Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de nutrició i seguretat alimentària, així com la contractació d'un servei de redacció i control del sistema d'APPCC per als centres amb cuina pròpia, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, mitjançant procediment obert, subjecte a regulació harmonitzada, amb diversos criteris d'adjudicació.

1. OBJECTE

La promoció de la salut és un dels pilars on SUMAR enfoca molts recursos per tal de potenciar un envelliment saludable i alhora promoure els gustos i varietat en la alimentació de les persones.

Per aquestes raons l'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de nutrició i seguretat alimentària pels centres amb servei de cuina, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, d'acord amb les condicions que s'estableixen al present plec de prescripcions tècniques regulador d'aquest procediment.

La contractació d'una empresa d'assessoria tècnica alimentària ha de permetre el desenvolupament, estandardització, possible digitalització, implementació, formació i seguiment d'un model d'alimentació i nutrició aplicable als diferents centres residencials i assistencials gestionades per SUMAR i que tinguin cuina pròpia. L'objectiu final serà crear un model estàndard de gestió alimentària, en què la informació nutricional, gastronòmica, productiva i documental estigui interrelacionada. Així com la revisió i implementació d'un sistema de seguretat alimentària basat en els plans APPCC per tal de garantir un control en els processos d'elaboració que compleixin els requisits de Salut Pública en l'àmbit de la restauració col·lectiva.

També és necessari la contractació d'un laboratori per a realitzar els controls microbiològics per a garantir la seguretat alimentària tant pel que fa a les superfícies de treball com dels plats preparats.

Donat que SUMAR per poder realitzar aquest servei no disposa medis materials ni personals suficients per desenvolupar aquesta tasca i alhora considera que són uns serveis necessaris i normatius, es proposa la contractació d'una empresa extern/a especialitzada en les funcions descrites i que disposin de l'acreditació necessària per a realitzar-ho.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

2. DIVISIÓ EN LOTS

LOT 1 – SERVEI DE NUTRICIÓ I SEGURETAT ALIMENTÀRIA (APPCC)

LOT 2- CONTROL MICROBIOLÒGIC D'ALIMENTS I SUPERFÍCIES

3. ÀMBIT D'APLICACIÓ

CENTRE	ADREÇA
RESIDÈNCIA SANT HILARI	Passeig 14 d'abril, 1 - 17403 Sant Hilari Sacalm
RESIDÈNCIA SANT SADURNÍ D'ANOIA	Pl. Torres i Bages, 16-18 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia
RESIDÈNCIA ESPARRAGUERA	C/ Camí Can Comelles, 10 - 08292 Esparreguera
RESIDÈNCIA DE RIBES DE FRESER	Passeig d'en Guimerà, 6 - 17534 Ribes de Freser
RESIDÈNCIA DE CASSÀ DE LA SELVA	Rambla Onze de Setembre, 77 - 17244 Cassà de la Selva
RESIDÈNCIA DE MONTESQUIU	C/ Santiago Rossinyol, 8 - 08585 Montesquiu
RESIDÈNCIA DE TONA	C/ Barcelona, 23 - 08551 Tona
RESIDÈNCIA DE SANTA COLOMA DE FARNERS	C/ De les Argiles, 60, Baixos 17430 - Santa Coloma de Farners
RESIDÈNCIA DE BEGUES	C/ Ferran Muñoz, 3 - 08859 Begues
CENTRE DE SERVEIS DE MAIALS	C/ Barceloneta, 95 - 25179 Maials
RESIDÈNCIA SANT JOAN DE LES ABADESSES	Carretera de Camprodon, 9 – 17860 Sant Joan de les Abadesses
RESIDÈNCIA SANT QUIRZE DE BESORA	Carrer dels Patis, 20 – 08580 Sant Quirze de Besora
RESIDÈNCIA DE TORÀ	Passatge de l'Alcaldessa, s/n – 25750 Torà
RESIDÈNCIA DE LA POBLA DE SEGUR	Carrer Mare Güell, 1 – 25500 La Pobla de Segur
RESIDÈNCIA DE ÀGER	Carrer de la Font, 2 – 25691 Àger

És possible que durant l'execució del contracte s'incorporin nous centres a l'àmbit d'aplicació.

4. CARACTERÍSTIQUES DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE

4.1. LOT 1: SERVEI DE NUTRICIÓ I SEGURETAT ALIMENTÀRIA (APPCC)

4.1.1 Funcions

Per tal que l'empresa adjudicatària pugui desenvolupar un sistema corporatiu integral, homogeni, actualitzable, digitalitzable i aplicable a la realitat productiva dels centres, aquest ha d'integrar les funcions següents:

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

Nutrició i dietètica.

- Planificació de menús:
  - Dietes , necessitats terapèutiques i derivacions del menú basal
  - Alimentació adaptada i modificació de textures amb metodologia IDDSI per disfàgies, per tal que l'adaptació de textura sigui nutricionalment adequada, segura, gastronòmicament acceptable i viable productivament.
  - Visió gastronòmica adequada a les persones residents
  - Adaptació al model ACP amb presència de alternatives , bufets d'esmorzars i berenars, hidratacions i ressopons
- Estandardització de receptes mitjançant fitxes tècniques i/o de producció
  - Gramatges
  - Informació nutricional
  - Texturització
  - Producció per diferents volums (1, 20 i 100 comensals),
  - Conservació i regeneració,
  - Informació d'al·lergògens dels productes
- Seguretat alimentària.
  - Revisió i actualització dels APPCC existents
  - Dissenyar un nou model d'APPCC digitalitzat per els centres nous
  - Digitalització de la documentació i els processos.
  - Formació dels professionals. (on line)
  - Seguiment i auditoria. (3 visites any) : Implementació presencial als centres, recollida de propostes de modificacions
  - Avaluació, actualització i evolució posterior del sistema.

Per poder emmarcar aquests funcions l'empresa adjudicatària ha de presentar:

- Manual Corporatiu de Alimentació i Nutrició.
- Fitxes de producció
- Menús corresponents
- Plans APPCC de Seguretat Alimentària

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.1.2 Manual Corporatiu de Alimentació i Nutrició.

Aquest manual haurà de definir de manera homogènia els criteris nutricionals, dietètics, gastronòmics i assistencials aplicables com a document tècnic de referència per a tots els centres.

El manual alimentari ha d'incloure conceptes com:

- Principis generals de l'alimentació saludable en persones grans
- Objectius de valors nutricionals i pes energètic tipus per gent gran
- Estructura dels àpats:
  - Distribució alimentària al llarg del dia: estructura de dinars, sopars, esmorzars, berenars i ressopons.
  - Freqüències alimentàries
  - Criteris d'hidratació i de suplementació i enriquiment quan correspongui.
- Manual d'estil dels menús:
  - Estructura d'àpats
  - Durada de la rotació
  - Temporades (criteris de canvi estiu-hivern)
  - Criteris per dies festius o menús especials.
  - Criteris de viabilitat econòmica analitzats mitjançant el menú engineering (el topall de la mitjana del food cost per persona/dia el determinarà l'empresa SUMAR, en funció dels pressupostos dels centres, així com la revisió i el criteri utilitzat per aconseguir-ho)
- Criteris de qualitat gastronòmica, varietat, i adaptació a les diferents necessitats fisiològiques d'ingesta.
- Definir els criteris de gramatges, freqüències mínimes i màximes dels diferents grups d'aliments, segons les recomanacions de salut i/o altres entitats de nutricionistes certificades internacionalment que tinguin validesa en el àmbit d'actuació de SUMAR i en funció de : tipologia de plat, l'ingredient principal/guarnició, dieta i textura.
- Tipus de producció, conservació i regeneració per garantir la qualitat dels àpats base com dels derivats o texturitzats que se'n derivin.
- Definir els topalls dels costos alimentaris. La política alimentària ha de ser atractiva gastronòmicament, saludable i viable econòmicament. El cost alimentari ha de incloure un mecanisme de revisió de preus i seguiment dels mercats. El topalls han de ser de màxims però també de mínims per tal que la qualitat no es vegi en cap cas qüestionada en pro de la viabilitat.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrónica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

– Criteris de sostenibilitat i reducció del malbaratament quan sigui aplicable.

El **Manual Corporatiu de Alimentació i Nutrició**, serà supervisat i aprovat per la Directora de Salut, el Xef Executiu de Cuines i aquelles persones que la direcció de SUMAR consideri necessari, els quals es reserven el dret d'esmena o petició de revisió parcial o total del text. Es presentarà i s'aprovarà en un termini no superior als 3 mesos des de l'adjudicació del contracte.

4.1.3 Fitxes tècniques dels plats

L'objectiu és realitzar una revisió, actualització i estandardització de les fitxes tècniques per tal que esdevinguin de producció dels plats.

Actualment SUMAR té unes 750 fitxes tècniques de plats, de les qual es vol estandarditzar en 350 unitats comunes.

Les fitxes de producció han d'incloure:
– Codi
– Nom del plat
– Ingredients (nom i codi), enllaçats a les fitxes tècniques dels productes de cada proveïdor.
– Gramatges per (unitat/20 comensals/100 comensals)
– Informació sobre al·lergògens i/o existència de traces
– Valors nutricionals i energètics
– Informació de producció
– Informació de abatiment, conservació i regeneració
– Informació de la texturització del plat

SUMAR posarà a disposició de l'empresa adjudicatària el llistat de productes licitats a cada centre, amb els preus i l'enllaç a les fitxes tècniques corresponents, així com el contacte dels proveïdors per poder resoldre dubtes, i mantindrà informada a l'empresa adjudicatària de qualsevol canvi de proveïdor o producte licitat.
Les fitxes de producció en format digital tindran un enllaç directe amb la fitxa tècnica de cada producte.

Les fitxes de producció es presentaran amb suport PDF, impreses plastificades a cada centre i digital mitjançant un software de gestió de menús que serà registrable, editable i explotable.
SUMAR, es compromet a donar accés a la base de dades on actualment hi té emmagatzemades les fitxes tècniques actuals de cada plat. Així com un enllaç amb la ubicació de les fitxes tècniques dels productes licitats de cada centre per proveïdor, amb el preu corresponent.
En cas d'actualització per nova licitació d'algun producte, SUMAR informarà del canvi a l'empresa adjudicatària per tal que faci el canvi a les fitxes de producció que així ho requereixin en un període no més llarg de 15 dies en el cas que les produccions formin part del menú que

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

s'estigui elaborant en aquell moment, i abans d'un mes des de la notificació del canvi de producte en el cas que la producció no formi part d'aquella roda de menús, sempre que no hi hagi canvi de menú abans i aquesta sí estigui integrada a la nova rotació.

L'empresa adjudicatària informarà als centres i SUMAR un cop l'actualització estigui operativa. L'empresa adjudicatària serà la responsable de fer arribar qualsevol fitxa tècnica de nova creació o actualització als centres tant en el format imprès i plastificat com en seu suport digital.

Les fitxes de producció , així com els documents digitals passaran a ser propietat de SUMAR, i en el supòsit de l'adquisició de alguna llicència per la utilització del software, l'empresa adjudicatària es compromet a mantenir-la activa durant tot el període de execució del contracte i en el cas de no continuar el servei assegurar el traspàs total de la informació generada al sistema escollit per SUMAR de cara facilitar el traspàs a la nova empresa licitadora.

Les receptes i fitxes desenvolupades no hauran de ser únicament documents teòrics.

L'empresa haurà de disposar de la capacitat per realitzar:

- Proves de receptes.
- Validació culinària.
- Ajust de gramatges.
- Validació de rendiments.
- Validació de processos.
- Adaptació a diferents volums de producció.
- Validació de textures.
- Proves d'abatiment i regeneració.
- Ajust de presentacions.

Es valorarà especialment que aquesta validació sigui realitzada conjuntament per **professionals de nutrició i professionals de cuina**.

4.1.4 Elaboració menús

L'e**laboració dels menús** basals i derivats es determinaran al **Manual Corporatiu de Alimentació i Nutrició** en composició, rotació o criteris econòmics i gastronòmics.
Totes les preparacions existents als menús han de tenir la seva fitxa de producció corresponent,, així com els menús aprovats.
Un cop elaborats els menús s'hauran d'entregar al centre per tal que es puguin posar en comú amb les persones usuàries i decidir si volen fer canvis. Si hi ha canvis, es demanaran amb temps suficient per poder adaptar-los als gustos i necessitats de cada centre.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

L'empresa adjudicatària elaborarà les derivacions que li indiqui al responsable higiènic-sanitària de cada centre per temporada, incloent els valors nutricionals en un màxim de 7 dies per poder adaptar-los a les necessitats de cada persona.

L'empresa adjudicatària juntament amb la equip sanitari, metge i/o infermera, realitzarà la valoració de l'estat nutricional personalitzat per evitar problemes de malnutrició.

L'empresa adjudicatària presentarà l'assessorament tècnic i jurídic a SUMAR en matèria de seguretat en nutrició i dietètica relacionada amb l'objecte contractual i informant de qualsevol canvi en la legislació vigent, l'aprovació de qualsevol normativa o de les recomanacions fetes per Salut en aquest àmbit.

Els menús han de reflectir una **oferta gastronòmica atractiva** per les persones que viuen o assisteixen al centre, les quals recolliran les seves opinions en les assemblees de valoració d'aquests i que SUMAR recollirà i transmetrà a l'empresa adjudicatària, vetllant per les tècniques de cuinat i els ingredients que les persones reconeixen més com a pròpies.

Han d'incloure en la programació les propostes gastronòmiques relacionades amb tots els aspectes culturals i festius del nostre entorn i vetllar per la tradició local de cada territori.

També es presentaran simultàniament el cost alimentari de cada menú. El Càlcul del cost i per tant el disseny del menú, s'ajustarà als descrits al **Manual Corporatiu de Alimentació i Nutrició**.

Els menús seran penjats al share-point de cada centre en format PDF o directament en el software de gestió de menús si aquest ja està operatiu.

L'empresa adjudicatària adquirirà les llicencies dels software de gestió que utilitzi, necessàries per tal que SUMAR pugui gestionar directament la informació, 1 per centre + 2 per Serveis centrals per començar el traspàs cap a la digitalització del sistema de menús i fitxes de producció, abans de 3 mesos de l'inici del projecte de digitalització .
La formació, el manteniment, l'actualització o el canvi de software anirà a càrrec de la empresa adjudicatària.

4.1.4 SEGURETAT ALIMENTARIA (APPCC)

Actualment, els diferents centres disposen de sistemes d'autocontrol i registres vinculats a la seguretat alimentària amb diferents nivells d'homogeneïtzació. La major part dels registres operatius es realitzen actualment en suport paper.

L'objecte d'aquesta part del contracte és la prestació del servei d'assessorament tècnic especialitzat en seguretat alimentària per a la revisió, actualització, estandardització, implementació, seguiment i digitalització dels sistemes d'autocontrol basats en els principis de

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) de les cuines dels centres gestionats per SUMAR.

Aquesta tasca inclou per part de l'empresa adjudicatària :

- El disseny, la definició i implementació d'un model corporatiu i estandarditzat d'autocontrol de SUMAR, homogeni quant a estructura, metodologia, documentació i registres.
- L'adaptació d'aquest model d'APPCC per un centre diürn estàndard on només es manipula aliments de providència de càtering externs, per tal que SUMAR ho pugui implementar en altres centres d'aquesta naturalesa.
- La revisió inicial dels sistemes d'autocontrol existents a les residències on sí hi ha cuina pròpia
- L'actualització dels plans APPCC i dels plans de prerequisits de tots els centres inclosos en el contracte.
- L'adaptació individual del model corporatiu a les característiques, instal·lacions, processos i riscos específics de cadascun dels centres. Aquesta adaptació es farà en esglaonadament a mesura que el Departament de Salut ho vagi requerint, estimant 6 residències per any.

La digitalització progressiva dels sistemes de registre i control dels centres durant la vigència del contracte. La implementació d'aquest procés quedarà acotat a les necessitats econòmiques de cada centre.
L'empresa adjudicatària pot utilitzar el suport digital que cregui més oportú per tal finalitat. Els documents digitals passaran a ser propietat de SUMAR, i en el supòsit de l'adquisició de alguna llicència per la utilització del software , l'empresa adjudicatària es compromet a mantenir-la activa fins el traspàs de total de la informació generada per a SUMAR al sistema escollit per SUMAR de cara facilitar el traspàs a la nova empresa licitadora. Tots els arxius seran registrables, editables i explotables, en el format indicat per SUMAR

SUMAR determinarà els centres que s'incorporaran al sistema digital en cadascuna de les anualitats. Aquest calendari podrà avançar-se si SUMAR i l'adjudicatària ho acorden, sense perjudici de les condicions econòmiques establertes.

La solució per la digitalització haurà de ser operativa mitjançant dispositius tipus tauleta. L'adjudicatària indicarà els requisits tècnics mínims que han de complir els dispositius. SUMAR podrà aportar els seus propis dispositius sempre que compleixin aquests requisits.

Quan les característiques específiques de la solució requereixin dispositius específics, perifèrics, lectors, sondes, passarel·les, equipament especial, sistemes operatius específics o qualsevol altre element no disponible a SUMAR, aquests elements hauran de ser aportats, configurats,

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

mantinguts i, quan sigui necessari, substituïts per l'adjudicatària durant la vigència del contracte sense cost addicional per a SUMAR.

SUMAR es reserva el dret de contractar la seva pròpia plataforma de eines de gestió integral de legislació, que podria incloure els APPCC de seguretat alimentària. En aquest supòsit l'empresa adjudicatària es compromet a facilitar el traspàs de la informació.

A la finalització del contracte, sigui quina sigui la causa, l'adjudicatària haurà de facilitar a SUMAR l'extracció completa de la informació generada.

- El manteniment, revisió i actualització dels sistemes d'autocontrol durant tota la vigència contractual.
- La formació i suport al personal dels centres. El suport ha de ser mitjançant un canal de comunicació via correu electrònic o telefònic i la formació mínima per part de l'empresa adjudicatària serà de 3h anuals en format online.
- L'assessorament tècnic a SUMAR en matèria de seguretat alimentària relacionada amb l'objecte contractual.

L'empresa adjudicatària haurà d'executar el servei d'acord amb la normativa vigent en matèria de seguretat i higiene alimentària i, especialment, d'acord amb:

- Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, 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. 2073/2005 de la Comissió, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reglament (UE) 2021/382, pel qual es modifiquen els annexos del Reglament (CE) 852/2004 en matèria, entre altres aspectes, de gestió dels al·lèrgens i cultura de seguretat alimentària.
- 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 minorista.
- Normativa estatal i autonòmica que resulti aplicable en matèria de seguretat alimentària, aigües de consum, control de plagues, residus i altres àmbits relacionats amb els sistemes d'autocontrol.

Es prendrà igualment com a document tècnic de referència la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a operadors que elaboren i/o serveixen menjars preparats per a col·lectivitats de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, així com les seves revisions posteriors.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

L'adjudicatària serà responsable de mantenir actualitzats els sistemes d'autocontrol davant de qualsevol modificació normativa que es produeixi durant la vigència del contracte.

Durant el període transitori coexistiran centres amb registres en paper i centres amb registres digitals. Aquesta coexistència no podrà comportar diferències en el contingut del sistema d'autocontrol: els documents i registres utilitzats en paper i en suport digital hauran de respondre al mateix model corporatiu aprovat per SUMAR.

La normalització o estandardització no podrà comportar una simplificació inadequada de l'anàlisi de riscos. Cada centre haurà de disposar d'un sistema d'autocontrol adaptat a la seva activitat real.

Els documents han d tenir una estructura similar a:

- Identificació de l'establiment
- Descripció de l'activitat
- Descripció de processos
- Diagrames de flux
- Anàlisi de perills
- Mesures preventives
- Punts de control
- Límits o criteris de conformitat
- Procediments de vigilància
- Mesures correctores
- Procediments de verificació
- Plans de prerequisits
- Registres
- Control documental
- Sistema de revisió i actualització

El sistema corporatiu haurà d'incloure, com a mínim i quan siguin aplicables, els plans següents:

- Pla de control de l'aigua.
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables.
- Pla de formació i capacitació del personal.
- Pla de control de proveïdors.
- Pla de traçabilitat.
- Pla de control de temperatures.
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments.
- Pla de control d'al·lèrgens.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

- Pla de gestió de residus i subproductes.
- Altres plans o programes que siguin necessaris en funció de l'activitat desenvolupada.

L'adjudicatària haurà de determinar per a cada centre els plans efectivament necessaris i el nivell de desenvolupament corresponent.

Tota la informació i documentació específica generada en execució del contracte per als centres de SUMAR haurà de quedar a disposició de SUMAR. SUMAR haurà de poder consultar i exportar la informació durant tota la vigència del contracte. En cap cas la continuïtat en l'accés a la informació històrica podrà quedar condicionada a la renovació futura del contracte amb la mateixa empresa.

En el supòsit que SUMAR incorpori a la seva infraestructura un servei d'API o per a la importació de dades, l'empresa adjudicatària haurà de garantir la interconnexió entre el programa propi de gestió de l'empresa i el de SUMAR.

SUMAR es reserva el dret de contractar la seva pròpia plataforma de eines de gestió integral de legislació, que podria incloure els APPCC de seguretat alimentària. En aquest supòsit l'empresa adjudicatària es compromet a facilitar el traspàs de la informació.

A la finalització del contracte, sigui quina sigui la causa, l'adjudicatària haurà de facilitar a SUMAR l'extracció completa de la informació generada:

- Manual Corporatiu de Alimentació i Nutrició.
- Tots els menús realitzats.
- Totes les fitxes de producció modificades o realitzades.
- Documentació d' APPCC
- Plans
- Documents de registres
- Històrics
- Incidències
- Mesures correctores
- Informes
- Configuracions necessàries per interpretar les dades

Els documents s'hauran de poder obtenir en format PDF i les dades estructurades s'hauran de facilitar en formats reutilitzables i interoperables, com CSV, XLSX o equivalents. No s'admetran formats propietaris que impedeixin o dificultin de manera injustificada la recuperació de la informació per SUMAR.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

La documentació, registres, manuals, informes i materials formatius elaborats específicament per SUMAR es lliuraran en català. La interfície de la solució digital utilitzada pel personal dels centres haurà d'estar disponible, preferentment en català. En tot cas, els camps i denominacions dels registres configurats específicament per a SUMAR hauran de figurar en català.

4.1.5 SEGUIMENT DELS CENTRES

L'empresa adjudicatària es compromet a realitzar un mínim de 3 visites presencials anuals a cada centre de SUMAR.
Aquestes visites es coordinaran amb la direcció de cada centre i han de complir els següents objectius:

- Traspàs de informació sobre els menús amb la RHS i direcció del centre
- Recollida d' Ítems a treballar sobre els menús i les fitxes de producció
- Càpsules formatives a cuina i suport professional sobre texturització, producció, regeneració o qualsevol dubte generat de les fitxes de producció.
- Compartir espai d'assemblea de persones que viuen als centres si la coordinació és viable.
- Fer xerrades si el centre ho veu necessari a les famílies i/o personal de SUMAR per implementar correctament els menús
- Seguiment dels plans d'APPCC, actualització i informació al personal dels canvis, o procediments incorrectament realitzats.
- Seguiment del sistemes de control d'APPCC de seguretat alimentària.
- Durant tota la vigència del contracte l'adjudicatària haurà de garantir la revisió i actualització dels sistemes d'autocontrol. Com a mínim es realitzarà una revisió anual de cada centre, revisant els següents punts:

  - canvis en instal·lacions
  - incorporació o substitució d'equipaments
  - modificacions en els processos
  - nous sistemes de producció
  - canvis significatius de proveïdors
  - incidències rellevants
  - resultats d'inspeccions
  - modificacions normatives
  - canvis en les directrius o guies tècniques aplicables

Quan els canvis siguin significatius, s'actualitzarà immediatament la documentació afectada sense esperar a la revisió anual.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.1.6 PERFIL PROFESSIONAL I APTITUDINAL

Atesa la dimensió del projecte, el volum de documentació a desenvolupar i la necessitat de garantir la continuïtat del servei, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un equip multidisciplinari suficient, evitant que l'execució del projecte depengui d'una única persona. L'equip adscrit al projecte haurà d'incloure, com a mínim:

- 1 professionals titulats en Nutrició Humana i Dietètica, amb experiència en restauració col·lectiva.
- 1 professional addicional de l'àmbit de dietètica/nutrició, preferentment Tècnic/a Superior en Dietètica o titulació equivalent.
- 1 professional Titulat de tècnic de cuina o equivalent, amb experiència demostrable en restauració col·lectiva i sistemes de producció. La titulació en Nutrició Humana i Dietètica, complementada amb formació en gastronomia i experiència en restauració col·lectiva, ja substitueix automàticament la titulació específica de cuina .
- Disponibilitat de professionals especialitzats en alimentació adaptada, modificació de textures i disfàgia.

Es valorarà positivament disposar d'un equip superior al mínim requerit que permeti treballar simultàniament les vessants nutricional, gastronòmica, productiva i tecnològica del projecte.

4.1.7 OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes al present plec i al plec de clàusules administratives particulars reguladores d'aquesta contractació.

L'adjudicatari haurà de disposar de les eines necessàries per a la correcta execució del contracte.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta la prestació del servei i a guardar secret respecte les dades o la informació prèvia que, no essent pública o notòria, estigui relacionada amb l'objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la qualitat tècnica de la prestació del servei mitjançant l'adequada supervisió i control de la gestió, arbitrant les mesures oportunes pel seguiment de l'execució del servei.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.1.8 SEGUIMENT DE DUBTES I CONSULTES

L'empresa adjudicatària ha d'oferir un canal de comunicació amb els centres per tal de resoldre les consultes o els dubtes que puguin sorgir.

Es considerarà l' atenció de prestació de servei en horari laborable de dilluns a divendres de 09:00h a 19:00h.

4.1.9 PERSONAL

L'adjudicatari haurà de disposar del personal tècnic i qualificat que sigui necessari per atendre el compliment de les seves obligacions de conformitat amb l'establert en l'objecte del contracte.

- A l'inici de l'execució del contracte, l'adjudicatari estarà obligat a especificar les persones concretes que realitzaran la prestació del servei, la seva titulació i expertes en l'àmbit d'intervenció, això com acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social i/o al cens d'empresaris, professionals i retenidors en cas de no estar donat d'alta com autònom. Així mateix, comunicarà qualsevol substitució o modificació d'aquestes persones acreditant que la seva situació laboral s'ajusta a dret.
- L'entitat adjudicatària procurarà l'estabilitat dels treballadors durant l'execució del contracte en la mesura del possible, a efectes de preservar la continuïtat del servei.
- L'empresa adjudicatària es compromet a substituir les absències del seu personal per qualsevol eventualitat. Si és el cas, l'empresa adjudicatària facilitarà al substituït les dades adients del servei, per tal de garantir-lo i ho comunicarà a SUMAR, als efectes adients.
- L'entitat adjudicatària haurà de vetllar per tal que els professionals que assignin a cada tasca tinguin el coneixement de l'entorn suficient per portar a terme les seves funcions.
- Correspon a l'entitat adjudicatària les funcions de formació continuada, supervisió i suport del seu personal.
- L'entitat adjudicatària haurà de facilitar la vigilància de la salut dels seus treballadors/es i establir el corresponent Pla de Prevenció. Aquest, sempre haurà de garantir la formació dels professionals necessària en matèria de prevenció de riscos laborals i la dotació dels mitjans materials i equips de protecció personal que, d'acord amb les característiques de les tasques a realitzar, es necessitin per prestar el servei. Aquest material inclou tant la roba personal, com el material personal higiènic o de seguretat que sigui necessari d'acord amb el risc associat a l'activitat professional a desenvolupar.
- Qualsevol relació de caràcter laboral o de qualsevol altre mena que estableixi l'entitat adjudicatària en motiu de la realització del servei de referència serà de la seva exclusiva competència i risc, sense que impliqui en cap cas responsabilitat solidària o subsidiària de

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrónica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

SUMAR, així com qualsevol vinculació laboral entre el contractista o dels seus subcontractistes amb SUMAR.

4.1.10. CONDICIONS ESSENCIALS D'EXECUCIÓ

Es consideren condicions essencials totes aquelles obligacions del Plec de Prescripcions Tècniques i Plec de Clàusules Administratives relatives a la bona execució tècnica del servei, i especialment, aquelles relacionades amb el compliment del model ACP que segueix SUMAR.

També es considera condició essencial seguir l'horari establert en aquest plec així com complir les obligacions específiques.

4.1.11 SEGURETAT I RISCOS LABORALS

L'adjudicatari haurà de complir i fer complir la Llei de prevenció de riscos laborals (31/1995) de 8 de novembre, en tots els seus àmbits d'aplicació. En referència a l'article 24 de la llei de PRL, de coordinació d'activitats empresarials, les empreses concurrents es coordinaran amb l'objectiu de promoure i cooperar en l'eliminació o disminució dels riscos laborals que puguin existir en els treballs o serveis que realitzin diferents empreses en un mateix centre de treball, en els termes exigits en la legislació actual, aplicant els mitjans de coordinació empresarial adequats a aquesta finalitat.

L'adjudicatari presentarà l'Avaluació de Riscos i les mesures preventives a adoptar de totes les tasques i actuacions que s'han de fer en les dependències de SUMAR i tindrà una persona encarregada de coordinar les feines en matèria de prevenció amb els tècnics de prevenció de riscos laborals (PRL) de SUMAR.

El personal destinat a fer els diferents serveis, si s'escau, estarà format i informat sobre els riscos laborals que de les seves funcions es deriven. A tals efectes, d'acord amb el RD 171/2004, que desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE), el departament contractant farà entrega de l'avaluació de riscos del centre de treball, les mesures preventives a prendre i les mesures a adoptar en cas d'emergència. Cal que tots els treballadors que desenvolupin activitats en el centre de treball rebin aquesta informació, d'acord amb el que estableix la legislació en Prevenció de Riscos Laborals.

El personal destinat a fer els diferents serveis disposarà dels equips de protecció individuals necessaris i adequats per desenvolupar les diferents tasques.

Per altra banda, l'empresa adjudicatària abans d'iniciar l'execució del contracte haurà de lliurar la següent documentació per tal de poder treballar a les instal·lacions gestionades per SUMAR:

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

- Avaluació de riscos de les activitats a realitzar i mesures preventives a adoptar*
- Llistat de personal que intervé
- Últim TC2 o rebut d'autònoms on hi figuri el personal que intervé. En el cas que el personal no consti en l'últim TC2 cal aportar alta a la seguretat social.
- Acreditació de la informació i formació al personal dels riscos i mesures preventives a adoptar*
- Certificats d'aptitud mèdica dels treballadors i/o fulls de renúncia*
- Registres d'entrega d'EPIs (Equips de Protecció Individuals) als treballadors
- En cas d'aportar maquinària: marcatge CE i manual d'instruccions de la maquinària aportada
- Fitxes de dades de seguretat en el cas d'aportar substàncies o preparats perillosos
- Pòlissa i rebut bancari vigent de l'assegurança de Responsabilitat Civil
- Pòlissa i rebut bancari vigent de l'assegurança d'accidents*
- Nº de registre REA (Registre d'Empreses Acreditades) en el cas d'empreses a les que apliqui el Conveni General de la Construcció*
- Designació del recurs preventiu i acreditació de la seva formació, en cas on reglamentàriament sigui necessari (treballs amb riscos especialment greus de caiguda d'altura, treballs amb risc de sepultament, activitats amb màquines sense CE, treballs en espais confinats, treballs amb risc d'afogament per immersió).

Cal que remetin aquesta documentació al departament contractant. L'empresa adjudicatària mantindrà actualitzada la documentació esmentada i comunicarà qualsevol canvi en la documentació a SUMAR.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.2. LOT 2 – CONTROL MICROBIOLÒGIC D'ALIMENTS I SUPERFÍCIES

4.2.1 Objecte i abast del servei

Contractació del servei de verificació microbiològica dels plats elaborats o servits i de les superfícies i equips de cuina dels centres relacionats en el punt àmbit d'aplicació. El servei comprèn la planificació, el desplaçament, la presa i recollida, el material, el transport en condicions adequades, les determinacions analítiques, els informes i la comunicació d'incidències.

L'abast ordinari correspon a plats convencionals del menú, incloses les preparacions triturades.

4.2.2 Programa ordinari per centre

Prestació	A cada visita	Total anual
Control d'un plat calent	1 plat calent (seqüència 1/1 fred-calent alterns)	2 plats calents
Control d'un plat fred	1 plat fred (seqüència 1/1 fred calent alterns)	2 plats freds
Control de superfícies o equips	2 mostres	8 mostres

Es programaran quatre visites anuals, distribuïdes per trimestres. Els totals de plats no equivalen al nombre d'unitats de mostra ni al nombre de determinacions: aquests es regiran per l'apartat 4.

La freqüència trimestral és una previsió contractual, no un mínim legal general. Abans d'aplicar-la, la persona responsable de seguretat alimentària haurà de justificar-ne l'adequació al risc, a l'històric i a l'APPCC de cada centre, i comprovar els requeriments particulars de Salut Pública. No substituirà automàticament un pla vigent més freqüent. [1]

Planificació i rotació:

La selecció dels plats haurà de representar els processos reals del centre: coccions, preparacions fredes, manipulació posterior a la cocció, refrigeració, regeneració i trituració. Les superfícies rotaran entre punts de contacte alimentari i equips rellevants, amb especial atenció a les zones de preparació freda.

Qualsevol intensificació necessària per risc o per requeriment sanitari es tramitarà sense demora, d'acord amb les condicions dels controls extraordinaris. El calendari ordinari no limita les actuacions de protecció de la salut.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.2.3 Determinacions analítiques incloses en els preus

Els paquets següents són especificacions contractuals d'autocontrol. No representen una llista de microorganismes que el Reglament (CE) 2073/2005 obligui a analitzar en qualsevol plat. La categoria alimentària i el procés determinaran els criteris legals aplicables. [1]

Codi i prestació	Determinacions ordinàries incloses
C. Plat calent	Recompte de microorganismes aerobis a 30 °C. Recompte d'enterobactèries. Recompte d'escherichia coli. Recompte d'estafilococs coagulasa positius. Detecció de salmonella spp.
F. Plat fred	Recompte d'escherichia coli. Detecció de salmonella spp. Detecció i/o recompte de listeria monocytogenes, segons el criteri aplicable.
S. Cada mostra de superfície o equip	Recompte de microorganismes aerobis a 30 °C. Recompte d'enterobactèries. Detecció de listeria monocytogenes.

Determinacions condicionades, també incloses:

En els plats calents s'inclourà Listeria monocytogenes quan ho determini la categoria legal o el pla de risc, especialment si hi ha manipulació o conservació posterior a la cocció. En els plats freds es podran activar els recomptes d'aerobis, enterobacteris i estafilococs coagulasa positius quan siguin pertinents per als ingredients i la manipulació.

En qualsevol dels dos tipus de plat s'inclouran, quan el procés ho justifiqui, el recompte de Bacillus cereus presumptiu i/o de Clostridium perfringens. Per exemple, es valorarà B. cereus en preparacions amb arròs o altres fècules, i C. perfringens en plats carnis, brous o salses sotmesos a refredament, manteniment o regeneració. [5]

El preu C o F cobrirà, sense suplements, totes les determinacions enumerades en aquest apartat que corresponguin al plat. La proposta del laboratori identificarà per endavant els supòsits d'activació. No es podran ometre determinacions ordinàries sense justificació tècnica i autorització de SUMAR.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.2.4. Unitats de mostra

El nombre d'unitats de mostra de cada plat serà el que estableixi el pla aplicable de l'annex I del Reglament (CE) 2073/2005 i les seves modificacions vigents, d'acord amb la categoria d'aliment, el microorganisme i la fase en què s'aplica el criteri. [1]

Quan el pla exigeixi n = 5, s'hauran de recollir i analitzar les cinc unitats del mateix plat o elaboració, segons el pla. El preu tancat del plat inclourà aquest conjunt: no es facturarà com cinc controls de plats diferents. Fraccionar al laboratori una única unitat no equival a obtenir cinc unitats representatives independents.

No es pressuposa cap reducció de n per elaborar l'oferta. Qualsevol reducció requerirà la justificació documental prevista a l'article 5.3 i l'autorització prèvia de SUMAR. Quan s'avaluï específicament l'acceptabilitat d'un lot o procés, es respectaran els mínims de l'article 5.4. [1]

Per als paràmetres complementaris sense pla reglamentari aplicable, es preveu una determinació sobre una unitat representativa per plat, com a verificació ordinària de l'APPCC. Aquesta previsió contractual s'haurà de validar segons el risc i no s'utilitzarà per certificar la conformitat d'un plat amb un pla reglamentari de més unitats.

4.2.5 Presa, transport i gestió de les mostres

La presa de mostres serà efectuada per personal qualificat de l'empresa adjudicatària, amb material adequat i evitant la contaminació de la mostra. S'identificaran el centre, el plat o punt, l' elaboració, la data i hora, la persona que pren la mostra i les condicions rellevants de conservació. El laboratori establirà prèviament la quantitat necessària per a totes les determinacions.

La presa de mostres de superfícies es realitzarà mitjançant una metodologia adequada a les determinacions previstes, prenent com a referència la norma ISO 18593, d'acord amb el Reglament (CE) núm. 2073/2005.

L'empresa adjudicatària garantirà:

- Identificació correcta de les mostres;
- La traçabilitat; el transport a temperatura adequada segons matriu i mètode. No es fixarà una temperatura única de transport per a tots els aliments.;
- Temps de traslladar-les al laboratori dins dels terminis establerts pel mètode analític;
- Realització de les determinacions analítiques mitjançant una metodologia adequada a les determinacions previstes, prenent com a referència la ISO o tècnicament validats.
- Comunicació de qualsevol desviació que pugui invalidar la mostra i es deixarà registrada.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.2.6 Informes de resultats i avisos

S'emetrà un informe identificat per plat o superfície, amb els resultats de cada unitat, les unitats de mesura, els mètodes, els criteris aplicats i una valoració diferenciada de conformitat legal i d'autocontrol. Es lliurarà en un màxim proposat de deu dies laborables des de la recepció; qualsevol termini superior justificat pel mètode s'haurà d'informar.

Els resultats s'enviaran per correu electrònic al centre corresponent i amb còpia a Seguretatalimentaria@sumaracciosocial.cat.

La sospita fundada o detecció d'un patogen o d'un resultat crític es comunicarà immediatament al contacte designat i, com a màxim contractual, dins de les 24 hores següents a disposar de la informació, sense esperar l'informe final. S'identificarà si el resultat és presumptiu o confirmat i s'indicarà la resposta tècnica urgent.

Davant resultats desfavorables es donarà suport a la investigació de causes, les mesures correctores i el remostreig. Repetir l'analítica no substitueix les mesures de protecció, retirada o comunicació que siguin procedents. Quan SUMAR ho determini, es realitzarà una nova presa de mostres per verificar l'eficàcia de les mesures correctores adoptades.

Tota la informació i documentació específica generada en execució del contracte per als centres de SUMAR haurà de quedar a disposició de SUMAR. SUMAR haurà de poder consultar i exportar la informació durant tota la vigència del contracte. En cap cas la continuïtat en l'accés a la informació històrica podrà quedar condicionada a la renovació futura del contracte amb la mateixa empresa.

En el supòsit que SUMAR incorpori a la seva infraestructura un servei d'API o per a la importació de dades, l'empresa adjudicatària haurà de garantir la interconnexió entre el programa propi de gestió de l'empresa i el de SUMAR.

4.2.7 Requisits del laboratori

El laboratori disposarà de les habilitacions i inscripcions que li siguin exigibles, inclosa la inscripció al RLSAA quan correspongui. [4] Com a requisit del contracte, els assaigs es realitzaran sota acreditació UNE-EN ISO/IEC 17025, per ENAC o organisme equivalent, amb un abast que inclogui les matrius i determinacions contractades. S'identificaran les eventuals subcontractacions.

S'utilitzaran els mètodes de referència de l'annex I o els alternatius admesos per l'article 5 en la versió vigent. L'oferta indicarà els mètodes, la massa o superfície analitzada i els límits de detecció o quantificació. [1

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.2.8 Preus i dimensionament econòmic

S'establiran tres preus unitaris tancats, sense IVA: control complet d'un plat calent (PC), control complet d'un plat fred (PF) i control complet d'una mostra de superfície o equip (PS). Cada preu inclourà les determinacions que corresponguin segons l'apartat 4.2.3 i les unitats de mostra previstes a l'apartat 4.2.4.

No s'admetran suplements per desplaçament, material, presa, recollida, transport, gestió de mostres, informes o avisos del servei contractat. El nombre d'unitats requerit pel pla aplicable no donarà lloc a una facturació separada per recipient. Les repeticions per errors imputables a l'adjudicatari seran al seu càrrec.

Controls extraordinaris

Els controls addicionals per incidències o intensificacions es facturaran als preus unitaris adjudicats, amb la mateixa cobertura de logística i assaigs, i requeriran l'activació per SUMAR.

4.2.9 OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes al present plec i al plec de clàusules administratives particulars reguladores d'aquesta contractació.

L'adjudicatari haurà de disposar de les eines necessàries per a la correcta execució del contracte.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta la prestació del servei i a guardar secret respecte les dades o la informació prèvia que, no essent pública o notòria, estigui relacionada amb l'objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la qualitat tècnica de la prestació del servei mitjançant l'adequada supervisió i control de la gestió, arbitrant les mesures oportunes pel seguiment de l'execució del servei.

4.2.10 PERSONAL

L'adjudicatari haurà de disposar del personal qualificat que sigui necessari per atendre el compliment de les seves obligacions de conformitat amb l'establert en l'objecte del contracte.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

A l'inici de l'execució del contracte, l'adjudicatari estarà obligat a especificar les persones concretes que realitzaran la prestació del servei, la seva titulació i expertes en l'àmbit d'intervenció, això com acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social i/o al cens d'empresaris, professionals i retenidors en cas de no estar donat d'alta com autònom. Així mateix, comunicarà qualsevol substitució o modificació d'aquestes persones acreditant que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

L'entitat adjudicatària procurarà l'estabilitat dels treballadors durant l'execució del contracte en la mesura del possible, a efectes de preservar la continuïtat del servei.

L'empresa adjudicatària es compromet a substituir les absències del seu personal per qualsevol eventualitat. Si és el cas, l'empresa adjudicatària facilitarà al substituït les dades adients del servei, per tal de garantir-lo i ho comunicarà a SUMAR, als efectes adients.

L'entitat adjudicatària haurà de vetllar per tal que els professionals que assignin a cada tasca tinguin el coneixement de l'entorn suficient per portar a terme les seves funcions.

Correspon a l'entitat adjudicatària les funcions de formació continuada, supervisió i suport del seu personal.

L'entitat adjudicatària haurà de facilitar la vigilància de la salut dels seus treballadors/es i establir el corresponent Pla de Prevenció. Aquest, sempre haurà de garantir la formació dels professionals necessària en matèria de prevenció de riscos laborals i la dotació dels mitjans materials i equips de protecció personal que, d'acord amb les característiques de les tasques a realitzar, es necessitin per prestar el servei. Aquest material inclou tant la roba personal, com el material personal higiènic o de seguretat que sigui necessari d'acord amb el risc associat a l'activitat professional a desenvolupar.

Qualsevol relació de caràcter laboral o de qualsevol altre mena que estableixi l'entitat adjudicatària en motiu de la realització del servei de referència serà de la seva exclusiva competència i risc, sense que impliqui en cap cas responsabilitat solidària o subsidiària de SUMAR, així com qualsevol vinculació laboral entre el contractista o dels seus subcontractistes amb SUMAR.

4.1.10. CONDICIONS ESSENCIALS D'EXECUCIÓ

Es consideren condicions essencials totes aquelles obligacions del Plec de Prescripcions Tècniques i Plec de Clàusules Administratives relatives a la bona execució tècnica del servei, i especialment, aquelles relacionades amb el compliment del model ACP que segueix SUMAR.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

4.1.11 SEGURETAT I RISCOS LABORALS

L'adjudicatari haurà de complir i fer complir la Llei de prevenció de riscos laborals (31/1995) de 8 de novembre, en tots els seus àmbits d'aplicació. En referència a l'article 24 de la llei de PRL, de coordinació d'activitats empresarials, les empreses concurrents es coordinaran amb l'objectiu de promoure i cooperar en l'eliminació o disminució dels riscos laborals que puguin existir en els treballs o serveis que realitzin diferents empreses en un mateix centre de treball, en els termes exigits en la legislació actual, aplicant els mitjans de coordinació empresarial adequats a aquesta finalitat.

L'adjudicatari presentarà l'Avaluació de Riscos i les mesures preventives a adoptar de totes les tasques i actuacions que s'han de fer en les dependències de SUMAR i tindrà una persona encarregada de coordinar les feines en matèria de prevenció amb els tècnics de prevenció de riscos laborals (PRL) de SUMAR.

El personal destinat a fer els diferents serveis, si s'escau, estarà format i informat sobre els riscos laborals que de les seves funcions es deriven. A tals efectes, d'acord amb el RD 171/2004, que desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE), el departament contractant farà entrega de l'avaluació de riscos del centre de treball, les mesures preventives a prendre i les mesures a adoptar en cas d'emergència. Cal que tots els treballadors que desenvolupin activitats en el centre de treball rebin aquesta informació, d'acord amb el que estableix la legislació en Prevenció de Riscos Laborals.

El personal destinat a fer els diferents serveis disposarà dels equips de protecció individuals necessaris i adequats per desenvolupar les diferents tasques.

Per altra banda, l'empresa adjudicatària abans d'iniciar l'execució del contracte haurà de lliurar la següent documentació per tal de poder treballar a les instal·lacions gestionades per SUMAR:

- Avaluació de riscos de les activitats a realitzar i mesures preventives a adoptar*
- Llistat de personal que intervé
- Últim TC2 o rebut d'autònoms on hi figuri el personal que intervé. En el cas que el personal no consti en l'últim TC2 cal aportar alta a la seguretat social.
- Acreditació de la informació i formació al personal dels riscos i mesures preventives a adoptar*
- Certificats d'aptitud mèdica dels treballadors i/o fulls de renúncia*
- Registres d'entrega d'EPIs (Equips de Protecció Individuals) als treballadors
- En cas d'aportar maquinària: marcatge CE i manual d'instruccions de la maquinària aportada
- Fitxes de dades de seguretat en el cas d'aportar substàncies o preparats perillosos
- Pòlissa i rebut bancari vigent de l'assegurança de Responsabilitat Civil

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89429 U0TX2-9492J-IQBQ9 91114DCF458EE835DC7CB1A393188C21CB7ED2E3) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

- Pòlissa i rebut bancari vigent de l'assegurança d'accidents*
- Nº de registre REA (Registre d'Empreses Acreditades) en el cas d'empreses a les que apliqui el Conveni General de la Construcció*
- Designació del recurs preventiu i acreditació de la seva formació, en cas on reglamentàriament sigui necessari (treballs amb riscos especialment greus de caiguda d'altura, treballs amb risc de sepultament, activitats amb màquines sense CE, treballs en espais confinats, treballs amb risc d'afogament per immersió).

Cal que remetin aquesta documentació al departament contractant. L'empresa adjudicatària mantindrà actualitzada la documentació esmentada i comunicarà qualsevol canvi en la documentació a SUMAR.

4.2.12 Referències

[1] Reglament (CE) 2073/2005, articles 3, 4, 5, 7 i 9 i annex I; versió consolidada d'1 de juliol de 2026.

[2] Reglament (UE) 2024/2895, article 2 i annex: modificació del criteri de Listeria monocytogenes.

[3] ASPCAT. Inspecció i control sanitari de locals, instal·lacions i estris d'establiments alimentaris.

[4] ASPCAT. Registre de laboratoris de salut ambiental i alimentària (RLSAA).