

PLIEGO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EXPEDIENTE SE-17-09

Contratación de una empresa que realice las auditorías de calidad de las comidas que se sirven en los comedores de los Centros públicos de la CAPV

1. PROTOCOLO AUDITORIA

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

Modelo 1: comedor con comida transportada

Modelo 2: comedor con comida in situ

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

El protocolo de auditoría contendrá los siguientes puntos:

1.1. Datos del auditor

En este apartado, se detallarán el nombre y apellidos del auditor, así como la fecha y hora de la auditoría.

1.2. Datos del comedor escolar

Se detallarán los datos generales del establecimiento, como son:

- Nombre, dirección, persona de contacto, empresa de catering proveedora si procede, modalidad (1 o 2), capacidad del comedor o comedores, turnos, etc....

1.3. Calidad higiénico-sanitario del menú

En primer lugar, se describirán las muestras, correspondientes al menú del día de la auditoría, y que se recogerán para su posterior análisis microbiológico en el laboratorio. Además se recogerán muestras de utillajes y superficies mediante laminas de contacto, para la evaluación de la eficacia de la limpieza y desinfección de los mismos. El número de laminocultivos dependerá de la modalidad del comedor:

- Modalidad "transportada": 2 muestras (plato vajilla, cuchillo)
- Modalidad "In situ": 3 muestras (plato vajilla, cuchillo, y tabla de corte)

En segundo lugar se realizará un análisis organoléptico del menú. El auditor realizará una inspección de las cantidades por comensal y temperaturas de los platos

1.4. Comensales con menús especiales

Se revisará si se dan menús especiales en el comedor (diabéticos, celíacos, etc,...), el número de dichos menús, así como los medicamentos disponibles tanto los relacionados con estos menús, como los de carácter general.

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, medidas preventivas para prevenir plagas, peligros físicos, etc....

En el caso de detectar alguna deficiencia se registra en la misma auditoria y se describe la acción correctora llevada a cabo.

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

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

En el caso de detectar alguna deficiencia se registra en la misma auditoria y se describe la acción correctora llevada a cabo.

1.7. Valoración del responsable del comedor

Por último, el responsable del comedor realizará una evaluación del menú escolar en cuanto a cantidades, variedad, etc..., así como una valoración del servicio ofrecido por la empresa de catering, si procede (comunicación, respuesta frente a quejas, etc...)

2. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Como ya se ha indicado en el punto 1.3. de este documento, se realizarán análisis microbiológicos de las muestras del 1º y 2º plato del menú, analizando los parámetros reglamentados en el REAL DECRETO 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas.

3. ANÁLISIS DE LAMINOCULTIVOS

Se realizarán los análisis microbiológicos de las muestras de los utillajes, recogidas en el comedor, para poder evaluar el grado de limpieza y desinfección de los mismos.

Estos análisis microbiológicos se basan en los recuentos de:

- Gérmenes Aerobios mesófilos
- Enterobacterias totales

4. 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

5. ASESORAMIENTO TECNICO

Se realizará un servicio de asesoramiento técnico en materia Higiénico-Sanitaria siempre y cuando el Departamento de Educación, Universidades e Investigación. de Educación lo precise.

Ante resultados no conformes, y siempre que el Departamento de Educación, Universidades e Investigación lo considere necesario, se realizarán visitas y/o auditorias de calidad en las empresas de catering homologadas y en los centros, con la elaboración del correspondiente informe de auditorias, indicando las desviaciones detectadas, así como las propuestas presentadas para solucionar dichos problemas.

El tiempo de respuesta para estos sucesos no podrá ser superior a 6 horas

6. PRECIO UNITARIO MAXIMO

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

- Auditorias de calidad de centros modalidad "In situ": 225 €/unidad
- Auditorias de calidad de centros modalidad "transportada": 225 €/Unidad