elaboració i/o venda d'aliments

La metodologia utilitzada per implementar les tasques de Vigilància i Control en els diferents sectors de l'alimentació inclou les següents accions:

- Manteniment i actualització del cens d'establiments.
- Classificació dels establiments en funció del risc.

La periodicitat de les inspeccions de vigilància i control del compliment de les condicions higienicosanitàries en funció del risc detectat i dels recursos, es porta a terme en l'actualitat amb la següent periodicitat:

- establiments de risc baix: 2 anys
 - establiments de risc mig 4 anys
 - establiments de risc alt: 6 anys
- Programació de l'activitat inspectora en funció del risc detectat i dels recursos.
 - Realització de les visites d'inspecció (en el nombre necessari) seguint un xec-list que estableix les condicions higiènicosanitàries a complir.
 - Realització d'un informe on es detallen les deficiències constatades a la visita i proposant un nou termini per a la comprovació de la subsanació de les deficiències.
 - Nova classificació del establiment (utilitzant xec-list) un cop s'han resolt la totalitat de les deficiències per a establir un nou termini de vigilància i control en funció del risc detectat.

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar els punts detallats anteriorment d'acord amb les especificacions previstes en el present plec i amb tot allò recollit a la normativa sanitària que li és d'aplicació.

Per tal d'executar correctament aquest servei, es considera necessari organitzar les tasques seguint les següents especificacions:

1. Aportar el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte i oferir garanties de qualitat en la prestació del servei.
2. Nomenar una persona responsable del contracte que coordinarà la gestió del mateix amb l'equip tècnic de l'Ajuntament amb periodicitat a determinar pel municipi.
3. Prestar el servei amb continuïtat i regularitat donant resposta al llarg de tot l'any, sense períodes d'interrupció per motiu de baixes o similars, amb excepció del mes d'agost (període de vacances)
4. Disposar de personal per tal d'executar visites en cas d'urgència, durant el mes d'agost.
5. Programar les visites directament amb el titular del establiment.
6. Portar a terme les visites seguint les especificacions que estableix la normativa sanitària i que estan recollides a les fitxes alimentàries per sectors i els models de xec-list de que disposa l'Ajuntament.
7. Portar a terme les visites en horari acordat amb el titular de l'establiment que es faran en principi en horari comercial (de 9 a 20h)
8. Utilitzar com a llengua de comunicació oral i escrita el català. Cas que els treballadors dels establiments no l'entenguin, s'utilitzarà el castellà.
9. Disposar de termòmetre homologat dual (punxó i infraroig) com a material de suport a les visites de control.
10. Disposar d'un equip per poder determinar el percentatge de compostos polars formats a partir del rescalfament de l'oli de fregir. (kit, viscosímetre, etc.)
11. 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.
12. Entregar a l'establiment visitat un document escrit signat per ambdues parts on constin les no conformitats detectades a la visita.

13. Entregar a l'Ajuntament una còpia d'aquest document.
14. Elaboració en un màxim de 15 dies posteriors a la visita, d'un informe on es detallin totes les deficiències constatades, seguint el següent format:
 - Deficiències d'higiene i manipulació
 - Deficiències relatives als processos
 - Deficiències estructurals
 - Deficiències relatives als autocontrols
15. Proposta d'un nou termini per a la següent visita de control i vigilància de comprovació del compliment de les condicions higienicosanitàries.
16. Portar a terme una nova classificació del risc un cop l'establiment inspeccionat a resultat la totalitat de deficiències, així com actualitzacions si escau del número de Registre municipal.
17. Contactar amb la secció de Protecció de la Salut Pública, Gestió i Benestar Animal 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.
18. Contactar amb la secció de Protecció de la Salut Pública, Gestió i Benestar Animal de l'Ajuntament en el termini màxim de 10 dies a comptar des del dia de la visita en el cas de detectar incidències tals com: canvis de titularitat, establiments tancats, ampliacions d'activitat o altres.
19. Imprimir tantes còpies com siguin necessàries per a fer les visites, tant dels xec-list utilitzats com de les guies d'autocontrols.
20. Mantenir calibrats els equips de mesura (termòmetres) emprats i presentar anualment a l'Ajuntament els certificats de calibració corresponents.

Per als punts 13, 14, 15 i 16 caldrà que l'empresa adjudicatària accedeixi al gestor d'expedients electrònics de l'Ajuntament.

Per part de l'Ajuntament es portaran a terme les següents accions:

1. Enviament mensual del llistat dels establiments que s'han de portar a terme la visita de control amb la totalitat de dades necessàries.
2. Donar accés a les bases de dades i carpetes compartides del servei de medi ambient per tal de la realització de les actuacions encomanades.
3. Lliurament a l'empresa els documents necessaris (models xec-list per sectors, model guia d'autocontrols i model document reclassificació) per portar a terme les visites de control als establiments.
4. Donar accés al gestor d'expedients electrònic municipal.
5. Comunicació a l'empresa dels canvis normatius i de les actualitzacions dels documents esmentats al punt anterior.
6. El pagament únicament dels serveis prestats d'acord amb els criteris del present plec.

Lot 2

La formació en higiene i seguretat alimentària forma part del Programa de suport als establiments alimentaris minoristes i de restauració de Sant Cugat i està adreçat al personal manipulador. Poden participar-hi treballadors en actiu en un establiment del municipi, persones

en cerca de feina a través del SOM, i estudiants de grau mitjà i/o superior que requereixin d'una acreditació en seguretat alimentària per desenvolupar la seva carrera professional.

Els cursos que es poden impartir cada any en funció de les inscripcions fetes (20-25 places) són:

- Curs bàsic en higiene i seguretat alimentària per a tot tipus d'establiments minoristes (4 hores)
- Curs de manipulador d'aliments en Restauració i menjars per emportar (6 hores)
- Curs de manipulador d'aliments en establiments minoristes Carnis (4 hores)
- Curs de manipulador d'aliments en establiments minoristes del sector de farines i derivats (4 hores).
- Curs de manipulador d'aliments en establiments minoristes del sector peixos, mol·luscs, bivalves i derivats (4 hores)
- Curs d'etiquetatge i al·lèrgens (3 hores)
- Curs en higiene, seguretat alimentària i autocontrols per a persones en cerca de feina (12h)
- Curs en seguretat alimentària per a alumnes de grau dels instituts del municipi (6h)

Aquests cursos es podrien substituir per d'altres en funció de les necessitats que es considerin des de la secció de Protecció de la Salut Pública Gestió i Benestar Animal.

Per tal d'executar correctament aquest servei, es considera necessari organitzar les tasques seguint les següents especificacions:

- Aportar el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte i oferir garanties de qualitat en la prestació del servei.
- Nomenar una persona responsable del contracte que coordinarà la gestió del mateix amb l'equip tècnic de l'Ajuntament amb periodicitat a determinar pel municipi.
- Prestar el servei amb continuïtat i regularitat donant resposta al llarg de tot l'any, sense períodes d'interrupció per motiu de baixes o similars, amb excepció del mes d'agost (període de vacances)
- Posar-se en contacte per les persones inscrites al curs per a fer recordatori de les dates i horari de la formació amb una antelació de 10 dies a la data prevista.
- 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.
- Examinar a l'alumnat al final de la formació amb una prova pràctica escrita tipus test per a verificar l'assoliment de la formació.
- Fer arribar a l'alumnat un qüestionari anònim de valoració de la formació rebuda i informar a l'Ajuntament dels resultats obtinguts.

- Edició de les acreditacions d'aprofitament de la formació de tots els assistents.

Per part de l'Ajuntament es portaran a terme les següents accions:

- Enviament del llistat de persones inscrites als cursos amb la totalitat de dades necessàries.
- El pagament únicament dels serveis prestats d'acord amb els criteris del present plec.

Tercer. Acta d'inici de prestació del servei

Una vegada formalitzat el contracte en document administratiu, s'haurà d'estendre l'acta d'inici de prestació del servei, per triplicat exemplar, que serà signada pel legal representant de l'empresa i el responsable del contracte. Aquest haurà de remetre un dels exemplars a la Secció de Contractació i Compres per a la seva incorporació a l'expedient.

Quart. Entrega i recepció dels treballs i/o realització dels serveis

En el cas que estimés incomplides les prescripcions tècniques del contracte, donarà per escrit al contractista les instruccions precises i detallades amb la finalitat d'esmenar les faltes o defectes observats, fent constar en l'esmentat escrit el termini per efectuar les esmenes i les observacions que estimi oportunes.

En cas de reclamació per part del contractista respecte de les observacions formulades, el responsable del contracte l'eleva, amb el seu informe, a l'òrgan de contractació per a la seva resolució.

Si el contractista no reclama per escrit respecte a les observacions del responsable del contracte, s'entendrà la seva conformitat quedant obligat a corregir o esmenar els defectes detectats.

En serveis de prestació continuada, el plec de clàusules administratives podrà establir altres formes de constatar la correcta execució dels serveis prestats.

Cinquè. Obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals

1. El contractista està obligat al compliment de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals i restant legislació general i sectorial aplicable en aquesta matèria respecte dels treballadors adscrits a la contracta.
2. En el supòsit de concurrència de treballadors del contractista amb altres treballadors en un centre de treball municipal, l'Ajuntament vetllarà pel compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals per part de les empreses que presten serveis corresponents a la pròpia activitat en els termes establerts pel RD 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'art. 24 de Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.
L'Ajuntament facilitarà a l'empresa que resulti adjudicatària del contracte els documents i informació a que es refereix l'art. 7 del Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, relatiu a: Avaluació de riscos del centre de treball, mesures de prevenció, pla d'emergència i qualsevol altre que correspongui.
El contractista resta obligat a presentar, abans de formalitzar-se l'acta d'inici de prestació del servei, els documents que seguidament s'indiquen en compliment del que disposa l'art. 10.2 del Reial Decret 171/2004:
 - a) Avaluació de riscos i planificació de l'activitat preventiva.



- b) Compliment de les obligacions en matèria d'informació i formació respecte dels treballadors que vagin a prestar serveis al centre de treball.
- c) Qualsevol altre que l'Ajuntament consideri convenient o necessari.

3. El contractista tindrà accés a la documentació municipal a través de la plataforma informàtica autoritzada per l'Ajuntament en la forma que li serà indicada pel responsable del contracte i haurà de presentar el documents a través de la mateixa plataforma.

Sisè. Control de qualitat

Es podrà consignar una quantitat o percentatge del preu, destinat a la contractació d'auditoria tècnica o de control de qualitat del servei.

Setè. Normativa sectorial aplicable

La gestió del servei s'ha d'ajustar a la normativa actualitzada en seguretat alimentària, de prevenció de riscos laborals i altres normes relacionades amb aquests serveis. Entre d'altres:

- Llei 18/2009 del 22 d'octubre, de Salut Pública.
- Reglament (CE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- 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 del comerç minorista.
- Reial Decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi.
- Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, relatiu a la higiene, a la producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12-01-2001).
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració (DOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel Decret 106/2008, de 6



de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i al simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (DOGC núm.5131 de 15/05/2008).

- Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals (LPRL).
- Llei 54/2003, de 12 de desembre, de reforma del marc normatiu de la prevenció de riscos laborals.
- RD 171/2004, de 30 de gener, per la qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.

Vuitè. Documentació que facilita l'Ajuntament

LOT 1

Vigilància i control dels establiments alimentaris de competència local (dades memòria 2024):

- Còmput d' establiments alimentaris minoristes i de restauració censats i en actiu: 651
- Segons protocol de classificació en funció del risc dels establiments alimentaris minoristes elaborat per la secció en consens amb d'altres municipis l'any 2019, els establiments del municipi es classifiquen en:
 - establiments de risc alt (10,68%)
 - establiments de risc mig (29,89%)
 - establiments de risc baix (58,19%)
 - establiments de risc molt baix (1,24%)
- S'han portat a terme un total de 397 inspeccions a 194 establiments (297 visites portades a terme per l'empresa contractada en la darrera licitació)

LOT 2

La formació sobre manipulació dels aliments que es va portar a terme l'any 2024 va ser:

- 1 sessió del curs bàsic en higiene i seguretat alimentaria per a tot tipus d'establiments amb un total de 10 participants.
- 1 sessió del curs de manipulador d'aliments de 8h en restauració i menjars per emportar amb un total de 13 participants.
- 1 sessió del curs de manipulador d'aliments de 12h en restauració i menjars per emportar amb un total de 14 participants.
- 2 sessions del curs de manipulador d'aliments per a estudiants de l'escola FP amb un total de 49 participants.

El cursos s'han ofert a:

- Professionals dels establiments minoristes d'alimentació.
- Ciutadans/es del Servei d'Ocupació Municipal i l'Oficina Jove.
- Estudiants de FP de grau mitjà i superior.



AJUNTAMENT DE
SantCugat

Plaça de la Vila, 1
08172 Sant Cugat del Vallès
T. 935 657 000
santcugat.cat



Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot verificar a <https://seu.santcugat.cat/seu/validacio>