

**CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE AUDITORÍA,
SEGUIMIENTO, MANTENIMIENTO E IMPLEMENTACIÓN DEL
SISTEMA DE GESTIÓN AUTOCONTROL DE CANTUR, S.A.
PARA EL “ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL
CRÍTICO (APPCC)” EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DE
CANTUR, S.A.**



Santander, 28 de octubre de 2019

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE AUDITORÍA, SEGUIMIENTO, MANTENIMIENTO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AUTOCONTROL DE CANTUR, S.A. PARA EL “ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)” EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DE CANTUR, S.A.

1. INTRODUCCIÓN

La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR, S.A.), tiene entre sus objetivos el promover el deporte de alta montaña y el turismo en la comunidad autónoma de Cantabria, especialmente en las zonas en que estas manifestaciones no existan o sean insuficientes.

Así, dentro de CANTUR, S.A. destacan recursos turísticos de gran relevancia e impacto a nivel regional, nacional e internacional como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, los Campos de Golf del Abra del Pas y de Nestares, complejos hosteleros como el Hotel La Corza Blanca, el Refugio de Áliva y el Restaurante Fontibre, elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé, la Estación de Esquí – Montaña de Alto Campóo o las instalaciones de la Estación de Peña Cabarga, y el Museo Marítimo.

CANTUR, S.A. cuenta en sus instalaciones con varios establecimientos de hostelería, donde se deben realizar el autocontrol de “Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)”

A continuación, se describen las características del servicio y los trabajos que se precisan realizar para el mantenimiento del sistema de autocontrol de “Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)” y dar así cumplimiento a la legislación vigente en materia de Seguridad Alimentaria.

2. OBJETO DEL PLIEGO

El objeto de este pliego es definir los criterios y condiciones técnicas que han de regir la contratación del servicio de auditoria, seguimiento, mantenimiento e implementación del sistema de gestión autocontrol de CANTUR, S.A. para el “Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC)” en el servicio de restauración de CANTUR, S.A.

3. OBJETO DEL CONTRATO

Ante la ausencia de medios propios para acometer dicho servicio y dada la naturaleza específica de los trabajos y los requisitos legales para el desarrollo de dichos trabajos, es necesaria la contratación del servicio de AUDITORIA, SEGUIMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE CANTUR, S.A. PARA EL “ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO (APPCC)” EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN, dentro del marco legal actual y con los medios materiales, humanos y organizativos necesarios y dentro de los parámetros de calidad establecidos por CANTUR, S.A., siendo esto además un requisito de obligado cumplimiento.

Así, el objeto del presente contrato es la contratación del servicio de auditoria, seguimiento, mantenimiento e implementación del sistema de autocontrol de toda la restauración de CANTUR, S.A. para garantizar la **Seguridad Alimentaria, Inspección y Control de Suministros Alimentarios** y con el fin de asegurar que los suministradores de productos cárnicos y productos de la pesca, proporcionan a CANTUR, S.A. las cantidades y calidades contratadas y solicitadas, conforme a las características de calidad establecidas en los respectivos contratos y/o acuerdos comerciales.

Son objeto de este contrato los establecimientos de Restauración del Parque del Naturaleza de Cabárceno, del Campo de Golf de Abra del Pas, de la Estación de Esquí de Alto Campoo, Campo de Golf de Nestares, el Teleférico de Fuente Dé, los hoteles de Áliva y La Corza Blanca y el Museo Marítimo del Cantábrico, así como cualquier otro centro de hostelería que pudiera abrir CANTUR, S.A en el futuro.

El presente contrato tiene como finalidad dar cumplimiento a legislación vigente en materia de **Seguridad Alimentaria y Nutrición** (Ley, 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición), **control del agua** (Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del

agua de consumo humano), **envasado y etiquetado de productos** (Reglamento (UE) Nº 1169/2011 de 25 de octubre) y **cumplimiento de los principios basados en APPCC** (Reglamento 852/2004), **de alérgenos** (RD 126/2015) de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Y el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre **prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca** suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto base de licitación del contrato asciende a un importe máximo de:

Teniendo en cuenta la totalidad de las posibles prórrogas, DOS ANUALIDADES, que contempla el contrato, el valor máximo total del contrato asciende a 51.000 € IVA EXCLUIDO (CINCUENTA Y UN MIL EUROS IVA EXCLUIDO), precio calculado atendiendo a precios de mercado.

5. PLAZO Y EJECUCION DEL CONTRATO

El contrato será de 2 años, y un máximo 2 prórrogas de una anualidad cada una, a contar desde la firma del contrato, previo acuerdo entre las partes.

Como mínimo en cada establecimiento de restauración se realizarán 4 auditorías al año (1 al trimestre). A excepción de:

- Hotel La Corza Blanca y centros de la Estación de Esquí de Alto Campoo las auditorías se reducirán a tres auditorías y coincidirán con la temporada de nieve (noviembre a mayo aproximadamente). En caso de que se realice apertura durante el verano se deberá realizar al menos una (1) auditoría adicional a las tres iniciales en ese periodo (julio, agosto, septiembre aproximadamente)
- Hotel Áliva: se realizará una (1) auditoría al mes. Las auditorías habrán de coincidir con la temporada de apertura (de mayo a octubre aproximadamente).

- Así, como los establecimientos de apertura temporal del Parque de Cabárceno (Hamburguesería de Osos y Self Service) que se reducirán a 3. Y en el caso de la cafetería de Gorilas las visitas se reducirán a 2.

Todo esto sin perjuicio de que por necesidades del servicio se deban realizar visitas extraordinarias previo acuerdo entre las partes y no suponiendo en ningún caso coste adicional para Cantur, S.A.

En estas visitas de auditoria cumplirán con los siguientes requisitos:

- Periodicidad trimestral y duración mínima de 4 horas
- De lunes a viernes, en horario de mañana, no coincidiendo con los momentos de máxima actividad, salvo que por las necesidades del servicio hayan de realizarse en fin de semana y/o festivo previo acuerdo entre las partes.
- Rotación de los auditores (se podrá mantener el mismo auditor hasta un máximo de tres visitas consecutivas/centro)
- Las visitas se realizarán en coordinación con la Coordinación de Hostelería de Cantur, S.A. y la Dirección de los hoteles de acuerdo con el calendario de trabajo propuesto.
- Las visitas de auditoria estarán sujetas a necesidades operativas y cierres estacionales de los centros de hostelería.

Igualmente, cuando Cantur, S.A. desarrolle actividades gastronómicas distintas a las habituales, la empresa adjudicataria prestará asesoramiento, elaborara la documentación que fuere necesaria y realizará la toma de muestras para envío a laboratorio, sin coste adicional para CANTUR, S.A.

Las Auditorias y tomas de muestras se harán en las instalaciones de restauración que se detallan a continuación:

Centro de Hostelería	Ubicación	Instalación
Corza Blanca*	Brañavieja	Hotel
Cafetería El Chivo*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campoo
Cafetería Multiusos*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campoo
Self-service*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campoo
Nestares	Nestares	Campo de Golf
Fuente Dé (Arriba)	Fuente Dé	Teleférico
Fuente Dé (Abajo)	Fuente Dé	Teleférico
Áliva*	P. N. de Los Picos de Europa	Hotel - Refugio
Restaurante Los Osos	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Hamburguesería Los Osos*	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Self Service La Cabaña*	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Cafetería La Mina	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Cafetería Gorilas*	Cabárceno	Parque de Cabárceno
Restaurante Abra del Pas	Mogro	Campo de golf
MMC	Santander	Museo
*Establecimientos con cierres estacionales		

6. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

AUDITORIA, SEGUIMIENTO, MANTENIMIENTO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE CANTUR, S.A. PARA EL "ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO" (APPCC) EN EL SERVICIO DE RESTAURACION

La empresa adjudicataria deberá realizar todos los trabajos/tareas que se describen a continuación:

- Identificación de nuevos riesgos: se analizarán cada uno de los riesgos independientemente.
- Determinación de su identificación como puntos de control críticos, las medidas preventivas, correctoras, límites críticos y frecuencia de verificación.
- Seguimiento de las No conformidades detectadas durante las auditorias. Los centros deberán proponer en un plazo de 48 horas desde la recepción del informe las medidas correctoras así como el plazo previsto para su ejecución, debiendo el adjudicatario validarlas y realizar el seguimiento hasta su cierre.
- Análisis y/o revisión de registros vigentes en cada visita trimestral se planificarán de acuerdo a la siguiente distribución:

1ª VISITA	2ª VISITA	3ª VISITA	4ª VISITA
Registro Responsables Planes de Autocontrol	Registro verificación de Básculas (si las hubiere)	Planes de Autocontrol	Procedimientos de restauración – cocina
Plano de distribución de locales, instalaciones y equipos	Plano de instalaciones con identificación de cebos proporcionado por Cantur	Fichas Técnicas (toma de muestras testigo para banquetes y grupos, conservación en cámaras, descongelación de productos, verificación de equipos, lavado de vajillas, cristalería y cubertería, lavado y desinfección de verduras y frutas, y distribución recomendada en cámaras)	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Tablas APPCC
Registro de operaciones de	Autorización empresa DDD	Cuadro actuaciones ante desviaciones en control	Informes de auditoría

mantenimiento de equipos, locales e instalaciones de cocina	externa contratada por CANTUR, S.A.	analítico de las muestras	trimestrales
Partes de averías	Carnet de capacitación de técnicos aplicadores de DDD	Certificados de formación de manipuladores de alimentos (cocina, sala, pisos, almacén)	Informes de ensayo trimestrales (alimentos, superficies y manipuladores)
Informes de verificación de campo (termómetros) y certificados de calibración	Registros y fichas de seguridad de DDD utilizados	Guía de Buenas Practicas Alimentarias	Informes de ensayo anuales de Hielo – Agua
Plano de red de agua sanitaria y agua residuales (con salidas numeradas)	Albaranes/ certificados de tratamientos empresas DDD	Acuse de recibo documentación (cocina, sala, almacén)	Autorización empresa gestora de aceite usado de cocina
Cartelería para Programa de Limpieza y desinfección	Copia de seguro de responsabilidad civil (RSC) empresa DDD	Registro relación de manipuladores de alimentos	Partes de recogida de aceite usado en cocina
Fichas de productos de limpieza utilizados (técnicas y de seguridad)	Registros de incidencias y no conformidades	Listado y RGSEAA (proveedores autorizados centralizados (alimentos y bebidas)	Registros incidencias y No Conformidades
	Registros incidencias y No Conformidades		
Registro control de agua de red	Registro control de agua de red	Registro control de agua de red	Registro control de agua de red
Registro Plan de Limpieza	Registro Plan de Limpieza	Registro Plan de Limpieza	Registro Plan de Limpieza

Registro temperatura en tren de lavado	Registro temperatura en tren de lavado	Verificación de temperatura del tren de lavado	Registro temperatura en tren de lavado
Registro recepción de mercancías	Registro recepción de mercancías	Registro recepción de mercancías	Registro recepción de mercancías
Proceso de elaboración en cocina	Proceso de elaboración en cocina	Proceso de elaboración en cocina	Proceso de elaboración en cocina
Lavado y desinfección de vegetales - fruta	Lavado y desinfección de vegetales - fruta	Lavado y desinfección de vegetales - fruta	Lavado y desinfección de vegetales – fruta
Cambio de aceite de fritura	Cambio de aceite de fritura	Cambio de aceite de fritura	Cambio de aceite de fritura
Control de temperatura de cámaras	Control de temperatura de cámaras	Control de temperatura de cámaras	Control de temperatura de cámaras
Control de campanas extractoras	Control de campanas extractoras	Control de campanas extractoras	Control de campanas extractoras

Este cronograma estará sujeto a las revisiones que se produzcan en el sistema de autocontrol, así como las necesidades operativas y cierres por fin de temporada y, deberá reajustarse a los establecimientos de cierres temporales.

Igualmente, el adjudicatario estará obligado:

- Asesoramiento frente actas levantadas por Sanidad o la administración competente para su contestaciones y modificaciones pertinentes en virtud de las mismas.
- Evaluar la aplicación de directrices en materia de higiene alimentaria y conocer la evolución del sistema y seguridad alimentaria.

- Formación continua durante las visitas; se realizarán observaciones de formación práctica al personal de cocina, sala y almacén (recomendaciones y correcciones sobre las situaciones prácticas cotidianas) que quedarán reflejadas en el informe posterior a cada visita que acompañará el Check list.
- Verificación de termómetros láser, infrarrojos y/o con sonda de punción utilizados para controlar los procesos de recepción, almacenamiento, elaboración y mantenimiento (incluidos termómetros de servicios técnicos), así como de termómetros/ sondas de equipos de almacenamiento, mantenimiento y exposición: mínimo anual o según normativa de la Comunidad Autónoma, con equipo calibrado y en caso de resultado “incorrecto” realizar una nueva verificación en la siguiente visita. Deberá aportar documentación que evidencie la calibración de los equipos patrón utilizados (certificados de calibración en vigor y, si fuera el caso, documento interno que evidencie vigencia de calibraciones de equipos patrón utilizados). Deberá evidenciar cumplimiento de **NT-62 ENAC “Evaluación de la trazabilidad metrológica de los equipos de medida”**
- Los informes de verificación de termómetros-sondas, deberán incluir datos (marca, modelo y número de serie) y fotografías de equipos utilizados para controlar los procesos de recepción, almacenamiento, elaboración y mantenimiento (incluidos termómetros de servicios técnicos).
- Contrastación de medidores de aceite con metodología definida por CANTUR, S.A.
- Facilitar y cumplir protocolo de toma y envío de muestras al laboratorio que evidencie las determinaciones analíticas en alimento según las normas de referencia (Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y el Reglamento (CE) 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005)
- Modelos resúmenes, cuadros e informes con visto buenos de la Coordinación de Calidad de CANTUR, S.A.
- Reuniones periódicas con la Coordinación de Hostelería de CANTUR, S.A. y la Dirección de los Hoteles para evaluar el seguimiento e incidencias del sistema, proponer mejoras, etc.
- Check list de auditoría personalizado y consensado con la Coordinación de Calidad de CANTUR, S.A., la Coordinación de Hostelería y la Dirección de Hoteles, enfocado siempre a la mejora continua y aportando fotos de las posibles deficiencias encontradas.

- Comunicación de los resultados analíticos incorrectos de manera inmediata por correo electrónico a la Coordinación de Hostelería de CANTUR, S.A. y la Dirección de los hoteles.
- Envío de informes en formato PDF por correo electrónico a la Coordinación de Hostelería y Dirección de los Hoteles.
- No se realizarán envíos a los centros, por correo electrónico u otros medios, que no estén contemplados en el presente pliego y, en cualquier caso, que no hayan sido previamente aprobado por la Coordinación de Hostelería y la Coordinación de Calidad de Cantur, S.A.
- Análisis microbiológicos puntuales y de forma aleatoria sobre aquellos productos, materias primas, utensilios y manipuladores que se consideren necesarios, para comprobar la aplicación de unas correctas prácticas de manipulación, higiene y desinfección, sin coste adicional para CANTUR, S.A.
- Toma de muestras extraordinarias y pruebas de caducidad cuando CANTUR, S.A. lo requiera y sin coste adicional hasta un máximo de 10 muestras/año.
- Toma de muestras de agua de cocina para su verificación según parámetros y frecuencias en el **Real Decreto 902/2018, de 20 de julio**, por el que se modifica el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Durante las visitas de auditoria (con carácter trimestral) la empresa adjudicataria aprovechará para tomar muestras de alimentos, superficies y manipuladores para su análisis.
- Elaboración de un plan de mejora anual global a todo CANTUR, S.A.
- Tras cada visita trimestral se verificará que las No Conformidades detectadas en la visita anterior han sido subsanadas. En caso contrario se deberá reflejar en el informe.
- Coincidiendo con las visitas de auditoria se procederá a la verificación analítica del sistema APPCC en los siguientes términos:

1. Parámetros analíticos:

PARAMETROS ANALÍTICOS AGUAS

Si procede de red de abastecimiento municipal controlada

- Microbiológico:
 - o Rto. de *Escherichia coli*

- Recuento de Coliformes totales
- Físico químico:
 - Organoléptico (olor, color, sabor)
 - Biocida libre residual y total
 - Conductividad
 - Turbidez
 - Amonio

Si procede de red de abastecimiento propia o no controlada

- Microbiológico:
 - Aerobios mesófilos a 22°C
 - Recuento de *Escherichia coli*
 - Recuento de Coliformes totales
 - *Clostridium perfringens*
- Físico químico:
 - Organoléptico (olor, color, sabor)
 - Biocida libre residual y total
 - Conductividad
 - Turbidez
 - Amonio

PARAMETROS ANALÍTICOS HIELO

- Microbiológico:
 - Rto. de *Escherichia coli*
 - Recuento de Coliformes totales

PARAMETROS ANALÍTICOS ALIMENTOS

- Microbiológico:
 - Recuento microorganismos aerobios a 30°C
 - Recuento bacterias coliformes
 - Recuento *E. coli* β -glucuronidasa +
 - Recuento *Staphylococcus coagulasa* +
 - Inv. *Salmonella* spp.
 - Inv. *Listeria monocytogenes*

Las muestras serán analizadas en laboratorio acreditado que el Licitador deberá demostrar mediante entrega de documentos acreditativos.

2. Periodicidad y número de muestras según el siguiente cuadro:

INSTALACIÓN	MATRICES				
	Agua	Hielo	Alimentos	Superficies y manipuladores	Proveedores
	ANUAL				
Corza Blanca*	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	4 muestras/año	4 muestras/año
Cafetería El Chivo*	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	4 muestras/año	-----
Cafetería Multiusos*	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	4 muestras/año	4 muestras/año
Nestares	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	6 muestras/año	6 muestras/año
Fuente Dé (Arriba)	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	6 muestras/año	-----
Fuente Dé (Abajo)	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	6 muestras/año	6 muestras/año
Áliva*	1 muestra/año	1 muestra/año	5 muestras/año	6 muestras/año	-----
Restaurante Los Osos	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	6 muestras/año	6 muestras/año
Self Service La Cabaña*	1 muestra/año	1 muestra/año	2 muestras/año	4 muestras/año	3 muestras/año

Cafetería La Mina	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	6 muestras/año	-----
Cafetería Gorilas*	1 muestra/año	1 muestra/año	2 muestras/año	4 muestras/año	-----
Restaurante Abra del Pas	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	6 muestras/año	6 muestras/año
MMC	1 muestra/año	1 muestra/año	3 muestras/año	6 muestras/año	6 muestras/año

El plazo máximo para la entrega de los informes no podrá ser superior a 15 días hábiles desde la recogida de las muestras. El envío se realizará por correo electrónico a la Coordinación de Hostelería y la Dirección de los Hoteles en PDF.

Formación

Formación: la empresa adjudicataria deberá realizar formación continua en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria:

- 2 Formaciones anuales para el personal fijo en:
 - Buenas prácticas en Higiene Alimentaria
 - Sistema de APPCC específico para cada establecimiento dedicando una parte importante a la cumplimentación de registros.
 - Alérgenos y alergias alimentarias
- 1 Formación al personal eventual o de nueva incorporación en:
 - Buenas prácticas en Higiene Alimentaria
 - Sistema de APPCC específico para cada establecimiento
 - Alérgenos y alergias alimentarias

Esta formación se realizará para todo el personal de cocina, sala y almacén a razón de:

- **Zona de Liébana:** 6h en 2 jornadas (centros del teleférico y Hotel Áliva)

- **Zona de Campoo:** 6h en 2 jornadas (centros de la Estación de Esquí de Alto Campoo, Campo de Golf de Nestares y Hotel La Corza Blanca)
- **Zona Santander:** 6h en 2 jornadas (centros del Parque de Cabárceno, Campo de Golf Abra del Pas y Museo Marítimo del Cantábrico)

Para el personal eventual o inscrito en las Bolsas de Empleo de Cantur, S.A. se realizará al menos una formación de 3h en 1 jornada. El lugar será acordado previamente entre la empresa adjudicataria la Coordinación de Hostelería de CANTUR, S.A. y la Dirección de los Hoteles en función de las necesidades del servicio.

Las jornadas de formación serán realizadas a propuesta de la empresa adjudicataria mediante calendario anual de formación que será consensuado con la Coordinación de Hostelería de Cantur, S.A. y la Dirección de los Hoteles este calendario podrá ser modificado previo acuerdo entre las partes en función de las necesidades del servicio.

Durante las visitas se realizarán observaciones de formación práctica al personal de cocina, sala y almacén (recomendaciones y correcciones sobre las situaciones prácticas cotidianas) que quedarán reflejadas en el informe posterior a cada visita que acompañará el Check list.

En cualquier caso el licitador deberá ofrecer formación online para todo el personal con diferentes niveles en función del personal al que vaya dirigido o su responsabilidad dentro del Área de Hostelería y Hoteles.

6.1 INSPECCIÓN Y CONTROL DE SUMINISTROS ALIMENTARIOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA

Con el objeto de asegurar que los suministradores de productos cárnicos y productos de la pesca proporcionan a CANTUR, S.A. las cantidades y calidades contratadas y solicitadas, conforme a las características de calidad establecidas en los respectivos contratos y a la reglamentación vigente en materia de seguridad alimentaria, la empresa adjudicataria deberá presentar en su propuesta calendario de trabajo indicando fechas propuestas para las inspecciones y análisis.

Cada trimestre se tomará muestras de forma aleatoria (planning consensuado con CANTUR, S.A. y que será entregado al inicio del contrato y de acuerdo con la "Tabla de Matrices" de CANTUR, S.A. para su inspección y análisis coincidiendo con las visitas de auditoria.

El plazo máximo para la entrega de los informes no podrá ser superior a 15 días hábiles desde la recogida de las muestras. El envío se realizará por correo electrónico a la Coordinación de Hostelería y la Dirección de los Hoteles en PDF.

La empresa adjudicataria deberá realizar todos los trabajos que se describen a continuación:

En cada visita de inspección, control y toma de muestras, se recogerán al menos 3 muestras del siguiente modo:

- Una muestra de carne de vacuno y/o ovino
- Una muestra de carne de porcino
- Una muestra de productos de pesca (pescado y/o marisco)

En cada visita, se realizarán al menos los siguientes controles que a continuación se detallan:

- verificación de existencia en el establecimiento de ficha técnica de producto.
- Características organolépticas del producto recibido
- Integridad (ausencia de roturas) e idoneidad en los envases utilizados
- Control de idoneidad del producto que contienen (mantenimiento del vacío, de la atmosfera modificada, temperaturas de congelación...)
- Control de etiquetado
- Comprobación del peso real de los productos contra lo marcado en su etiqueta o albarán de entrega
- Verificación de temperaturas a la recepción del producto
- Control de caducidades
- Control de la correcta identificación y etiquetado

El control analítico de las muestras recogidas, se comprobará el cumplimiento de los criterios microbiológicos sobre los siguientes parámetros, según normativa vigente de aplicación y cumpliendo con el protocolo de toma y envío de muestras al laboratorio, con el fin de asegurar unos resultados analíticos reales de las muestras recogidas.

CONTROL PROVEEDORES PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Carnes refrigeradas o congeladas:
 - o Aerobios mesófilos
 - o Recuento bacterias coliformes

- Recuento E. coli β -glucuronidasa +
 - Recuento Staphylococcus coagulasa +
 - Inv. Salmonella spp.
 - Inv. Listeria monocytogenes
- Carne picada de ave, cerdo o vacuno y preparados destinados a ser consumidos cocinados:
- Aerobios mesófilos
 - Recuento E. coli β -glucuronidasa +
 - Inv. Salmonella spp.
- Productos de la pesca refrigerados o congelados:
- Aerobios mesófilos
 - Recuento bacterias coliformes
 - Inv. Salmonella spp.

Como resultado de las actividades descritas se remitirá un informe a la Coordinación de Hostelería CANTUR, S.A. y Dirección de los Hoteles de Cantur, S.A. en PDF por correo electrónico.

7. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria deberá designar un responsable de proyecto, que será el interlocutor directo con el equipo designado, a tal efecto, por CANTUR, S.A., a fin de asegurar la calidad de los trabajos y la imprescindible coordinación para el cumplimiento de todas las condiciones establecidas en los pliegos.

Los trabajos objeto de contratación se desarrollarán con carácter general en las instalaciones de restauración de CANTUR, S.A. citadas, sin perjuicio de que cuando resulte necesario y a petición de CANTUR, S.A., el equipo de trabajo se desplace a las Oficinas Centrales de CANTUR, S.A.,

8. FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

Se emitirá una factura por cada instalación al trimestre donde se detallarán los servicios prestados en la misma (auditorías, número de muestras,...) de acuerdo con las instrucciones de facturación a proveedores que facilitará el Departamento Financiero.

Cada factura se acompañará de los albaranes o partes de trabajo.

El abono de los servicios se realizará previa presentación de la factura correspondiente, de acuerdo con la legislación aplicable y de conformidad con Cantur, S.A. en los plazos y condiciones normales de la Sociedad.

9. PERSONAL PARA LA REALIZACION DE LOS TRABAJOS

El Adjudicatario deberá disponer del personal preciso, y con la cualificación técnica que en su caso sea necesaria, para cumplir todas las obligaciones que se deriven del contrato. El personal estará encabezado por un responsable del proyecto que será el responsable de la ejecución y el interlocutor con el técnico responsable del proyecto por parte de CANTUR, S.A. derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, debiendo cumplir, por ello, las condiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del personal designado por él, no implicará responsabilidad alguna para CANTUR, S.A.

El Facultativo que el licitador proponga para el presente contrato de servicios deberá pertenecer durante la vigencia del mismo a la plantilla de la empresa (no se admitirán contratos de colaboración puntual), y tendrá la titulación de veterinario o médico (y/o técnico competente conforme a la normativa vigente), con una experiencia mínima de diez (10) años en servicios de auditoría de Seguridad Alimentaria.

En ningún caso se producirá la subrogación de CANTUR, S.A. en los contratos laborales, ni en ninguna otra responsabilidad que se derive de las relaciones entre la empresa adjudicataria y el personal a la que ésta haya encomendado el servicio.

Tanto las empresas licitadoras como los servicios ofertados deberán cumplir con toda la normativa, reglamentación o legislación vigentes o que se dicten durante la duración del contrato, relativas a la prestación de los servicios objeto de la presente contratación.

El adjudicatario responderá y mantendrá indemne a CANTUR, S.A. de cualquier reclamación, daño o perjuicio “incluidas sanciones administrativas o de cualquier otro tipo” que se le irroguen a la misma, como consecuencia del incumplimiento por la empresa adjudicataria de cualesquiera normas o reglamentaciones referidas en el párrafo anterior.

10. RESPONSABILIDADES SOCIALES Y LABORALES

La empresa adjudicataria será la única titular de los derechos y obligaciones inherentes a su condición de patrono respecto del personal que tenga contratado para la realización de los servicios objeto del contrato, quedando CANTUR, S.A. libre de toda responsabilidad a que, por dicho concepto, pudiera haber lugar.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa vigente referente a la Prevención de Riesgos Laborales, Salud Laboral, Legislación Laboral y Legislación de la Seguridad Social.

CANTUR, S.A. podrá solicitar documentación justificativa de la aplicación de esta normativa en la empresa o en las empresas contratadas por esta.

11. CONFIDENCIALIDAD DE LOS TRABAJOS

El Adjudicatario adquiere el compromiso de custodia fiel y cuidadosa de la documentación que se le entrega y de la información a que tuviere acceso por razón del mismo, no pudiendo aplicar o utilizar los datos obtenidos con fin distinto al que figura en los documentos contractuales, ni cederlo ni siquiera para su conservación, a otras personas.

El adjudicatario se comprometerá a comunicar a CANTUR, S.A., de forma inmediata, cualquier fallo en su sistema de tratamiento y gestión de la información que haya tenido o pueda tener como consecuencia de la puesta en conocimiento de terceros de información confidencial obtenida durante la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria y el personal encargado de la realización de las tareas guardarán secreto profesional sobre todas las informaciones, documentos y asuntos a los que tenga acceso o conocimiento durante la vigencia del contrato, así como del material que se genere de la ejecución del mismo estando obligados a no hacer públicos o enajenar cuantos datos conozcan como consecuencia o con ocasión de su ejecución, incluso después de finalizar el plazo contractual.

Queda prohibido expresamente que el adjudicatario y el personal encargado de la realización de los trabajos reproduzcan por cualquier medio la documentación o informes que tengan que realizar como consecuencia de la prestación del servicio contratado, así como la cesión onerosa o gratuita, total o parcial a cualquier persona física o jurídica de la información y documentación obtenida

durante la ejecución de los trabajos, bajo la responsabilidad a que hubiere lugar, exigible a través de las acciones adecuadas.

A la finalización del contrato el adjudicatario quedará obligado a la entrega a CANTUR, S.A., o destrucción en caso de ser solicitada, de cualquier información obtenida o generada como consecuencia de la prestación del servicio objeto del presente contrato, en caso de que CANTUR, S.A opte por su destrucción la empresa adjudicataria la realizará en un plazo de tres meses, la empresa adjudicataria acreditará dicha destrucción presentando una certificación firmada por persona debidamente facultada.

Cuando el contrato se resuelva por causas imputables al contratista, éste deberá indemnizar a CANTUR, S.A de los daños y perjuicios causados.

El adjudicatario garantizará la seguridad y confidencialidad de los datos de carácter personal facilitados por CANTUR, S.A., de acuerdo con lo establecido en la letra g) del artículo 3 de ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, queda obligado al cumplimiento de lo dispuesto en la citada Ley y especialmente en lo indicado en sus artículos 9, 10, 12 y adoptará las medidas de seguridad que le correspondan según el Reglamento de Medidas de Seguridad, aprobado por Real Decreto 994/1999, de 11 de junio.

12. MEDIOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN

El adjudicatario del contrato dispondrá de los medios humanos y materiales necesarios para cumplir con las especificaciones descritas en el conjunto de los pliegos.

En cuanto al equipo humano tendrá que ser descrito en la propuesta, indicando el número de recursos y perfil de los mismos que se destinarán para este proyecto. Una de estas personas ejercerá del responsable del proyecto siendo la persona de contacto con CANTUR, S.A.

13. CONTROL DE CALIDAD Y SEGUIMIENTO

CANTUR, S.A. se reserva el derecho a vigilar y comprobar en todo momento el correcto cumplimiento por parte del adjudicatario de todas las obligaciones que asume a través de esta contratación. Con idéntica finalidad de disponer de un conocimiento inmediato y puntual, se podrá recabar la información necesaria, obligándose el adjudicatario a facilitar los datos solicitados. A este

efecto, de la misma manera que CANTUR, S.A. designará al Coordinador de Hostelería como responsable del contrato, adjudicatario pondrá a disposición de ésta un Director de proyecto que actuará como máximo responsable de coordinar y ejecutarlas directrices marcadas por aquella. Con independencia de lo establecido en los párrafos anteriores, el adjudicatario se comprometerá a suministrar a CANTUR, S.A. toda la documentación requerida por este.

14. CONCLUSIONES

Estimando que el presente documento cumple con los supuestos que determina la legislación vigente, se da traslado del mismo a la Dirección General de la Sociedad, para su aprobación y efectos consecuentes, si procede.

Santander, a 28 de Enero de 2020.

**COORDINADOR DE HOSTELERIA
DE CANTUR, S.A.**

ALBERTO TERÁN GARCÍA

**RESPONSABLE DE LOS HOTELES DE
CANTUR, S.A.**

PABLO FERNÁNDEZ MUÑOZ