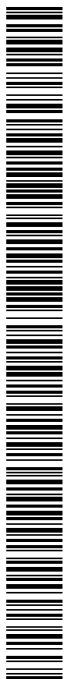


DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 1 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRÀ EL CONTRACTE DE SERVEIS PER AL CONTROL SANITARI DELS ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ I FORMACIÓ EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA

1. Objecte del contracte

L'objecte del present plec és establir les condicions tècniques per a la prestació dels serveis durant el període 2026-2027 de:

- Control sanitari dels establiments minoristes d'alimentació
- Formació en seguretat alimentària

El contracte té caràcter plurianual

1.1. Objecte del servei

Realització d'inspeccions sanitàries als establiments minoristes d'alimentació del municipi, amb l'objectiu de garantir el compliment de la normativa en seguretat alimentària i protegir la salut pública

La prestació del servei de disseny, organització, impartició i avaluació d'accions formatives en matèria de seguretat alimentària, adreçades als titulars i al personal dels establiments minoristes d'alimentació del municipi. Les accions formatives tenen com a finalitat millorar els coneixements i les pràctiques dels operadors alimentaris en relació amb el compliment de la normativa vigent, la higiene alimentària i la prevenció de riscos per a la salut pública.

a) Inspeccions de classificació

- Primera visita per determinar el nivell de risc sanitari
- Assignació de classificació i codi corresponent

b) Inspeccions de comprovació

- Verificació de la correcció de deficiències detectades
- Seguiment de requeriments previs

c) Inspeccions de seguiment

- Controls periòdics en establiments de risc alt o mitjà

Les actuacions incloses en les inspeccions comprendran, amb caràcter general:

- La inspecció i el control sanitari dels establiments minoristes d'alimentació.
- La verificació del compliment de les condicions higiènic-sanitàries, estructurals i de funcionament dels establiments.
- El control dels requisits de manipulació, emmagatzematge, conservació, traçabilitat i comercialització dels aliments.
- La comprovació de la implantació i manteniment de sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'APPCC o sistemes equivalents.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 2 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

- La redacció d'informes tècnics derivats de les inspeccions efectuades.
- L'assessorament tècnic a l'Ajuntament en matèria de seguretat alimentària i salut pública relacionada amb els establiments objecte del contracte.
- El seguiment de les incidències detectades i la proposta de mesures correctores.
- La realització d'actuacions urgents o extraordinàries derivades d'alertes alimentàries, denúncies, incidències sanitàries o requeriments de l'autoritat competent.

d) Activitats formatives

Amb caràcter general, el servei inclou:

- La planificació de les activitats formatives d'acord amb les necessitats definides per l'Ajuntament.
- L'elaboració dels continguts formatius adaptats a la tipologia d'establiments i als riscos associats a les seves activitats.
- La impartició de les sessions formatives en els formats i idiomes requerits.
- L'avaluació del grau d'aprofitament de les persones participants.
- L'emissió dels certificats d'assistència o, si escau, d'aprofitament.
- L'elaboració i lliurament del material formatiu necessari per al seguiment de les accions formatives en el cas que aquest aspecte hagi estat ofert per l'adjudicatari i valorat com a criteri puntuable en el procediment d'adjudicació."

La prestació del servei s'haurà d'ajustar a la programació, els continguts i les directrius establertes pels serveis tècnics municipals, i s'haurà d'adaptar a les característiques dels sectors i col·lectius destinataris.

1.2. Execució del servei

Les actuacions objecte del contracte s'executaran d'acord amb la normativa vigent en matèria de salut pública i seguretat alimentària, així com amb les instruccions i directrius que pugui establir l'Ajuntament en l'exercici de les seves competències.

El nombre d'actuacions previst té caràcter estimatiu i constitueix una previsió de les necessitats municipals durant la vigència del contracte. La facturació es realitzarà d'acord amb les actuacions efectivament executades, de conformitat amb els preus unitaris establerts en l'oferta econòmica de l'adjudicatari.

La previsió d'actuacions és la següent:

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 3 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

Any 2026

- 13 inspeccions de classificació.
- 13 inspeccions de comprovació.
- 45 inspeccions de seguiment.
- 1 acció formativa per comerços en català/castellà.
- 1 acció formativa per restauració en català/castellà.

Any 2027

- 13 inspeccions de classificació.
- 13 inspeccions de comprovació.
- 45 inspeccions de seguiment.
- 1 acció formativa en idioma urdu
- 1 acció formativa en idioma xinès
- 1 acció formativa en idioma àrab

L'Ajuntament podrà modificar la distribució temporal de les actuacions, reprogramar-les o ajustar-ne el nombre en funció de les necessitats del servei, de les incidències detectades, de les característiques del cens d'establiments o de qualsevol altra circumstància relacionada amb la gestió municipal de la seguretat alimentària, sense que això comporti alteració de l'objecte del contracte ni generi dret a indemnització per a l'empresa adjudicatària.

Les actuacions extraordinàries derivades d'alertes alimentàries, denúncies, incidències sanitàries o requeriments de l'autoritat competent es realitzaran d'acord amb les necessitats que es produeixin durant la vigència del contracte.

2. Àmbit d'aplicació del contracte

El contracte serà d'aplicació a tots els establiments minoristes d'alimentació ubicats dins del terme municipal que desenvolupin activitats relacionades amb:

- La venda minorista d'aliments i begudes.
- L'emmagatzematge i distribució d'aliments en l'àmbit minorista.
- L'elaboració, manipulació, preparació o transformació d'aliments destinats al consumidor final.
- Els establiments de restauració comercial o assimilables, quan així es determini per l'Ajuntament.

A títol enunciatiu i no limitatiu, el servei inclourà el control sanitari dels establiments següents:

- Supermercats i autoserveis.
- Carnisseries, xarcuteries i polleries.
- Peixateries.
- Fruiteries i verduleries.
- Fleques i pastisseries.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 4 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

- Botigues de congelats.
- Establiments de venda de plats preparats.
- Bars, cafeteries i restaurants.
- Altres establiments alimentaris minoristes sotmesos a control municipal.

L'àmbit d'actuació inclourà:

- Les inspeccions programades segons la planificació municipal.
- Les visites de seguiment i verificació de mesures correctores.
- Les actuacions de suport tècnic que siguin requerides per l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar la prestació del servei a les necessitats del municipi i a la planificació establerta pels serveis tècnics municipals.

Així mateix, el contracte inclourà la realització d'accions formatives i informatives adreçades als titulars, responsables i treballadors dels establiments minoristes d'alimentació inclosos dins l'àmbit d'aplicació del contracte, amb independència que hagin estat objecte d'inspecció o no.

Aquestes accions tindran com a finalitat promoure el coneixement de la normativa higienicosanitària aplicable, fomentar les bones pràctiques en matèria de seguretat alimentària, autocontrol i manipulació d'aliments, així com contribuir a la prevenció d'incompliments i a la millora contínua de les condicions sanitàries dels establiments del municipi. La planificació, continguts i modalitat de les accions formatives s'adaptaran a les necessitats detectades per l'Ajuntament i als objectius del programa de control sanitari municipal.

3. Normativa aplicable

La prestació del servei objecte del contracte es realitzarà d'acord amb la normativa vigent que resulti d'aplicació en matèria de salut pública, seguretat alimentària, règim local, contractació pública i procediment administratiu.

Amb caràcter enunciatiu i no limitatiu, serà d'aplicació la normativa següent:

- Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzats per garantir l'aplicació de la legislació alimentària.
- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 5 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.
- Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.
- Llei 40/2015, d'1 d'octubre, de règim jurídic del sector públic.
- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.

4. Descripció de les actuacions

4.1. INSPECCIONS SANITÀRIES D'ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ

4.1.1. Inspeccions de classificació

Execució de les inspeccions inicials programades per l'Ajuntament amb la finalitat d'identificar, caracteritzar i classificar els establiments alimentaris del municipi d'acord amb l'activitat desenvolupada i el nivell de risc sanitari associat.

Durant la inspecció es determinarà l'activitat principal i, si escau, les activitats secundàries desenvolupades per l'establiment, assignant la classificació i codificació corresponents d'acord amb els criteris tècnics vigents establerts per l'Agència de Salut Pública de Catalunya i els sistemes de classificació utilitzats per les administracions competents en matèria de seguretat alimentària.

Les inspeccions inclouran, com a mínim:

- Identificació de l'activitat alimentària desenvolupada.
- Classificació de l'establiment segons la seva tipologia i activitat.
- Assignació de la codificació corresponent al cens d'establiments alimentaris.
- Determinació del nivell de risc sanitari de l'establiment d'acord amb els criteris vigents.
- Verificació de les condicions higiènic-sanitàries.
- Revisió de les instal·lacions i equipaments.
- Control de les condicions de conservació i emmagatzematge dels aliments.
- Avaluació dels sistemes d'autocontrol implantats.
- Revisió de la documentació obligatòria.
- Comprovació de la traçabilitat dels productes alimentaris.
- Verificació de les pràctiques de manipulació d'aliments.

El resultat de la inspecció haurà de permetre l'actualització del cens municipal d'establiments alimentaris i la determinació de la freqüència de control sanitari que correspongui en funció del risc assignat, d'acord amb els criteris de classificació i categorització del risc establerts per l'Agència de Salut Pública de Catalunya i els instruments de gestió utilitzats per l'Ajuntament.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 6 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



**Secretaria
Contractació i Compres**

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

4.1.2. Inspeccions de comprovació

Execució de visites destinades a verificar la correcció de les deficiències detectades en les inspeccions de classificació o en altres actuacions inspectores.

4.1.3. Inspeccions de seguiment

Realització de visites de seguiment als establiments classificats amb nivell de risc sanitari mitjà o alt o a aquells que requereixin actuacions de control específiques derivades dels resultats de les inspeccions efectuades.

4.1.4. Actuacions extraordinàries

L'Ajuntament podrà requerir assistència tècnica puntual en relació amb:

- Consultes tècniques específiques.
- Incidències de caràcter sanitari.
- Alertes alimentàries.
- Denúncies o comunicacions relacionades amb establiments alimentaris.

4.1.5. Metodologia d'inspecció

Les actuacions inspectores s'executaran d'acord amb els protocols de control oficial i els criteris tècnics vigents en matèria de seguretat alimentària.

Quan l'empresa adjudicatària hagi assumit aquest compromís en la seva oferta, d'acord amb els criteris d'adjudicació previstos en els plecs, els informes incorporaran documentació fotogràfica en els termes compromesos.

4.1.6. Informes i documentació

Per a cada actuació inspectora realitzada, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar un informe tècnic individualitzat que reculli, com a mínim:

La identificació de l'establiment inspeccionat.

- La data de la inspecció.
- Els aspectes objecte de comprovació.
- Les deficiències o incidències detectades, si escau.
- Les recomanacions, mesures correctores o requeriments formulats.
- El resultat de la inspecció i, quan correspongui, la classificació del risc sanitari.
- El seguiment de les incidències o deficiències detectades en actuacions anteriors.

Tota la documentació derivada de les actuacions inspectores s'haurà d'elaborar i trametre preferiblement en format digital.

L'empresa adjudicatària haurà de remetre l'informe tècnic, simultàniament, al titular o responsable de l'establiment inspeccionat i al departament municipal competent en matèria de salut pública, dins del termini màxim que estableixi l'Ajuntament.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 7 de 13	SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56	



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

Quan l'empresa adjudicatària hagi assumit aquest compromís en la seva oferta, d'acord amb els criteris d'adjudicació previstos en els plecs, els informes incorporaran documentació fotogràfica acreditativa de les observacions efectuades durant la inspecció, en els termes compromesos. Aquesta documentació formarà part integrant de l'informe corresponent.

Excepcionalment, quan la naturalesa de l'actuació requereixi l'acceptació, conformitat o signatura del titular o responsable de l'establiment, la documentació podrà emetre's també en suport paper. Entre d'altres, tindran aquesta consideració:

- Les actes d'adopció o aixecament de mesures cautelars.
- Les comunicacions de tancament temporal voluntari de l'activitat.
- Les actes de compareixença o conformitat.

Qualsevol altra actuació que requereixi la signatura de la persona interessada o que així sigui requerida per l'Ajuntament o per la normativa aplicable.

En aquests casos, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar una còpia a la persona interessada i remetre una còpia digitalitzada de la documentació signada al departament municipal competent en matèria de salut pública

4.1.7. Mapa de risc sanitari anual dels establiments alimentaris

Al final de cada anualitat del contracte, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i lliurar a l'Ajuntament un mapa de risc sanitari dels establiments alimentaris inspeccionats durant l'any corresponent, en format digital editable (full de càlcul tipus Excel o equivalent).

Aquest document haurà de permetre la planificació de les actuacions municipals de control alimentari i inclourà, com a mínim, la informació següent:

- Identificació de l'establiment (nom comercial, titular, adreça i codi identificatiu).
- Activitat principal i activitats complementàries desenvolupades.
- Classificació de l'establiment segons la tipologia d'activitat alimentària.
- Codificació assignada d'acord amb els criteris vigents de classificació dels establiments alimentaris.
- Nivell de risc sanitari assignat.
- Resultats de les inspeccions efectuades durant l'any.
- Data de l'última inspecció realitzada.
- Proposta de prioritització de les actuacions de control per a l'exercici següent en funció del risc sanitari detectat.

El mapa de risc haurà d'anar acompanyat d'un informe resum anual que inclogui una anàlisi global dels resultats obtinguts, les principals incidències detectades, la distribució dels establiments segons el nivell de risc sanitari i les recomanacions tècniques que es considerin oportunes per a la planificació de futures actuacions de control.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 8 de 13	SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56	



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

La informació facilitada haurà de ser compatible amb els sistemes de gestió i seguiment utilitzats per l'Ajuntament.

4.1.8. Registre i gestió documental

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir un registre digital actualitzat de totes les actuacions realitzades en execució del contracte.

Aquest registre haurà de permetre la consulta de les inspeccions efectuades, els informes emesos, les incidències detectades i les actuacions de seguiment realitzades, i haurà d'estar disponible per a l'Ajuntament quan aquest ho requereixi.

4.1.9. Plataforma digital de gestió de les inspeccions sanitàries

L'empresa adjudicatària haurà de disposar, durant tota la vigència del contracte, d'una plataforma digital especialitzada en la gestió d'inspeccions de seguretat alimentària que permeti la realització, seguiment, registre i traçabilitat de totes les actuacions objecte del contracte.

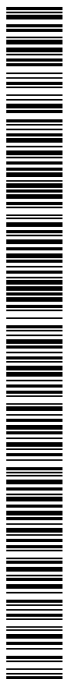
La plataforma haurà de permetre la utilització dels protocols d'inspecció en seguretat alimentària desenvolupats per l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) o, si escau, dels protocols que determini l'Ajuntament durant la vigència del contracte.

Com a mínim, haurà de disposar de les funcionalitats següents:

- Incorporació dels protocols i formularis digitals d'inspecció basats en la metodologia de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).
- Recollida i enregistrament digital de les dades obtingudes durant les inspeccions.
- Funcionament en dispositius mòbils (tauletes o dispositius equivalents).
- Possibilitat de treballar en mode fora de línia (offline), amb sincronització automàtica de les dades quan es disposi de connexió.
- Incorporació de documentació fotogràfica vinculada a cada inspecció i expedient.
- Generació automàtica de les actes i informes d'inspecció en format PDF.
- Càlcul automàtic dels resultats i classificacions derivats dels protocols d'inspecció utilitzats.
- Enviament electrònic de les actes i informes als establiments inspeccionats i a l'Ajuntament.
- Historial d'inspeccions per establiment i seguiment de les mesures correctores requerides.
- Exportació de dades en formats compatibles amb les eines ofimàtiques habituals (Excel, CSV o equivalents).
- Compliment de la normativa vigent en matèria de protecció de dades personals i seguretat de la informació.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar a l'Ajuntament accés permanent de consulta a la plataforma durant tota la vigència del contracte, amb

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 9 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

possibilitat de visualitzar les inspeccions efectuades, els informes generats, les mesures correctores requerides i l'estat dels expedients.

Així mateix, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment, actualització i suport tècnic de la plataforma durant tota la vigència del contracte, sense cap cost addicional per a l'Ajuntament.

A la finalització del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar a l'Ajuntament la totalitat de les dades, expedients, actes, informes i documentació generada durant l'execució del contracte en un format tractable, interoperable i reutilitzable, sense cost addicional i sense limitació d'accés posterior.

4.2. SERVEI FORMATIU

4.2.1. Objecte del servei formatiu

L'empresa adjudicatària haurà de dissenyar, organitzar, impartir i avaluar les accions formatives en matèria de seguretat alimentària previstes per l'Ajuntament, adreçades als titulars i treballadors dels establiments alimentaris del municipi.

4.2.2. Durada de la formació

Cada acció formativa tindrà una durada mínima de 4 hores lectives.

La formació podrà impartir-se en una única sessió o distribuir-se en diverses sessions, d'acord amb les necessitats organitzatives que determini l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar-se al calendari, horaris i espais que estableixi l'Ajuntament amb la finalitat de facilitar la participació dels destinataris.

4.2.3. Idioma de les accions formatives

Les accions formatives s'impartiran en els idiomes previstos per a cada anualitat.

En el cas de les formacions en urdú, xinès i àrab, l'empresa adjudicatària impartirà directament la formació en l'idioma corresponent mitjançant personal docent adequadament qualificats.

4.2.4. Continguts mínims

Les accions formatives inclouran, com a mínim, els continguts següents:

- Principals perills en seguretat alimentària i mesures de prevenció i control.
- Requisits higiènic-sanitaris aplicables als establiments alimentaris.
- Bones pràctiques de manipulació d'aliments.



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

- Sistemes d'autocontrol i prerequisits d'higiene.
- Control d'al·lèrgens i informació alimentària facilitada al consumidor.

Els continguts podran adaptar-se a la tipologia dels establiments participants i a les necessitats detectades per l'Ajuntament.

4.2.5. Material didàctic

L'empresa adjudicatària ha de facilitar a les persones participants la documentació i el material formatiu necessari per al correcte seguiment de l'acció formativa.

En el cas que aquests aspectes hagin estat objecte de valoració com a criteris puntuables en el procediment d'adjudicació, el material haurà de complir, com a mínim, els requisits següents:

- Elaboració de material didàctic específic adaptat als diferents sectors objecte de la formació.
- Disponibilitat del material en format digital descarregable.

4.2.6. Avaluació de l'aprenentatge

Amb la finalitat de verificar l'assoliment dels coneixements impartits, les persones participants realitzaran una prova d'avaluació final o qualsevol altre sistema objectiu de verificació dels coneixements adquirits.

L'empresa adjudicatària serà responsable de l'elaboració, administració i correcció de les proves, així com de la conservació dels resultats obtinguts.

4.2.7. Certificació de la formació

L'empresa adjudicatària expedirà un certificat d'assistència a les persones participants que hagin assistit a l'acció formativa.

Quan es prevegi una prova d'avaluació i aquesta sigui superada satisfactòriament, el certificat podrà indicar l'assistència i aprofitament de la formació.

El certificat haurà d'incloure, com a mínim:

- Identificació de la persona participant.
- Denominació de l'acció formativa.
- Data de realització.
- Durada de la formació.
- Identificació de l'entitat responsable de la impartició.

4.3. Adscripció i substitució de personal

Els mitjans personals adscrits al contracte tindran la consideració d'obligació essencial del contracte.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 11 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

Qualsevol substitució del personal adscrit haurà de garantir una qualificació professional equivalent a la del personal inicialment assignat i haurà de ser comunicada prèviament a l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar en tot moment la continuïtat i la qualitat de la prestació del servei, adoptant les mesures necessàries per cobrir les absències o incidències que puguin afectar l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la substitució immediata del personal adscrit quan concorrin circumstàncies que impedeixin la correcta prestació del servei, assegurant en tot cas un nivell equivalent de qualificació professional.

4.4. Coordinació amb l'Ajuntament

L'empresa adjudicatària designarà una persona coordinadora que actuarà com a interlocutor únic amb l'Ajuntament.

Aquesta haurà de disposar, com a mínim, de:

- Telèfon mòbil de contacte.
- Correu electrònic operatiu.
- Disponibilitat per a reunions de coordinació quan sigui requerida.
-

4.5. Confidencialitat i protecció de dades

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de la normativa vigent en matèria de protecció de dades personals i confidencialitat de la informació obtinguda durant l'execució del contracte.

5. Durada del servei

El contracte tindrà caràcter plurianual i s'estendrà des de la data de formalització del contracte fins al 31 de desembre de 2027.

Es preveu la possibilitat d'una pròrroga d'un (1) any addicional, que s'acordarà de manera expressa per l'òrgan de contractació abans de la finalització del termini inicial.

La distribució d'anualitats és estimativa i podrà ajustar-se en funció de les necessitats del servei, dins dels límits establerts en el PCAP

En la programació de les inspeccions i de les accions formatives s'hauran de tenir en compte les característiques d'activitat dels establiments alimentaris del municipi, amb la finalitat de minimitzar les interferències en el seu funcionament ordinari. En aquest sentit:

- S'evitarà, sempre que sigui possible, la realització d'inspeccions programades i activitats formatives durant els períodes de màxima activitat comercial associats a les festes de Nadal i les dates immediatament anteriors.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 12 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

- Així mateix, es tindrà en consideració que durant el mes d'agost una part dels establiments poden romandre tancats per vacances o reduir la seva activitat habitual, circumstància que haurà de ser considerada en la planificació dels treballs.

6. Condicions d'execució econòmica del servei

La prestació dels serveis objecte del contracte es realitzarà a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, que haurà d'aportar tots els recursos humans, materials i tècnics necessaris per a la seva correcta execució.

Els preus ofertats per l'empresa adjudicatària comprendran la totalitat de les despeses derivades de la prestació del servei, incloent-hi, entre d'altres, els costos de personal, desplaçaments, equips i mitjans materials, elaboració d'informes, documentació tècnica, material didàctic, traduccions o interpretacions, coordinació, gestió administrativa i qualsevol altra despesa necessària per al compliment de les obligacions previstes en aquest plec.

La retribució de l'empresa adjudicatària es determinarà en funció de les actuacions efectivament realitzades i acreditades, d'acord amb les condicions establertes en el Plec de Clàusules Administratives Particulars i en l'oferta econòmica presentada.

Les quantitats d'actuacions previstes en aquest plec tenen caràcter estimatiu i constitueixen una previsió de necessitats municipals, sense que l'Ajuntament quedi obligat a exhaurir la totalitat de les actuacions previstes ni que això generi dret a indemnització per a l'empresa adjudicatària.

7. Confidencialitat i coordinació amb l'Ajuntament

L'empresa adjudicatària i el personal adscrit a l'execució del contracte hauran de guardar reserva i confidencialitat respecte de la informació, documentació i dades a les quals tinguin accés com a conseqüència de la prestació del servei, i utilitzar-les exclusivament per al compliment de les obligacions derivades del contracte.

La documentació tècnica, les dades dels establiments inspeccionats, les imatges i qualsevol altra informació obtinguda durant l'execució de les actuacions no podran ser reproduïdes, comunicades o utilitzades per a finalitats diferents de les previstes en aquest contracte sense l'autorització expressa de l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir una coordinació permanent amb el departament municipal competent en matèria de salut pública i facilitar la informació tècnica que li sigui requerida per al seguiment i control de l'execució del contracte.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REFERÈNCIA SCPO2026000016
Codi Segur de Verificació: f2ca11c3-62f3-4c49-ac78-22c7030a5cb3 Origen: Administració Identificador document: ES_L01081363_2026_8747050 Data d'impressió: 14/09/2026 08:28:27 Pàgina 13 de 13		SIGNATURES 1.- MIREYA GRACIA LAFUENTE (Tècnica de salut pública), 24/07/2026 12:15:56



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2026007280
Exp. tipus: SCPO2026000016

La resta d'obligacions de caràcter administratiu, laboral, econòmic, fiscal, de protecció de dades i de responsabilitat contractual es regiran pel que estableixi el Plec de Clàusules Administratives Particulars i la normativa aplicable.

Document signat electrònicament