

IV. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTOS

DE CASTROPOL

ANUNCIO. Aprobación definitiva del establecimiento y la prestación del servicio de catering a domicilio.

Anuncio

Por Acuerdo del Pleno con fecha 17 de septiembre de 2020 se aprobó definitivamente el establecimiento y la prestación del servicio de catering a domicilio, lo que se publica a los efectos del artículo 70.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, junto con la parte dispositiva de los acuerdos adoptados así como el texto íntegro del Reglamento del Servicio de Catering a Domicilio.

Primero.—Aprobar la Memoria justificativa de la prestación del servicio de catering a domicilio, el Reglamento del servicio y la documentación complementaria anexa en los términos que constan en el expediente.

Segundo.—Aprobar el establecimiento y la prestación por el Ayuntamiento del servicio de catering a domicilio, de conformidad con el contenido de la Memoria justificativa y el Reglamento aprobados.

Tercero.—Disponer que el servicio establecido se preste mediante la forma de concesión de servicios, a través de una sociedad externa al Ayuntamiento que asumirá los riesgos que el ejercicio de esta actividad conlleve.

Cuarto.—Publicar la parte dispositiva del acuerdo junto con el texto íntegro del Reglamento en el *Boletín Oficial del Principado de Asturias.*"

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE CATERING A DOMICILIO

Artículo 1.—*Objeto del reglamento.*

El objeto de este reglamento es determinar las condiciones generales de funcionamiento del servicio de catering a domicilio en el municipio de Castropol. Todo esto de conformidad con el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Artículo 2.—*Derechos de los usuarios y usuarias.*

Serán derechos de los/as usuarios/as del servicio de catering a domicilio:

1.—Solicitar y recibir información sobre las condiciones de funcionamiento del servicio. Los itinerarios, los horarios y las tarifas del servicio podrán ser consultados tanto en el Ayuntamiento de Castropol como a través de la empresa adjudicataria de la gestión del servicio.

2.—Las personas solicitantes del servicio podrán inscribirse para recibir los menús de los martes y viernes (comidas para toda la semana), o exclusivamente para recibir los menús de los martes (comida para tres días) o de los viernes (comidas para cuatro días).

3.—Conocer el procedimiento de elaboración de los diferentes menús. Asimismo, a ser informados del modo de conservación de los alimentos y de la fecha de caducidad de los mismos.

4.—Ser tratados correctamente por los empleados/as que la empresa gestora designe para la distribución de los menús.

5.—Formular las reclamaciones que estimen convenientes, en relación a la prestación del servicio, lo cual podrán efectuar en las oficinas generales del Ayuntamiento o bien, directamente, ante la empresa gestora.

6.—Recibir contestación de la empresa gestora del servicio en el plazo máximo de 15 días de sus reclamaciones y quejas formuladas.

7.—La empresa deberá informar a los usuarios/as, con antelación, de las modificaciones parciales o totales de los itinerarios y horarios previstos inicialmente.

Artículo 3.—*Obligaciones de los usuarios/as.*

1.—Ser residente en el municipio de Castropol.

2.—Inscribirse de forma presencial en el registro general del Ayuntamiento aportando la instancia de solicitud correspondiente, debidamente cumplimentada y toda la documentación requerida para la tramitación del procedimiento. O bien por correo certificado dirigido al registro general del Ayuntamiento, enviando toda la documentación mencionada.

3.—Abonar el precio de los menús de la manera acordada con la empresa adjudicataria de la gestión del servicio.

4.—Atender a las indicaciones que formulen los empleados de la compañía, en orden a la correcta conservación de los alimentos, los cuáles deberán mantenerse a una temperatura que oscile entre los 3.º y los 6.º centígrados.

5.—Observar un comportamiento correcto y respetuoso con el empleado/a que la empresa adjudicataria de la explotación del servicio designe para la distribución de los menús.

6.—Anular la solicitud del servicio con una antelación mínima de 48 horas antes de la fecha de recepción de los menús prevista inicialmente.

Artículo 4.—*Prohibiciones.*

Estará prohibido a los/las usuarios/as del servicio de catering:

- 1.—Impedir o forzar la apertura o cierre de las puertas del vehículo que dan acceso a los menús.
- 2.—Pretender entrar en el vehículo para proceder a la elección de los tapers de los menús.
- 3.—Desatender las instrucciones que sobre el servicio dé el empleado/a de la empresa adjudicataria de la gestión del servicio.

Artículo 5.—*Condiciones de los establecimientos.*

Sin perjuicio de los preceptos establecidos en el R. D. 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, los establecimientos cumplirán los siguientes requisitos:

1. Dispondrán de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven.
2. Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
3. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran.

Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias. Además estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.

4. Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento no manual.
5. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Reglamento.

Para la lucha contra plagas, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de desinsectación y desratización, basado en el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Reglamento. La aplicación de dicho programa se realizará de acuerdo con la legislación vigente.

6. Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

Artículo 6.—*Requisitos de las comidas preparadas.*

Sin perjuicio de las normas establecidas en el Real Decreto 2207/1995, las comidas preparadas y sus procesos de elaboración y manipulación cumplirán los siguientes requisitos:

1. En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.
2. Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.

En particular, en los locales donde se realicen estas actividades, no se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.

3. La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, siempre que sea posible, en un local o espacio reservado para tal fin.

Cuando tales operaciones se realicen en el mismo espacio que el dedicado a la elaboración propiamente de las comidas preparadas, se realizarán de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos, en distinto momento de la elaboración y separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo en contacto con los alimentos.

4. La descongelación se realizará en refrigeración. No obstante, los responsables de los establecimientos podrán establecer otro método siempre y cuando exista evidencia científica y técnica de las garantías de seguridad y salubridad para cada tipo de producto y, en cualquier caso, haya sido verificado por la autoridad competente.

Una vez descongelados los productos alimenticios, se elaborarán inmediatamente o se conservarán refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular,

el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.

Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar. Asimismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas no se podrán recongelar.

5. El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos finales, con la finalidad de ser utilizados o presentados para su consumo o venta, se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de los mismos.
6. Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a la siguiente normativa y a sus posteriores modificaciones:
 - a) Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
 - b) Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
 - c) Real Decreto 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Los auxiliares tecnológicos utilizados en la elaboración de comidas preparadas cumplirán su normativa vigente.

Artículo 7.—*Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta.*

Sin perjuicio de las normas establecidas en el Real Decreto 2207/1995, en el Real Decreto 1109/1991 y en el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente, el almacenamiento, conservación, transporte y venta de comidas preparadas cumplirá los siguientes requisitos:

1. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:
 - a) Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas ≤ 8 °C.
 - b) Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas ≤ 4 °C.

No obstante lo previsto en el párrafo anterior, los responsables de los establecimientos podrán fijar unas temperaturas distintas, siempre que estén basadas en evidencia científica o técnica y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

2. Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.
3. Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.

Dichos productos se mantendrán en sus recipientes originales. No obstante, si tuvieran que ser traspasados a otros envases más pequeños por necesidades de uso, nunca se utilizarán recipientes que pudieran dar equívocos respecto a su contenido, en particular, cualquier tipo de recipiente que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas.

4. Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

Artículo 8.—*Envasado.*

1. Las comidas preparadas serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución.

2. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.

Artículo 9.—*Etiquetado.*

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Artículo 10.—*Controles.*

1. Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:

- a) Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.

- b) Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.
- c) Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.
- d) Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
- e) Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.
- f) Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.

Artículo 11.—*Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).*

1. Los responsables de la empresa adjudicataria de la gestión del servicio podrán utilizar voluntariamente las GPCH previstas en el artículo 4 del Real Decreto 2207/1995, como un medio para garantizar que cumplen las normas sanitarias previstas en el presente Real Decreto y que aplican adecuadamente el sistema de autocontrol previsto en el artículo 10 de este Real Decreto.

2. El procedimiento de elaboración y evaluación de las GPCH será el siguiente:

- a) Se llevará a cabo por los sectores correspondientes y los representantes de otras partes interesadas, entre otras, las autoridades competentes y las asociaciones de consumidores.
- b) Las autoridades competentes, en el ámbito de sus respectivas competencias, evaluarán las GPCH, con objeto de determinar si las mismas son conformes con este Reglamento y de unificar criterios de prácticas correctas de higiene a nivel nacional.
- c) Las GPCH evaluadas favorablemente conforme a lo previsto en el párrafo b), serán remitidas a la Comisión de la Unión Europea.

Artículo 12.—*Formación continuada.*

En el marco de las exigencias contempladas por la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos, los responsables de los establecimientos definidos en este Reglamento, garantizarán que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen, conforme a lo previsto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Artículo 13.—*Productos procedentes de países terceros.*

1. Los productos contemplados en el presente Reglamento importados de países terceros, cumplirán, en todo caso, condiciones equivalentes a las establecidas en la presente disposición.

2. Sólo podrán comercializarse las comidas preparadas que cumplan las siguientes condiciones:

- a) Hayan sido introducidas por: un puesto de inspección fronterizo autorizado por Decisión de la Comisión Europea, o un recinto aduanero, distinto de los puestos de inspección fronterizos, y que figure en la Orden del Ministerio de Sanidad y Consumo de 20 de enero de 1994, por la que se fijan las modalidades de control sanitario a productos procedentes de comercio exterior, destinados a uso y consumo humano y los recintos aduaneros habilitados para su realización, cuando en tales productos no figuren ingredientes de origen animal.
- b) Hayan sido controladas según se establece en el Real Decreto 1977/1999, de 23 de diciembre, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles veterinarios sobre los productos procedentes de países terceros.
- c) Vayan acompañadas de:
 - 1.º La certificación sanitaria o de inspección veterinaria, para aquellos productos que lo exija la Unión Europea, o en su defecto.
 - 2.º El certificado sanitario de origen expedido por las autoridades competentes, que indique su aptitud para consumo humano.

Artículo 14.—*Regulación de aspectos no previstos.*

Por lo que se refiere a otros aspectos relativos a la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas distintos a los previstos en el presente Reglamento, será de aplicación el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, y cuantas otras disposiciones específicas regulen esta materia.

Contra el presente Acuerdo, se podrá interponer recurso contencioso-administrativo, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Asturias, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la publicación del presente anuncio, de conformidad con el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Castropol, a 3 de noviembre de 2020.—El Alcalde.—Cód. 2020-09263.