

ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE MATERIAS PRIMAS

Este documento se corresponde exactamente al anexo I incluido en los pliegos técnicos que se exigieron cumplir a las empresas adjudicatarias del último concurso público lanzado por el Departamento de Educación, Política lingüística y Cultura para cubrir el servicio de comedor de los centros escolares públicos. Por tanto, no es nuestra propuesta sino los mínimos que la administración ha exigido cumplir a las empresas adjudicatarias del servicio de los últimos cursos.

ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE MATERIAS PRIMAS

La contratista (o sea la entidad responsable del servicio de comedor) deberá desarrollar especificaciones de materia prima propias teniendo en cuenta:

- Existen dos escenarios perfectamente diferenciados, cocina central y centros in situ.
- Estas especificaciones deberán ser diseñadas para el aseguramiento de la calidad de productos y servicio.
- El proveedor deberá tener conocimiento exacto de dichas especificaciones.
- Deberán ser diseñadas teniendo en cuenta todo lo establecido en este pliego de bases técnicas.

A continuación se describe la información mínima que debe aportar las especificaciones de materia prima:

- Clasificación de las materias primas: familias y subfamilias.
- Descripción del producto
 - Denominación (legal).
 - Descripción del producto.
 - Composición del producto: ingredientes principales, secundarios, porcentajes de ingredientes.
 - Calidades, categorías comerciales, tipo de preparado.
 - Formato (gramajes) tipo presentación.
 - Métodos de conservación.
 - Etiquetado.
- Declaración de alérgenos.
- Restricciones en el caso de que existan: por ejemplo uso no permitido de aditivos.
- Características organolépticas.
- Características microbiológicas.
- Características físico-químicas.
- Normativa aplicable.
- Características del envase, embalaje y paletización.
- Relación de los productos /proveedores homologados.
- Para los centros in situ deberán existir unas instrucciones, acorde con estas especificaciones de materia prima que permitan al personal realizar la recepción de las mismas correctamente.