



21/06/2017.

17

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE AUDITORIAS TÉCNICO-SANITARIAS, PLAN DE MUESTREO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y DISEÑO DE MENÚS, EN EL SERVICIO DE COMEDOR DE LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES ARCO IRIS Y NUESTRA SRA. de LA LUZ DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE BENALMÁDENA.

2.OBJETO

Este contrato tiene como objetivo cumplir con los requisitos legales marcados por el RD3484/2000 sobre comidas preparadas, el Reglamento CE 852/2004 sobre normas generales de higiene, por el que toda empresa alimentaria debe aplicar procedimientos basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Para cumplir este requisito el servicio de comedor ha de tener elaborado un manual de procedimiento llamado AUTOCONTROL que incluya un ANÁLISIS DE PELIGROS y unos PLANES GENERALES DE HIGIENES, adaptados a la actividad.

Los procedimientos deben ser auditados periódicamente para comprobar su viabilidad y eficacia, así como verificar que las medidas adoptadas cumplen con los objetivos de seguridad alimentaria. Esta verificación se lleva a cabo por diferentes métodos. Para verificar la eficacia de la limpieza y desinfección son necesarias pruebas analíticas de superficies de trabajo, utensilios, etc. y para la verificación de que los procedimientos de elaboración son seguros es necesario el análisis microbiológico, mediante muestreo programado, de los alimentos servidos. Igualmente el control sanitario del agua de consumo debe analizarse, al menos de forma anual, para asegurar su inocuidad (teniendo en cuenta que los dos centros municipales disponen de depósitos intermedios).

En relación con la elaboración y diseño de menús se deberá tener en cuenta el cumplimiento del Reglamento 1169/2014 y su transposición en el RD 126/2015 sobre información alimentaria facilitada al consumidor en lo relativo a la presencia de alérgenos

3. MEDIOS MATERIALES Y PERSONALES

La empresa contratada deberá contar con los siguientes medios materiales y personales:

- Un auditor con formación en higiene alimentaria, licenciado o grado en Tecnología de alimentos, Biología, Farmacia, Veterinaria, responsable de realizar o supervisar las auditorias y la toma de muestras.
- Un Diplomado en Nutrición y Dietética humana que diseñe junto con la Dirección de los centros los menús mensuales.
- Un laboratorio acreditado para las técnicas de análisis de alimentos y aguas requeridas en las pruebas analíticas, según la norma EN-ISO/IEC 17025
- Medios materiales para la toma de muestras y calibración de aparatos de medida de temperaturas.
- Medios materiales para la comprobación de compuestos polares en el aceite.



4. METODOLOGÍA Y PERIODICIDAD

La empresa contratada elaborará y mantendrá actualizado el Documento de Autocontrol de las dos escuelas infantiles, siguiendo la Guía orientativa de la Junta de Andalucía para este tipo de establecimientos.

Se realizarán Auditorias mensuales a cada escuela infantil, durante 11 meses al año (los meses de actividad de las escuelas infantiles. Dichas auditorias consistirán en:

- Inspección visual de las instalaciones de cocina y comedor para comprobar su conformidad con las disposiciones técnico-sanitarias legales vigentes que le sean de aplicación.
- Comprobación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos por parte del personal.
- Toma de muestras siguiendo un plan de muestreo programado, que cómo mínimo será el indicado en el apartado D. Analíticas.
- Asesoramiento técnico sanitario en cada visita y permanente.
- Informe mensual con los resultados de la auditoria y de las analíticas, reflejando las medidas correctoras recomendadas de aplicación en el caso de las no conformidades.
- Los días 1 a 5 de cada mes se entregaran a la Dirección la propuesta de menú del mes siguiente para la conformidad de la Directora del centro firmados por el Diplomado en Nutrición. Estos menús deberán incluir la información sobre alérgenos previstas en la normativa. En caso de tener alumnado con problemas de intolerancia, el centro informará a la empresa, que elaborará menús alternativos adecuados.
- En caso de producirse algún incidente relacionado con la seguridad alimentaria de la empresa colaborará en la investigación del mismo con con cuantas visitas y analíticas sean necesarias hasta averiguar, si fuera posible, la causa, con un máximo de 6 determinaciones analíticas extraordinarias / año.

Los resultados se entregarán en un plazo inferior a los 15 días desde la fecha de recepción de la muestra por el laboratorio.

5. ANALÍTICAS

Se realizará una actuación mensual en cada una de las escuela infantiles de acuerdo con el plan de muestreo programado, será, como mínimo, el siguiente:

1. **Dos analíticas al año en dos alimentos por** cada Escuela infantil (2) en la que se realizarán las siguientes determinaciones:
 - Listeria Monocytogenes, tomado en cada caso 5 unidades por muestra (N=5), aplicando el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:



2. **Nueve analíticas al año en dos alimentos** en cada escuela infantil (2) .Cada una de las analíticas incluirá las siguientes determinaciones:

- Recuento de aerobios a 30°C
- Recuento de Coliformes
- Recuento /investigación E.coli
- Recuento de Staphylococcus coagulasa+
- Investigación de Salmonella
- Recuento /investigación de Listeria monocytogenes

Se analizarán los parámetros recogidos en el RD 3484/2000, tomando en cada caso 1 unidad por muestra (N=1).

3. **Once Analíticas (1/mes) en cada escuela infantil (2)** en las que se realizarán controles de higiene como parte de la verificación del programa de limpieza y desinfección que consistirán en una analítica de superficies y/o manipuladores al mes con las siguientes determinaciones:

- Enterobacterias
- Listeria monocytogenes
- Aerobias

4. **Una vez al año**, se realizará un análisis de control del agua del grifo según RD 140/2003 en cada uno de los centros (2)
5. **Una vez al año**, se realizará calibrado de termómetros en cada uno de los centros (2)
6. **Dos veces al año**, se realizará el análisis de compuestos polares de aceite de freidora en cada uno de los centros (2)

6. ENTREGA DE RESULTADOS:

Los resultados se entregarán en cada una de las escuelas infantiles en un plazo máximo de 15 días contados desde la recepción de la muestra.

7. DISEÑO Y VALORACIÓN DE MENÚS

El licitador confeccionará **mensualmente**, un menú para cada edad: (0-1 años, 1-2 años, 2-3 años) en coordinación con Dirección de las escuelas, que **se presentarán revisados y firmados por un titulado** (diplomado o grado) en Dietética y Nutrición humana y con la suficiente antelación a la Directora del Centro para su aprobación. Dichos menús deberán detallar el valor nutritivo del menú. Indicarán igualmente información sobre presencia de alérgenos , las calorías, los hidratos de carbono, las proteínas, las grasas, el calcio, el hierro y las principales vitaminas de cada menú, así como las cantidades recomendadas por cada ración para la elaboración de las recetas. Cada menú deberá incluir la propuesta de cena.

La empresa contratada, una vez informada por la dirección de la escuela en caso tener alumnado con problemas de intolerancia , elaborará menús alternativos adecuados a estas igualmente valorados nutricionalmente y se encargará de hacer las recomendaciones y observaciones necesarias la personal de cocina sobre la preparación de estos menús para intolerantes a fin de evitad riesgos de contaminaciones cruzadas .



CONCEPTO	UDS anuales Por centro	IMPORTE SIN IVA	ESCUELA INFANTIL ARCO IRIS	ESCUELA INFANTIL LA LUZ	SUMA DOS CENTROS	IVA	TOTAL
Análítica de Listeria Monocytogenes en 2 alimentos, tomado en cada caso 5 unidades por muestra (N=5)	4	30	120	120	240	21	290.40
Auditoria y asesoramiento técnico sanitario	11	30	330	330	660	21	798.60
Análítica : - Recuento de Aerobias a 30°C - Recuento Coliformes - Recuento /investigación E.coli - Recuento de staphylococcus ,coagulasa+, - Investigación de Salmonella, - Recuento /investigación de Listeria monocytogenes Parámetros recogidos en dos muestras de alimentos tomados en cada caso 1 unidad por muestra (N=1)	18	35	630	630	1260	21	1.524,60
Análítica de superficies y/o manipuladores: - Enterobacterias, - Listeria - Aerobias	11	16	176	176	352	21	425,92
Análisis de control del agua del grifo: según RD 140/2003.	1	20	20	20	40	21	48,40
Calibrado de termómetros	1	8	8	8	16	21	19,36
Análisis de compuestos polares de aceite de freidora	2	40	80	80	160	21	193.60
Menú mensual	11	30	330	330	660	21	798,60
TOTAL			1.694,00 €	1694,00 €	3.388,00 €		4.099,48 €

7. PRESUPUESTO ANUAL DE LICITACIÓN:



8. - BAREMO

La adjudicación del contrato se realizará a favor de la oferta económica que en su conjunto resulte más ventajosa.

Se otorgará la máxima puntuación, 100 puntos a la oferta que incluya el mejor precio con relación al tipo de licitación. El resto de las ofertas se puntuarán proporcionalmente según la siguiente fórmula

$$[(PL - PE) / (PL - PV)] \times 100$$

PL = Precio de Licitación sin IVA **PE** = Oferta económica de la empresa objeto de puntuación
PV = Precio de la oferta económica más baja

Benalmádena, 20 de junio de 2017

La Directora Escuelas Infantiles

Mª Dolores Quesada García