

PLIEGO DE CARACTERISTICAS TÉCNICAS

EXPEDIENTE SE-14-10

Contratación de una empresa que realice las auditorias de calidad de las comidas que se sirven en los comedores de los Centros públicos de la CAPV y empresas de catering, así como la valoración nutricional de los menús propuestos por las empresa de catering

1. PROTOCOLO AUDITORIA: TIPOS

El objeto de este expediente es la realización de auditorias en cada uno de los comedores de la CAPV, en cualquiera de sus dos modalidad:

Modelo 1: comedor con comida transportada/ comedor con comida in situ

Modelo 2: empresa de catering

Estas auditorias serán realizadas por personal técnico con categoría de licenciado o diplomado y con experiencia en la realización de auditorias de calidad.

Modelo 1 .- comedor con comida transportada/ comedor con comida in situ

El protocolo de auditoria contendrá los siguientes puntos:

1.1. Datos del auditor

En este apartado, se detallarán:

- el nombre y apellidos del auditor
- la fecha
- hora de la auditoria.

1.2. Datos del comedor escolar

Se detallarán los datos generales del establecimiento, como son:

- Nombre, dirección, persona de contacto, empresa de catering proveedora, capacidad del comedor
- Capacidad del comedor y distribución de espacios: cocina, almacén y comedor
- Usos alternativos del comedor
- Turnos

1.3. Calidad higiénico-sanitario del menú

Constará de las siguientes partes:

- Menú: coincidencia con el menú planificado
- Modificaciones detectadas por parte del Catering
- Puntualidad entrega
- Recogida de muestras para su análisis: 1º y 2º plato, analizando los parámetros que cumplan con la seguridad alimentaria y la higiene de los procesos de dichas comidas que garanticen la inocuidad de dichos alimentos.
- Análisis organoléptico del menú.
- Análisis de los gramajes por tipo de comensal
- Toma de temperaturas: 1º y 2º Plato
- Recogida de muestras de utillajes (plato vajilla, cuchillo) mediante láminas de contacto, para la evaluación de la eficacia de la limpieza y desinfección de los mismos
- Recogida de muestras tomadas en las mesas de comedor mediante láminas de contacto, para poder evaluar el grado de limpieza y desinfección de las mismas.

1.4. Comensales con menús especiales

Se determinarán los siguientes conceptos:

- El número y la tipología de los comensales a los que se les sirve menús especiales
- Menú: coincidencia con el menú planificado
- Modificaciones detectadas por parte del Catering
- Identificación de los menús especiales
- Protocolo de actuación ante emergencias producidas por ingesta

1.5. Condiciones de equipamiento e instalaciones

El auditor, en este punto, evaluará las condiciones generales de las instalaciones y equipos del centro. Evaluará:

- Posibles defectos en instalaciones
- Condiciones de limpieza y desinfección
- La señalética
- Peligros físicos

El auditor propondrá las medidas preventivas y/o correctoras que considere oportunas

1.5.1. Condiciones Higiénico-Sanitarias generales y Buenas Prácticas de Trabajo

El auditor comprobará durante el desarrollo de la auditoría, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación por parte de todo el personal relacionado con el comedor (cociner@s, ayudantes de cocina, responsables de comedor,.....), así como sus condiciones higiénicas (vestimenta, higiene,.....).

1.6. Valoración del responsable del comedor

El auditor recogerá del responsable del comedor la siguiente información:

- Valoración del menú escolar
- Valoración del servicio ofrecido por la empresa de catering

Modelo 2 .- empresa de catering (se irán definiendo y aplicando a medida que se vaya realizando el trabajo de asesoramiento técnico).

- 2.1 .- Definición del equipo auditor**
- 2.2 .- Definición de los criterios de evaluación y la correspondiente puntuación de los diferentes apartados que conforman la auditoría**
- 2.3 .- Definición del punto de corte teniendo en cuenta los datos que se definen en el apartado 2.2**
 - 2.3.1 .- Requisitos solvencia técnica**
- 2.4 .- Infraestructura, capacidad productiva y logística del catering**
- 2.5 .- Recursos humanos**
- 2.6 .- APPCC**
- 2.7 .- Gestión de la calidad**
- 2.8 .- Confección informe técnico**

2. VALORACION NUTRICIONAL DE LOS MENUS

Con carácter trimestral, un técnico, diplomado en nutrición y dietética, y con amplia experiencia en valoraciones nutricionales, analizará los diferentes menús presentados por las empresas de catering homologadas.

Estos menús los facilitará el departamento de educación, Universidades, e Investigación del Gobierno Vasco.

El técnico, realizará las correspondientes valoraciones dietéticas, emitiendo el correspondiente informe, en el que se indicarán las posibles correcciones o mejoras de acuerdo con el Plan Nutricional establecido por el Departamento de Educación, Universidades e Investigación. de Educación

3. ASESORAMIENTO TECNICO

El adjudicatario realizará un servicio de asesoramiento técnico en materia Higiénico-Sanitaria siempre y cuando el Departamento de Educación, Universidades e Investigación. de Educación lo precise dentro del ámbito de este Contrato.

El precio de este asesoramiento se encuentra incluido en los precios unitarios, salvo en el caso de mejoras que pueda realizar el adjudicatario en su oferta

4. PRECIO UNITARIO MAXIMO (SIN IVA)

En estas condiciones económicas están incluidos todos los servicios que se han descrito en este documento:

- Auditorías de calidad de centros modalidad "In situ": 199,15 €/unidad
- Auditorías de calidad de centros modalidad "transportada": 199,15 €/Unidad
- Auditorías de calidad en empresas de catering: 508,47 €/Unidad

5. EJECUCION DEL CONTRATO

El adjudicatario recibirá una planificación de las actividades que debe desarrollar desde el Dpto. de Educación, Universidades e Investigación con carácter mensual