

Ref: ECAS 10465/2025

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE SUPORT EN LA VIGILÀNCIA I CONTROL D'ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ AL MUNICIPI DE TERRASSA

1.- Objecte

El present plec de prescripcions tècniques té com a objecte contractar la prestació del servei de vigilància i control d'establiments minoristes d'alimentació i de restauració de la ciutat, per verificar si compleixen les condicions higienicosanitàries i documentals que assenyalen la normativa vigent, d'acord amb la classificació del risc sanitari associat i la classificació numèrica (codificació del registre municipal).

Atesa la importància del control sanitari dels establiments d'alimentació del municipi i tal com assenyalen la Llei de bases de règim local, els ajuntaments han d'actuar dins les seves competències municipals, vetllant per la salubritat pública, garantint la seguretat dels llocs públics i protegint el medi ambient. Així mateix, la vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació és una activitat obligatòria de competència municipal.

És necessari un suport en la vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació del municipi per tal d'augmentar el percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris del nostre municipi.

Els establiments minoristes d'alimentació que són de competència municipal inclouen, entre d'altres: bar, bar-restaurant, restaurant, elaboració i/o venda de menjars preparats, elaboració i/o venda d'aliments en establiments no sedentaris, carnisseria, carnisseria-salsitxeria, carnisseria-xarcuteria, peixateria, bacallaneria, venda de queviures, supermercats, hipermercats, establiments de venda i/o elaboració de pa, brioixeria i pastisseria, fruiteria i verduleria, ...

2.- Normativa Aplicable

- 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

- Qualsevol altra normativa genèrica o específica vigent aplicable o que entri en vigor durant la vigència del present contracte.

3.- Descripció dels serveis a prestar

L'empresa adjudicatària haurà de prestar els següents serveis:

- Realitzar una primera visita de control sanitari a 80 establiments minoristes d'alimentació o de restauració seleccionats per l'equip tècnic del Servei de Protecció de la Salut.
- Fer servir a les visites de control sanitari el model d'actes proporcionat pel Servei de Protecció de la Salut i annexar a la llista de control (checklist) un informe on es detallin les deficiències constatades a la visita i indicant el termini o terminis en que han de resoldre les deficiències detectades. Aquests documents han d'estar en suport electrònic.
- Realitzar la classificació dels establiments en funció del risc sanitari associat després de cadascuna de les visites efectuades, seguint el model de classificació dels establiments alimentaris en base al risc en el marc del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentària (PNCOCA).
- Realitzar la classificació numèrica del registre municipal, seguint els criteris registrals per a establiments minoristes del sector de l'alimentació aprovats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

4.- Obligacions de l'empresa adjudicatària

- Desenvolupar les seves activitats d'acord amb les especificacions previstes en el present plec i amb tot allò recollit a la normativa sanitària que li és d'aplicació.
- Aportar el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte i oferir garanties de qualitat en la prestació del servei.
- L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar que el personal que farà aquest servei està qualificat en l'àmbit de la higiene i seguretat alimentària.
- Portar a terme totes les actuacions previstes i en els terminis establerts per l'Ajuntament.
- Programar les visites directament amb els titulars dels establiments.
- Fer arribar a l'Ajuntament la planificació de les visites als establiments.
- Utilitzar com a llengua de comunicació oral i escrita el català. S'utilitzarà el castellà en cas que els treballadors dels establiments ho sol·licitin.
- Disposar de termòmetre homologat dual (punxó i infraroig) com a material de suport a les visites de control.
- Fer arribar als titulars dels establiments i a l'Ajuntament les actes i els informes de les visites en suport electrònic i signats per ambdues parts on constin les no conformitats detectades a la visita, en un màxim de 3 dies naturals posteriors a la visita. En l'acta de la primera visita haurà de figurar també la classificació numèrica del registre municipal. A l'informe ha de figurar el nou termini per a la següent visita de control i vigilància i s'han de detallar totes les deficiències detectades i diferenciades per:
 - Deficiències estructurals
 - Deficiències d'higiene i manipulació
 - Deficiències relatives als autocontrols
- Els informes poden incloure algunes fotografies que evidencin les deficiències o condicions generals de l'establiment, així com dels documents dels autocontrols.

- Fer arribar en suport electrònic a l'Ajuntament les classificacions dels establiments en funció del risc després de cada inspecció.
- Contactar amb l'Ajuntament el mateix dia de la visita si les condicions higienicosanitàries de l'establiment visitat són molt deficientes i es considera necessària la intervenció urgent de l'autoritat sanitària. L'empresa adjudicatària no pot prendre cap mesura cautelar.
- Informar a l'Ajuntament mitjançant un correu electrònic i en el termini de 10 dies des de la data de la visita si s'ha detectat alguna incidència com un canvi de titular, establiment tancat o altres, per tal de mantenir actualitzat el cens d'establiments.
- Fer arribar als titulars dels establiments en suport electrònic totes aquelles guies publicades per les Administracions competents que siguin necessàries (guia d'autocontrols, guia de bones pràctiques, ...).
- Assessorar als titulars dels establiments en relació als dubtes que es generin en el transcurs de les visites en relació a la normativa sanitària, deixant constància en l'informe.
- Nomenar una persona responsable del contracte que es coordinarà amb l'equip tècnic de l'Ajuntament.
- L'empresa adjudicatària estarà coberta per una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per danys o desperfectes que es poguessin ocasionar durant l'execució dels treballs. A més a més, es compliran totes les normes en allò que fa referència a la Llei 31/95, de 8 de novembre de Prevenció de Riscos Laborals, al Reial Decret 30/97, de 17 de gener, d'aprovació del Reglament dels Serveis de Prevenció, i a altres disposicions vigents en matèria de seguretat i higiene.
- Acreditar que s'ha dut a terme l'avaluació de riscos, la planificació de l'activitat preventiva, la informació i la formació en prevenció de riscos laborals dels treballadors i treballadores tècnics de l'empresa.
- Durant la realització de les tasques pròpies de control sanitari el personal haurà d'anar amb la indumentària adequada i amb l'acreditació corresponent.

5.- Obligacions de l'Ajuntament

- Enviar a l'empresa adjudicatària 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 l'empresa adjudicatària els documents necessaris (models d'actes per sectors) per portar a terme la visita de control als establiments.
- Comunicar a l'empresa adjudicatària els terminis en que han de resoldre les deficiències detectades