TÍTULO: **ASISTENCIA TÉCNICA PARA ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

EXPTE: **015/MTO/2021**

ASUNTO: **PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

1. INTRODUCCIÓN

Eusko Jaurlaritza dispone de un contrato de tipo VENDING mediante el cual las empresas adjudicatarias colocan máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas en los edificios de gestión unificada. Se desea realizar un control independiente por parte de EJ/GV para asegurar el estado correcto de dichos productos consumidos en dichas sedes.

Asimismo, se desea realizar un control del agua de red y del estado de las zonas en las que se consumen alimentos y bebidas.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la presente contratación es la asistencia técnica para realizar análisis microbiológicos de alimentos y bebidas en los edificios de gestión unificada de EJ/GV que se dispensan en: las máquinas de vending existentes, el agua de red, la cocina y la sala de microondas.

Se estructura en tres lotes en base a los territorios en los que se encuentran los edificios:

LOTE 1: VITORIA-GASTEIZ	LOTE 2: DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN	LOTE 3: BILBO
Edificio Lakua*	Edificio Vitoria-Gasteiz 3*	General Concha 23*
Edificio Samaniego*	Edificio Easo 10*	Gran Vía 85*
Edificio Archivo	Andia 13*	Plaza Bizkaia*
Edificio Zuzenean	Intxaurrondo 70*	Máximo Agirre 18 bis*

**Dispone de máquina vending*

3. ALCANCE DEL SUMINISTRO

Se establecen las siguientes analíticas:

3.1 SANDWICHES/BOLLERÍA

Análisis 1: 6 PARÁMETROS

Aerobios mesófilos, Enterobacterias lactosa (+), Salmonella, E. Coli, Staphylococcus aureus y Listeria monocytógenes

Análisis 2: 7 PARÁMETROS

Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Salmonella, E. Coli, Staphycolocus aureus y Listeria monocytógenes y Mohos y Levaduras

3.2 ZUMOS NATURALES

Análisis 3: 7 PARÁMETROS

Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Salmonella, E. Coli, Staphycolocus aureus y Listeria monocytógenes y Mohos y Levaduras

3.3 BEBIDAS REFRESCANTES

Análisis 4: 4 PARÁMETROS

Salmonella, E. Coli, Staphycolocus aureus y Listeria monocytógenes

3.4 BEBIDAS CALIENTES

Análisis 5: 9 PARÁMETROS

Aerobios mesófilos, Enterobacterias, Salmonella, E. Coli, Staphycolocus aureus y Listeria monocytógenes, Clostr.Perfringens, Bacillus cereus y Mohos y Levaduras

3.5 COMIDAS CALIENTES

Análisis 6: 6 PARÁMETROS

Aerobios mesófilos, Enterobacteria lactosa (+), Salmonella, E. Coli, Staphycolocus aureus y Listeria monocytógenes

3.6 COMIDAS FRÍAS

Análisis 7: 6 PARÁMETROS

Aerobios mesófilos, Enterobacterias lactosa (+), Salmonella, E. Coli, Staphycolocus aureus y Listeria monocytógenes

3.7 APERITIVOS

Análisis 8: 4 PARÁMETROS + HUMEDAD

Salmonella, E. Coli, Staphycolocus aureus y Listeria monocytógenes

3.8 SUPERFICIES

Análisis 9: 2 PARÁMETROS

Coliformes y Salmonella

3.9 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AGUA DE RED

Análisis 10: 10 PARÁMETROS

Coliformes totales, E. Coli, pH, Color, Olor, Sabor, Turbidez, Conductividad, Amonio y Cloro Residual

Los criterios para la realización de las analíticas y para el establecimiento de los umbrales y límites para los mismos serán los que legalmente se establezcan en las normas microbiológicas y reglamentos para cada tipo de alimento, producto, etc.

Dada la amplitud de la misma se cita aquí a modo de referencia la recopilación que el Departamento de Salud de EJ/GV y el Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao realizaron con una finalidad informativa general que se adjunta en el anexo.

Una vez adjudicado el contrato Eusko Jaurlaritza establecerá una planificación de acuerdo a las características de las máquinas de expedición existentes en los edificios determinando las periodicidades y tipo de analíticas a realizar.

La planificación dará origen a un pedido concreto que se facturará de acuerdo a los precios unitarios adjudicados y a las analíticas realizadas mensualmente.

Una vez realizadas las analíticas, la empresa adjudicataria informará de los resultados de las mismas, en particular aquellas que superen los umbrales legalmente autorizados y realizará las labores de asesoramiento y colaboración junto con los Servicios Técnicos de Recursos Generales para la resolución administrativa de la situación en relación con las autoridades sanitarias.

Vitoria-Gasteiz, 25 de mayo de 2021

Fdo.: Ione Eizmendi Gallastegui

RESPONSABLE ÁREA INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO

Vº. Bº.

Fdo. Fernando Uriondo Ispizua

DIRECTOR DE RECURSOS GENERALES

Donostia - San Sebastian, 1 – 01010 VITORIA-GASTEIZ
tef. 945 01 84 85 – Fax 945 01 87 06