



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE COMEDOR
DEL CENTRO OCUPACIONAL DE BENALMÁDENA.**

A.- OBJETO DEL CONTRATO.

El adjudicatario deberá realizar la adquisición de los alimentos necesarios y elaborar las comidas para los alumnos del Centro Ocupacional Municipal de Benalmádena en las instalaciones de cocina que posee el Centro, siendo asimismo a cargo del adjudicatario la colocación y retirada de los servicios en las mesas del comedor, la evacuación de los residuos a la zona que el Centro tenga destinada para basuras, la reparación del material que se deteriore por uso indebido, la limpieza del mobiliario y enseres de cocina, así como los detergentes y demás materiales necesarios para la realización de dicha limpieza.

Corre asimismo por cuenta del adjudicatario el combustible de gas butano que utiliza la cocina.

El adjudicatario suministrará asimismo los manteles y servilletas de papel.

El Centro Ocupacional Municipal aportará las instalaciones, mobiliario, utensilios, menaje, vajillas, etc. Las citadas instalaciones y utensilios deberán ser utilizados con la máxima diligencia y cuidado y exclusivamente para los fines previstos en este contrato. A tal efecto la dirección del Centro podrá inspeccionar en todo momento los locales, mobiliario y material cuya utilización autoriza a la empresa adjudicataria y exigir a la misma un correcto uso de los mismos.

El personal que directamente preste los servicios en el Centro, deberá ir debidamente uniformado.

B.- PLAZOS Y HORARIOS.

El servicio se prestará todos los días lectivos comprendidos entre el 01.10.17 y el 30.06.18, y los días lectivos del curso escolar 2018/2019.

Las comidas deberán estar totalmente preparadas antes de las 13.45 horas y distribuirse a los alumnos a partir de dicha hora.

C.- INVENTARIO.

Antes del inicio de la prestación se firmará por el Director del Centro y el contratista un Inventario detallado de los bienes muebles, menaje, electrodomésticos, útiles de cocina, etc., cuyo uso se permite al adjudicatario.

D.- MENÚS.

El licitador confeccionará mensualmente los menús que se presentarán revisados y firmados por un titulado (diplomado o grado) en Dietética y Nutrición Humana y con la suficiente antelación a



la dirección del centro para su aprobación. Dichos menús deberán ser equilibrados en función de las necesidades de los destinatarios, detallar por cada ración: la composición, cantidades, valoración nutricional e información sobre presencia de alérgenos .

La empresa adjudicataria estará obligada a servir los menús especiales que le sean indicados por la Dirección del Centro, al mismo precio que el menú normal, para tender aquellos supuestos en los que, mediante el correspondiente informe médico, se acredite la imposibilidad o no conveniencia de ingerir determinados alimentos.

D.- CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y FORMAS DE ELABORACIÓN.

- a) El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra.
- b) Se evitarán alimentos muy salados (aceitunas, verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas y embutidos, cubitos de caldo y sopas de sobre...). La sal será yodada.
- c) Las legumbres serán de primera calidad, evitando chacinas o embutidos grasos en su elaboración.
- d) Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas.
- e) Los pescados serán de primera calidad y preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. No se utilizarán panga, ni perca.
- f) Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible. Debe servirse sin huesos ni tendones.
- g) La fruta será fresca y de temporada y de primera calidad.
- i) La forma de preparación de los alimentos ha de ser VARIADA y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados, estimulando el consumo de alimentos crudos (ensalada, gazpacho, etc.). Se optará por ensaladas y/o verduras como guarnición en lugar de patatas fritas.
- j) NO se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión ni alimentos precocinados (patatas congeladas o fritas embolsadas, empanadillas, croquetas, varitas de merluza, etc.) ni alimentos que contengan grasas trans o grasas hidrogenadas, como margarinas y bollerías industriales.
- m) Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta.



E.- LIMPIEZA DE UTENSILIOS.

Como indica el RD 3484/2000, Art. 3. punto 6, los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos (lavavajillas) que aseguren su correcta limpieza y desinfección.

F.- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

El personal que manipula los alimentos para su almacenamiento, preparación y servicio deberá acreditar disponer de formación adecuada a su puesto de trabajo atendiendo a lo dispuesto en el Plan de Formación de Manipuladores que la empresa contratada tenga diseñado en su Documento de Autocontrol.

En su trabajo diario seguirán las directrices marcadas en las Guías de Buenas Prácticas de manipulación de alimentos editadas por los organismos competentes.

G.- MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Se cumplirá en todo momento con lo establecido en la normativa sanitaria al respecto: RD 3484/200, Reglamento 852 (CE)/2004 y demás normas de aplicación. En este sentido:

Las comidas preparadas se elaborarán, con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.

Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar. Así mismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán recongelar.

La descongelación se realizará en refrigeración o microondas, nunca a temperatura ambiente.

Las temperaturas de almacenamiento y conservación de las comidas preparadas serán las siguientes:

- a. Comidas congeladas ≤ -18 °C.
- b. Comidas refrigeradas con un periodo de consumo inferior a 24 horas ≤ 8 °C.
- c. Comidas refrigeradas con un periodo de consumo superior a 24 horas ≤ 4 °C.
- d. Comidas calientes ≥ 65 °C.

El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Trazabilidad, documentado y con los registros correspondientes como parte del Sistema de Autocontrol. Se conocerá la procedencia de las materias primas, con factura de las mismas. Dichas materias primas deberán tener un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación.

Los productos envasados deberán disponer de etiqueta en la que conste los datos obligatorios que figuran en la Norma General de Etiquetado.



Los productos y útiles de limpieza se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.

Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.

Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

H.- CONSERVACIÓN DE MUESTRAS.

Deberán guardarse diariamente comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas, servidas a los usuarios, y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en caso necesario.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (en congelación) durante un mínimo de dos días y en la cantidad correspondiente a una ración individual.

La empresa adjudicataria del Servicio deberá disponer de un Documento de Autocontrol completo que incluya el Análisis de peligros y los Planes generales de higiene, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento elaborado y los procesos posteriores a los que se va a someter el alimento.

Los procedimientos de Autocontrol se aplicarán siguiendo los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC):

1. Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal, que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.
2. Identificar los puntos de control crítico, en el paso a paso del procedimiento de elaboración, cuyos controles pueda aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.
3. Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
4. Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
5. Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.
6. Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE BENALMÁDENAS

SECCIÓN DE CONTRATACIÓN

7. Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento.

I.- NÚMERO DE CUBIERTOS A FACTURAR.

El número de cubiertos a facturar será el que efectivamente se haya consumido.

El recuento conformado de los mismos se registrará en una hoja de registro mensual firmada por el Director del Centro y el Contratista.

Benalmádena, a 29 de marzo de 2017.

Fdo.: Ángel García García

Director Centro Ocupacional Municipal



