

Codi Segur de Verificació:
b06e8330-cfb1-4177-9185-1ceefbcee109
Origen: Administració
Identificador document: ES_LA0001893_2026_27191998
Data d'impressió: 11/03/2026 11:17:58
Pàgina 1 de 6

SIGNATURES
1.- Anna Solà Puigoriol (TCAT) (Cap unitat Benestar Social), 25/02/2026 08:49
2.- Ajuntament de Torelló - Segell d'òrgan. Aprobat per Decret de data 11 de març de 2026



ÀREA D'ECONOMIA I HISENDA
SECRETARIA
Núm Exp:X2026000846

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES CONTRACTE PEL SERVEI DE VIGILÀNCIA I CONTROL D'ESTABLIMENTS DELS SECTOR ALIMENTARI I FORMACIÓ EN MATÈRIA DE SEURETAT ALIMENTÀRIA

1. OBJECTE DEL CONTRACTE I DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

L'objecte del contracte és la realització del Servei de vigilància i control d'establiments alimentaris minoristes i de restauració del municipi de Torelló per verificar si compleixen les condicions higiènic-sanitàries i documentals que assenyalen la normativa vigent, dur a terme la classificació de l'establiment en funció del risc sanitari associat i la classificació numèrica (codificació), seguint els criteris registrats per a establiments minoristes del sector de l'alimentació aprovats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, així com realitzar les formacions en matèria de seguretat alimentària adreçades als/les professionals d'establiments alimentaris i a la ciutadania en general.

Aquest contracte es distribueix en el següents lots:

- **Lot 1:** Visites de vigilància i control establiments minoristes alimentaris de Torelló.
- **Lot 2:** Formació en seguretat alimentària als manipuladors d'aliments dels establiments minoristes d'alimentació del municipi.

2. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DELS SERVEIS

Lot 1:

El Pla de Vigilància i control dels establiments alimentaris recull la previsió d'actuacions de control sanitari a desenvolupar pel departament de Salut Pública, per tal de garantir la innocuïtat dels productes alimentaris per a preservar la salut de la població.

Aquest Pla inclou tots els establiments minoristes d'alimentació que són de competència municipal:

- bar
- bar-restaurant / restaurant
- venda de menjars preparats / elaboració i venda de menjars preparats en el mateix local
- elaboració i venda d'aliments en establiments no sedentaris
- carnisseria
- carnisseria-salsitxeria / carnisseria-xarcuteria
- venda congelats

Codi Segur de Verificació:
b06e8330-cfb1-4177-9185-1ceefbcee109
Origen: Administració
Identificador document: ES_LA0001893_2026_27191998
Data d'impressió: 11/03/2026 11:17:58
Pàgina 2 de 6

SIGNATURES
1.- Anna Solà Puigoriol (TCAT) (Cap unitat Benestar Social), 25/02/2026 08:49
2.- Ajuntament de Torelló - Segell d'òrgan. Aprobat per Decret de data 11 de març de 2026



AJUNTAMENT DE TORELLÓ

- venda de productes secs a granel (cafè, te, infusions, lleguminoses, fruits secs, espècies i similars)
- 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
- bacallaneria
- 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
- transport d'aliments a altres establiments minoristes i/o a domicilis particulars

○

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: 3 anys
- establiments de risc mig: 2 anys
- establiments de risc alt: 1 any

A banda de les inspeccions programades, l'empresa adjudicatària realitzarà:

- Inspeccions d'establiments que han iniciat o modificat l'activitat
- Inspeccions per queixes o denúncies
- Inspeccions per establiments que presentin incidències detectades en inspeccions prèvies

Es realitzaran aproximadament unes 50 hores de visites a l'any.

La metodologia general utilitzada per definir i implementar el Pla de Vigilància i control en els diferents sectors inclou les següents accions:

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

Codi Segur de Verificació:
b06e8330-cfb1-4177-9185-1ceefbcee109
Origen: Administració
Identificador document: ES_LA0001893_2026_27191998
Data d'impressió: 11/03/2026 11:17:58
Pàgina 3 de 6

SIGNATURES
1.- Anna Solà Puigoriol (TCAT) (Cap unitat Benestar Social), 25/02/2026 08:49
2.- Ajuntament de Torelló - Segell d'òrgan. Aprobat per Decret de data 11 de març de 2026



AJUNTAMENT DE TORELLÓ

Lot 2.

La formació en seguretat alimentaria forma part del Programa de suport als establiments alimentaris minoristes de Torelló i està adreçat al personal manipulador, es realitzaran un cop l'any els següents cursos:

- Curs bàsic en higiene i seguretat alimentaria per a tot tipus d'establiments minoristes (4 hores).
- Curs de manipulador d'aliments per a tot tipus d'establiments minoristes (4 hores).

Aquests cursos es podrien substituir per d'altres en funció de les necessitats que es considerin des del Departament de Salut Pública.

2.1 Obligacions de l'empresa adjudicatària

Lot 1

- Aportar el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte i oferir garanties de qualitat en la prestació del servei.
- Portar a terme totes les actuacions i amb els terminis establerts per l'Ajuntament.
- Programar les visites directament amb el titular del establiment.
- Portar a terme les visites seguint les especificacions que estableix la normativa sanitària i que estan recollides a la normativa sanitària (fitxes alimentàries per sectors)
- 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)
- Utilitzar com a llengua de comunicació oral i escrita el català. Cas que els treballadors dels establiments no l'entenguin, s'utilitzarà el castellà.
- Disposar de termòmetre homologat dual (punxó i infraroig) com a material de suport a les visites de control.
- Entregar a l'establiment visitat un document escrit signat per ambdues parts on constin les no conformitats detectades a la visita.
- Entregar a l'Ajuntament els documents de valoració del titular dels establiments sobre l'actuació feta per l'empresa concessionària.
- Presentació a l'Ajuntament en un màxim de 15 dies posteriors a la visita, l'informe on es detallin totes les deficiències constatades, seguint el següent format:
 - Deficiències d'higiene i manipulació
 - Deficiències estructurals
 - Deficiències relatives als autocontrols
 - Proposta d'un nou termini per a la següent visita de control i vigilància de comprovació del compliment de les condicions higienicosanitàries.
- Coordinació de forma trimestral amb l'Ajuntament mantenint una reunió per tal de garantir la bona marxa del servei.
- Portar a terme una nova classificació del risc un cop l'establiment inspeccionat a resolt la totalitat de deficiències, així com actualitzacions si escau del número de cens municipal.
- Contactar amb l'Ajuntament el mateix dia de la visita, si les condicions higienicosanitàries de l'establiment inspeccionat són molt deficients i es

Codi Segur de Verificació:
b06e8330-cfb1-4177-9185-1ceefbcee109
Origen: Administració
Identificador document: ES_LA0001893_2026_27191998
Data d'impressió: 11/03/2026 11:17:58
Pàgina 4 de 6

SIGNATURES
1.- Anna Solà Puigoriol (TCAT) (Cap unitat Benestar Social), 25/02/2026 08:49
2.- Ajuntament de Torelló - Segell d'òrgan. Aprobat per Decret de data 11 de març de 2026



AJUNTAMENT DE TORELLÓ

determina que es considera necessari una intervenció urgent per part dels tècnics municipals.

- Contactar amb 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.
- 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.
- Imprimir tantes còpies com siguin necessàries per a fer les visites, tant del xec-list utilitzats com de les guies d'autocontrols.
- Mantenir calibrats els equips de mesura (termòmetres) emprats i presentar anualment a l'Ajuntament els certificats de calibració corresponents.
- Elaborar anualment una memòria de gestió del servei, que inclourà l'activitat realitzada. Aquesta memòria anual es presentarà en el termini de 15 dies des de que finalitzi la corresponent anualitat.

Lot 2:

- 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.
- 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.
- Edició de les acreditacions d'aprofitament de la formació de tots els assistents.
- Elaborar anualment una memòria de gestió del servei, que inclourà l'activitat realitzada. Aquesta memòria anual es presentarà en el termini de 15 dies des de que finalitzi la corresponent anualitat.

2.2 Altres obligacions de l'empresa adjudicatària (lots 1 i 2)

- Nomenar una persona responsable del contracte que coordinarà la gestió del mateix amb l'equip tècnic de l'Ajuntament.
- El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i amb l'establert en el Plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que, per a la seva interpretació, estableixi l'Ajuntament de Torelló, mitjançant el seus representants.

Codi Segur de Verificació:
b06e8330-cfb1-4177-9185-1ceefbcee109
Origen: Administració
Identificador document: ES_LA0001893_2026_27191998
Data d'impressió: 11/03/2026 11:17:58
Pàgina 5 de 6

SIGNATURES
1.- Anna Solà Puigoriol (TCAT) (Cap unitat Benestar Social), 25/02/2026 08:49
2.- Ajuntament de Torelló - Segell d'òrgan. Aprobat per Decret de data 11 de març de 2026



AJUNTAMENT DE TORELLÓ

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions o serveis realitzats i també de les conseqüències que es derivin per a l'administració o per a tercers de les opinions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- El contracte s'atorga a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, qui assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que se'n derivin del compliment o incompliment contractual.
- L'empresa adjudicatària haurà de complir, en relació amb el seus treballadors, les mesures de protecció i prevenció establertes a la normativa vigent, així com les obligacions en matèria de formació, vigilància de la salut, auditiva o reglamentació preventiva.
- L'Ajuntament de Torelló podrà fer les modificacions que aconselli l'interès públic, sense dret a cap reclamació de l'empresa adjudicatària i sempre dins de les limitacions de la legislació vigent en matèria de contractació administrativa.

2.3 Obligacions de l'Ajuntament de Torelló

- Enviament trimestral dels establiments que s'han de portar a terme la visita de control (lot 1) i del llistat de persones inscrites als cursos (lot 2) amb la totalitat de dades necessàries.
- Lliurar 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 (lot 1) i com a base per a la elaboració de la documentació per a la formació (lot 2).
- El pagament únicament dels serveis prestats d'acord amb els criteris del present plec.
- Establir una comissió tècnica de seguiment que serà l'òrgan interlocutori tècnic davant l'empresa adjudicatària i farà el seguiment del compliment del contracte per part d'aquesta.
- Establir per tal de fer front a qualsevol situació d'urgència els canals de comunicació amb l'empresa adjudicatària.

3. ENTREGA DELS TREBALL I/O REALITZACIÓ DELS SERVEIS

El contractista haurà d'entregar els treballs realitzats dins del termini estipulat en el contracte; el responsable del contracte efectuarà l'examen de la documentació presentada i, si estimés complides les prescripcions tècniques i restants condicions contractuals, proposarà que es porti a terme la seva recepció.

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 oportunes.

Codi Segur de Verificació:
b06e8330-cfb1-4177-9185-1ceefbcee109
Origen: Administració
Identificador document: ES_LA0001893_2026_27191998
Data d'impressió: 11/03/2026 11:17:58
Pàgina 6 de 6

SIGNATURES
1.- Anna Solà Puigoriol (TCAT) (Cap unitat Benestar Social), 25/02/2026 08:49
2.- Ajuntament de Torelló - Segell d'òrgan. Aprovat per Decret de data 11 de març de 2026



**AJUNTAMENT
DE TORELLÓ**

4. 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:

- 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.
- 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.
- 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.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- 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.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- 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).