



Fundación Pública Andaluza
San Juan de Dios de Lucena y
Fundaciones Fusionadas de Córdoba
Consejería de Inclusión Social,
Juventud, Familias e Igualdad

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**LICITACIÓN DEL CONTRATO DE SERVICIOS DE CONTROL DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL
POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO**

(Expte. PA 07/2024)



1. OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las características técnicas y obligaciones del contrato de servicios de control de seguridad alimentaria y mantenimiento de los Sistemas de Autocontrol de los centros de la Fundación Pública Andaluza San Juan de Dios de Lucena y Fundaciones Fusionadas de Córdoba (la Fundación, en lo sucesivo), en las condiciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los centros de la FSJD y número de personas usuarias de cada uno son los siguientes:

Residencia de personas mayores San Juan de Dios

C/ Calzada, 1. 14900. Lucena (Córdoba)

79 plazas de atención residencial y 20 plazas de unidad de estancia diurna

Residencia de personas mayores San Andrés

C/ Frailes, 18. Córdoba.

34 plazas de atención residencial

Residencia de personas mayores La Magdalena

C/ La Magdalena, 16. Dos Torres (Córdoba)

29 plazas de atención residencial

C.E.I. Simón Obejo y Valera

C/ Francisco Botello, 19, 14412 Pedroche (Córdoba)

35 plazas de atención socioeducativa

2. ALCANCE

La adjudicataria realizará un seguimiento continuado, y si procede actualización del mismo del Plan General de Higiene (en adelante PGH) de cada centro así como el Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (en adelante APPCC).

A. PLAN GENERAL DE HIGIENE

Dentro del PGH la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta en la elaboración del mismo, así como la ejecución de lo siguiente:

1. Control de agua para consumo humano



- ✓ Realizar las actualizaciones en el PGH que se requieran por cambio de normativa o cambio de circunstancias, así como la comunicación a los centros de los cambios normativos.
- ✓ Mantener actualizados los planos de punto de agua
- ✓ Se deberá emitir un certificado de sistema de gestión de calidad implantado por la empresa adjudicataria

2. Limpieza y desinfección:

- ✓ Realización y/o actualización de tabla de diferenciación de zonas en función de grado de suciedad y el riesgo de contaminación.
- ✓ Detalle de métodos de limpieza y desinfección a utilizar
- ✓ Mantener actualizados los planos de punto del grado de suciedad y riesgo de contaminación.

3. Mantenimiento de instalaciones y equipos:

- ✓ Actualización cuando se requiera del detalle de instalaciones y equipos, así como el método de mantenimiento preventivo a adoptar por los centros
- ✓ Calibración anual de termómetros de medición de cámaras frigoríficas, congeladores y equipos de frío. Se deberá emitir un certificado de calibración.

4. Mantenimiento de temperaturas

- ✓ Actualización de cuadro de temperatura máxima permitida en productos y materias primas, cada vez que se produzca cambio de normativa o los centros lo soliciten.
- ✓ Emisión de verificación de equipos de frío con termómetro calibrado y certificado del calibrado del termómetro.

5. Trazabilidad

- ✓ Los responsables de ejecución del seguimiento de trazabilidad serán los propios centros que podrán requerir a la empresa adjudicataria asesoramiento al respecto.
- ✓ Realización de registros para la entrada de materia prima y suministros, control de elaboración de platos.

6. Formación continua

La Fundación será la encargada de facilitar a los trabajadores/as la formación necesaria en materia de higiene alimentaria, así como la renovación de la misma



cuando se requiera Los centros podrán requerir asesoramiento a la empresa adjudicataria

7. Gestión de residuos

Los centros podrán requerir asesoramiento a la empresa adjudicataria

8. Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores.

- ✓ Realización o modificación de la redacción de guía de buenas prácticas de manipulación o manejo con alérgenos.
- ✓ Realización y actualización de plano general de cocina y flujo de actividades

B. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL (APPC)

Elaboración y/o actualización del PLAN APPC, según el Reglamento 852/04 que presenta su trasposición en la legislación española en el Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre por el que se regulan las comisiones de aplicación en materias de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios.

El Plan APPC debe contener:

- Análisis de peligros de las operaciones realizadas dentro de la actividad de la empresa.
- Determinación de los puntos críticos de control, así como actualización de los mismos cuando sea necesario.
- Establecimiento de límites críticos de cada punto crítico de control.
- Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada punto crítico de control
- Establecimiento de medidas correctoras que han de adoptarse en caso de que un punto crítico no esté controlado
- Establecimiento de un sistema de verificación para controlar que el APPC funciona correctamente
- Sistema de documentación de todos los procedimientos, así como los registros.

Tanto el Plan General de Higiene como el Plan de APPCC deberá ser revisado siempre que las circunstancias lo requieran, haya tenido lugar un cambio de normativa o al menos, anualmente en cada centro.

Se deberá emitir un informe auditor de los procesos y aplicaciones de los planes, así como las medidas correctoras que deberán tomar los centros.

Para la ejecución de los trabajos se tendrán en cuenta las siguientes disposiciones legislativas y documentos específicos:



- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre del 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Documento orientativo del Sistema de Autocontrol en Andalucía.

3. SEGUIMIENTO ANALÍTICO/TÉCNICO

El seguimiento analítico/técnico se realizará en la forma que se especifica a continuación:

CENTRO RESIDENCIAL SAN JUAN DE DIOS DE LUCENA				
CONCEPTO		Cuatrimestre 1 (MARZO)	Cuatrimestre 2 (AGOSTO)	Cuatrimestre 3 (DICIEMBRE)
Seguimiento Analítico	Superficie	2	2	2
	Superficie listeria	1	1	1
	Manipulador	1	1	1
	Aceite	1	1	1
	Alimento	1	1	1
	Agua	1	-	-
	Verificación temperaturas	1	--	--
Seguimiento Técnico	Jornada verificación sistema autocontrol anual * - <i>Revisión de implantación del Sistema de Autocontrol.</i> - <i>Revisión de prácticas correctas de higiene, con correcciones y/o propuestas de mejora.</i> - <i>Asesoría en general y apoyo tras auditorías de Sanidad</i>			

**No incluye acompañamiento en inspecciones sanidad*



CENTRO RESIDENCIAL SAN ANDRÉS		
CONCEPTO		VISITA ANUAL
Seguimiento Analítico	Superficie	2
	Manipulador	1
	Ambiente	1
	Alimento	2
	Agua	1
	Verificación temperaturas	1
Seguimiento Técnico	Jornada verificación sistema autocontrol anual * - <i>Revisión de implantación del Sistema de Autocontrol.</i> - <i>Revisión de prácticas correctas de higiene, con correcciones y/o propuestas de mejora.</i> - <i>Asesoría en general y apoyo tras auditorías de Sanidad</i>	

*No incluye acompañamiento en inspecciones sanidad

CENTRO RESIDENCIAL LA MAGDALENA		
CONCEPTO		VISITA ANUAL
Seguimiento Analítico	Superficie	1
	Manipulador	1
	Ambiente	1
	Alimento	2
	Agua	1
	Verificación temperaturas	1
Seguimiento Técnico	Jornada verificación sistema autocontrol anual * - <i>Revisión de implantación del Sistema de Autocontrol.</i> - <i>Revisión de prácticas correctas de higiene, con correcciones y/o propuestas de mejora.</i> - <i>Asesoría en general y apoyo tras auditorías de Sanidad</i>	

*No incluye acompañamiento en inspecciones sanidad



CENTRO DE EDUCACIÓN INFANTIL SIMÓN OBEJO Y VALERA	
Seguimiento Técnico	Asesoría alimentaria en general. Resolución de dudas
	Revisión/actualización en caso necesario del Sistema de Autocontrol.
	Apoyo tras auditorías de Sanidad
	Revisión y edición en caso necesario de Libros de Registro
	Información sobre los trámites a seguir en cuanto inspecciones sanitarias con resultados no favorables

4. ENSAYOS POR MUESTRA

- Muestra de superficie: Bacterias Aerobias y Enterobacterias
- Muestra de superficie para control de listeria: Listeria Monocytogenes
- Muestra de manipulador de alimentos: Bacterias Aerobias, Enterobacterias, Escherichia Coli, Estafilococos.
- Muestra alimento elaborado (según alimento) N5: Listeria Monocytogenes / E. Coli / Salmonella.
- Muestra de aceite: Compuestos polares
- Agua: olor /sabor, color, turbidez, ph, conductividad, cloro residual libre, clorocombinado residual, nitritos, amonio, bacterias aerobias a 22°C, coliformes totales, escherichia coli (e.coli), enterococo intestinal
- Verificación de equipos de frío (incluido termómetro de control de temperatura) con termómetro calibrado

Finalizada la analítica, el adjudicatario vendrá obligado a emitir un boletín analítico y remitir los resultados la persona responsable del contrato por correo electrónico con firma digital.

El método de determinación será el que el adjudicatario decida en función del parámetro, tipo y condiciones de la muestra.