



Corporación  
Radiotelevisión Española

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS S-03184-2023**

### ***Servicio de analíticas, control y auditoría de restauración RTVE***

#### **1.- OBJETO**

El presente pliego tiene por objeto regular las condiciones técnicas de la contratación del servicio de auditorías, control de gramaje y analíticas en los comedores y cafeterías de la Corporación RTVE. Actualmente se dispone de este servicio de restauración colectiva en los centros de Madrid (Prado del Rey, Torrespaña e IORTV) y Barcelona (Sant Cugat).

#### **2.- NORMATIVA**

Serán de aplicación las siguientes normativas, así como las variaciones posteriores aprobadas por los organismos competentes:

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1019/2008 de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.



Corporación  
Radiotelevisión Española

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Asimismo, será de aplicación cuantas normas, reglamentos, directivas y legislación en general pudieran ser aprobadas en el transcurso del periodo de contrato.

### 3.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La realización de las auditorías y controles analíticos, de carácter físico-químico y microbiológico, y de pesaje se llevará a cabo en cada centro.

La concesión de estos servicios se realizará por lotes según distribución geográfica.

#### LOTE 1.- Madrid:

- CRTVE Prado del Rey. Avenida Radio Televisión nº 4. Pozuelo de Alarcón 28223 (Madrid)
- CRTVE Torrespaña. Alcalde Sainz de Baranda, 92. 28007 Madrid
- Instituto RTVE. Carretera de la Dehesa de la Villa, s/n. 28040 Madrid

#### LOTE 2.- Barcelona:

- CRTVE Sant Cugat del Vallés. Mercé Vilaret, s/n. Barcelona

Se podrán adjudicar uno o los dos lotes a la misma empresa.

Los controles podrán ser programados con una periodicidad fija o no programados, informando CRTVE al adjudicatario a través de la aplicación de gestión GIDISA.

Los controles analíticos programados se realizarán de forma periódica por centro tal y como se indica a continuación:

#### Semestralmente

- ✓ Tres controles analíticos de **alimentos** de comedores colectivos
- ✓ Dos controles analíticos de **superficie**
- ✓ Un control analítico de **ambientes y calidad del aire**
- ✓ Un control analítico de las aguas de concina
- ✓ Dos controles analíticos de **manipuladores**: Exudado nasofaríngeo y manual
- ✓ Un estudio de **compuestos polares**
- ✓ Una **auditoría** de las condiciones higiénicas del establecimiento
- ✓ Un **control de gramaje** de alimentos: pesada de 2 alimentos de 5 grupos presentes a fecha de la inspección. De cada alimento se realizará un

muestreo de 5 pesadas para que sea representativa marcando la media como valor final. En total 10 alimentos x 5 pesadas = 50 pesadas. El equipo a utilizar sería una báscula móvil calibrada con certificado ENAC en vigor a fecha de la inspección. En el Anexo I del presente pliego se indican los valores de los gramajes mínimos establecidos.

### **Anualmente**

Por cada centro se realizará una **auditoría del servicio**, con una duración mínima de 6 horas, que evaluará los procesos y protocolos seguidos por el proveedor ante los peligros y puntos de control críticos de los comedores colectivos. Dicha auditoría deberá ser realizada por un titulado superior con una experiencia mínima de 5 años en restauración colectiva.

De forma eventual se podrán solicitar controles adicionales no programados, así como analíticas no descritas en el presente pliego, en cuyo caso se realizará bajo presupuesto previo autorizado por CRTVE.

Además de estas analíticas, las empresas podrán proponer otros controles que consideren oportunos, por si fuera necesaria su realización a lo largo del periodo contractual, siempre sujetos a la normativa invocada en la descripción anterior, así como a otras disposiciones legales concordantes.

El número de analíticas programadas y no programadas anuales por lote se indica a continuación.

Servicio	Anual			
	LOTE 1: Madrid		LOTE 2: Barcelona	
	Analíticas programadas	Analíticas no programadas	Analíticas programadas	Analíticas no programadas
Controles analíticos de <b>alimentos</b>	18	9	6	3
Controles analíticos de <b>superficies</b>	12	6	4	2
Control analítico de <b>ambientes y calidad del aire</b>	6	3	2	1
Control analítico de <b>manipuladores</b>	12	6	4	2
<b>Auditoría</b> condiciones higiénicas del establecimiento	6	3	2	1
Estudio de <b>compuestos polares</b>	6	3	2	1
Control analítico de <b>aguas</b> en cocina	6	3	2	1
Control <b>gramaje alimentos</b> (50 pesadas)	6	3	2	1
<b>Auditoría completa</b>	3	0	1	0
Otros (*)				
<b>Total</b>	<b>75</b>	<b>36</b>	<b>25</b>	<b>12</b>



Corporación  
Radiotelevisión Española

En el caso de que se produjese la clausura o cierre de alguna de las instalaciones de RTVE incluidas en el presente pliego, la Corporación informará al adjudicatario, siendo reducido el servicio solicitado en el cómputo anual.

#### **4.- DESARROLLO DEL SERVICIO**

Los controles han de alternarse cada dos meses entre centro y centro. En ningún caso se solaparán dentro del mismo mes visitas a dos o más centros. RTVE establecerá un calendario anual concretando los meses y los centros en los que se realizarán las visitas de carácter programado. Los informes resultantes serán entregados en un plazo de diez días para las analíticas, controles de gramaje y auditorías del establecimiento, y de quince días para la auditoría anual.

RTVE emitirá una Orden de Trabajo (OT) al prestatario a través de la aplicación informática de gestión de los servicios corporativos GIDISA. La OT definirá las necesidades del servicio a realizar, aportando el lugar y descripción de la prestación. Dicha OT deberá ser gestionada en GIDISA por el adjudicatario. Una vez recibida, deberá cambiar su estado a ejecución, tratarla, y una vez realizados los servicios, finalizarla, adjuntando a la misma **el informe con los resultados correspondientes**.

Se facilitará al proveedor un usuario y una clave que le permitirán acceder a GIDISA, así como un manual de uso de la aplicación.

#### **5.- REQUISITOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y HUMANOS**

La empresa adjudicataria ha de ser un “Laboratorio Homologado” por el organismo competente en materia de Sanidad y Consumo de la Comunidad Autónoma en donde vaya a realizarse la prestación del servicio. Esta obligación ha de acreditarse mediante la presentación del certificado de registro del órgano correspondiente

Deberá garantizar la formación teórica y práctica de los trabajadores/as afectados en los temas relacionados con los servicios a realizar. También deberá ser responsable de la formación en materia de prevención de riesgos laborales del personal a su cargo, el cual estará informado en todo momento de los factores específicos de riesgo en base a la evaluación correspondiente. Dicho personal, asimismo, deberá disponer de los EPIS establecidos según la tarea a desempeñar.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los medios técnicos necesarios para la realización del servicio. Será por cuenta del adjudicatario el desplazamiento del personal necesario para la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria deberá contar con los equipos informáticos necesarios para poder trabajar con la herramienta de gestión de los servicios corporativos de RTVE (GIDISA) de forma remota a través de su formato online y/o APP para la gestión de órdenes de trabajo, comunicación de las actuaciones, envío de informes y entrega de albaranes.



Corporación  
Radiotelevisión Española

## 6.- CONTENIDO DE LA OFERTA TÉCNICA:

- Propuesta de gestión y ejecución del servicio. Los licitadores deben incluir en sus ofertas una descripción detallada de cómo se va a prestar el servicio. Se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Memoria explicativa que detalle el cumplimiento de todos y cada uno de los aspectos exigidos en el pliego técnico, explicando las ventajas frente a otras posibles alternativas y detallando funcionalidades.
- b. Procedimiento documentado de la metodología de trabajo. Descripción de la metodología de trabajo en la toma de muestras, mediciones y elaboración de informes de cada tipo de servicio incluido en el objeto de licitación.
- c. Descripción de los medios técnicos de que dispone para la ejecución del contrato.

- Equipo profesional: Se deben detallar los recursos humanos destinados a la ejecución del contrato. Se tendrán en cuenta aspectos como el organigrama de los puestos de trabajo intervinientes y sus funciones, la formación y la experiencia profesional y los flujos de comunicación entre las partes intervinientes.

## **ANEXO I – Valores mínimos de gramaje por alimento**

<b>GRUPO DE ALIMENTO</b>		<b>ALIMENTO</b>	<b>GRAMAJE</b>
GRUPO I	CARNES	Filete, escalope	170/200 - 170/200 gr.
		Carne Guisada	250/275 gr
		Carne picada	180/200 gr.
		Carne asada	200/220 gr.
		Chuleta cerdo	160/180 g.
		Cinta lomo	140/160 gr.
		Salchichas	180/200 gr.
	AVES	Pollo	1/4 pollo
		Pechuga	140/200 gr.
		Rotí de pavo	200/225 gr.
	EMBUTIDO	Jamón York, chorizo, etc.	150/175 gr.
		Bocadillos	50/60 gr.
	PESCADOS	Pescados frescos	200/225 gr.
P. congelados s/espina		180/225 gr.	
P. congelados c/ espina		225/275 gr.	
GRUPO II	HUEVOS	2 unidades	130 gr.
GRUPO III	LECHE	Leche	250 gr.
		Yogur	125 gr.
GRUPO IV	FECULENTOS CERALES	Pan (bocadillo)	85/95 gr.
		Patata	350/400 gr.
		Arroz	90/100 gr.
		Pastas	100/110 gr.
		Legumbres	100/110 gr.
GRUPO V	VERDURAS	Verduras congeladas	300/350 gr.
		Verduras frescas	300/350 gr.
GRUPO VI	FRUTA	Fruta variada	225/275 gr.
		Plátano	130/160 gr.
		Kiwi	175/200 gr.
		Uvas	300/325 gr.
GRUPO VII	AZUCARES DULCES	Azúcar	20 gr.
		Mermelada	20 gr.
		Bollería	1 unidad
		Magdalenas, sobaos	2 unidades
		Churros/porras	4/2 unidades

GRUPO DE ALIMENTO		ALIMENTO	GRAMAJE
GRUPO VIII	GRASAS	Mantequilla, margarina	10 gr.
		Aceite	10 gr.
GRUPO IX	POSTRES	Flan	100 gr.
		Arroz c/leche	150 gr.
		Natillas	135 gr.
		Mousse	60/70 gr.
		Melocotón en almíbar	3 unidades
		Macedonia	150/175 gr.
		Helados	70/80 gr.
GRUPO X	DESAYUNOS	Café en grano	10 gr.
		Zumos	200/250 gr.
GRUPO XI	GUARNICIONES	Verduras	60/80 gr.
		Arroces	40/50 gr.
		Ensaladas	60/80 gr.
		Patatas fritas	200/250 gr.
		Patatas panadera	225/250 gr.
		Patatas cocidas	150/200 gr.
	Puré de patata	100/125 gr.	