

## **BASES DE LA ADMINISTRACION**



**NOMBRE.**

Blanca Yaneth Santis Morales

**DOCENTE.**

Karina Maricruz Pérez Guillen

**LICENCIATURA.**

Nutrición

**TRABAJO.**

Súper nota

Comitán de Domínguez, Chiapas a 31 de Julio del 2020

# SERVICIOS DE ALIMENTACION

**Tipologías de servicios.** Esta instrucción establece criterios concretos para las siguientes tipologías de servicios: • La contratación de servicios de comedor de los centros de educación infantil municipales (cáterin permanente). • La contratación de servicios de cáterin puntual. • La contratación de servicios o instalación de máquinas de venta automática (vending).

**Servicios de comedor.** Se entiende por servicio de comedor la contratación del servicio de elaboración de comidas regulares, ya sea in situ, en las cocinas de propiedad municipal, o en las cocinas de la empresa adjudicataria, en los casos en que el equipamiento no disponga de cocina (cáterin permanente).

**Servicios de cáterin puntual.** Se entiende por servicio de cáterin puntual la contratación de servicios de ofrecimiento de bebidas o alimentos ya cocinados, de modo puntual, en el marco de la organización de un evento (jornada, congreso, reunión, celebración, etcétera).

**Servicios de venta automática (vending).** Se entiende por servicio de venta automática la instalación y el mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas o alimentos (refrigerados o no) con reposición de los productos, tanto de venta al público en general, en equipamientos, centros municipales, espacios o servicios públicos, como de venta interna, en edificios municipales, destinada exclusivamente al personal de la Administración.

## Prioridades

El elemento particular y característico de los servicios de alimentación son los alimentos en sí mismos, y la producción y el procesamiento de estos alimentos son ambientalmente muy relevantes. Las diferencias en términos de impactos asociados a los diferentes métodos de producción hace necesario establecer prioridades en el consumo final para promover un modelo de menor impacto. Así, a la hora de contratar servicios de alimentación es prioritario: • Introducir alimentos básicos y manufacturados de agricultura ecológica y de comercio justo. • Valorar las ofertas de servicios que utilicen más productos de este tipo. • Consolidar la presencia de este tipo de alimentos cuando ya se hayan introducido en contratos anteriores e incrementarla progresivamente en la medida de lo posible. Es igualmente prioritario, en los mismos términos: • Introducir el uso de artículos, materiales y productos ecológicos en las actividades asociadas al servicio (menaje, cocina y limpieza). • Introducir y mejorar progresivamente la eficiencia energética de la maquinaria utilizada. • Introducir y consolidar prácticas de prevención y buena gestión de residuos. • Garantizar la formación ambiental del personal de este tipo de servicios.

**Origen y calidad de los productos.** El órgano de contratación establecerá los siguientes requisitos en relación con la calidad y el origen de los productos: • Las frutas y verduras deberán ser frescas, de temporada (según el calendario del anexo I), y se podrá establecer la obligatoriedad de suministrar determinados artículos procedentes de agricultura ecológica (de acuerdo con el Reglamento del Consejo Europeo 834/2007) como las patatas, las cebollas, las zanahorias o bien las manzanas, las peras, las naranjas o los plátanos, por ejemplo. • Progresivamente, la lista de productos procedentes de agricultura ecológica o con esta certificación se extenderá, en la medida de lo posible, a productos elaborados, como cereales y derivados (pasta), yogures o postres lácteos, zumos o legumbres. • El azúcar, el café, el chocolate y el té deberán ser, alguno de ellos o todos, de agricultura ecológica y comercio justo (de acuerdo con la Comunicación de la Comisión Europea, de 29 de noviembre de 1999, relativa al comercio justo COM [99] 619 final).

