

INFORME TÉCNICO SOBRE LAS OFERTAS PRESENTADAS EN LA LICITACIÓN PARA LA 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. (EXPEDIENTE 20.024.CA.SE)

Órgano solicitante: Mesa de Contratación.

Persona que emite el informe:

Alberto Terán García, Coordinador del Departamento de Hostelería

ANTECEDENTES

El presente informe responde al análisis técnico de las ofertas presentadas para el expediente 20.024.CA.SE.

Una vez reunida la Mesa de Contratación el pasado 5 de febrero de 2020 a las 10h, según se pone de manifiesto en el Acta correspondiente, se han presentado a la licitación tres empresas:

- LABORCAN, S.L.
- SERVICIOS VETERINARIOS DE CANTABRIA, S.A.
- AQUIMISA, S.L.

Analizada la documentación presentada y verificado que se encuentra conforme a lo solicitado en el Pliego de Prescripciones Técnicas, se me encomienda la elaboración de un informe técnico para valorar las memorias técnicas presentadas por las citadas empresas.

VALORACIÓN AQUIMISA, S.L. Y CONCLUSIONES

Al empezar a analizar la metodología de trabajo presentada por **AQUIMISA, S.L.** me encuentro con que en las páginas 35 y 36 del documento, se relaciona el personal de su plantilla con las titulaciones de cada uno de ellos y la función específica a desarrollar en el trabajo objeto del contrato.

A su vez, se adjunta como ANEXO I a la memoria, la relación de C.V. de cada uno de los integrantes del equipo humano destinado a cubrir los servicios.

Entiendo que esta información debiera ir en el sobre C, al tratarse de un criterio evaluable de forma automática (en concreto el criterio 4 de los criterios de adjudicación).

Lo cual elevo a la Mesa de Contratación a los efectos pertinentes.

VALORACIÓN LABORCAN, S.L.

METODOLOGÍA Y PLAN DE FORMACIÓN

En relación a la metodología de trabajo, la empresa **LABORCAN, S.L** cumple con todos los requisitos que establece el Codex Alimentario y la normativa Comunitaria vigente (Reglamento 852/2004) relativa a la higiene de los productos alimenticios.

La empresa está certificada desde el año 2007 en el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001, certificándose en la realización de análisis microbiológicos y físico-químicos de Alimentos y Aguas, así como en la elaboración de manuales APPCC.

INFORME TÉCNICO APPCC

Asimismo, se realiza una propuesta de trabajo adaptada al caso específico de CANTUR, S.A. junto con un calendario de trabajo en el que se constata que tanto la frecuencia de las Auditorías, como de la inspección y toma de muestras se ajusta a lo requerido por parte de CANTUR en el PPTT.

Por otra parte, se adjunta un calendario de Control de Registros del Sistema de Autocontrol.

LABORCAN recurre a la subcontratación de OXITAL como laboratorio colaborador para el análisis de muestras.

Dicho laboratorio se encuentra acreditado por ENAC y con certificación ISO de gestión de calidad.

Como mejora, fuera de lo exigido en el PPTT, propone un servicio vía telefónica, sin restricción horaria que nos permitirá contactar con el responsable del proyecto para la realización de consultas técnicas o situaciones de incidencias, con el fin de poder dar solución lo antes posible a cualquier no conformidad o premisa que fuese necesaria.

VALORACIÓN METODOLOGÍA (15 puntos)

En lo relativo a la formación del personal, LABORCAN establece un calendario específico para el personal fijo de la empresa que se ajusta a lo exigido en los pliegos.

Respecto al personal eventual mejora los criterios mínimos exigidos, proponiendo la posibilidad de realizar dos o tres charlas extraordinarias.

Si bien, se hace referencia a una formación personalizada a cada centro de restauración, no se plantea una formación específica a los trabajadores en función de su categoría profesional, algo que desde mi punto de vista es imprescindible ya que independientemente de que todos los trabajadores deben de conocer al menos los contenidos básicos sobre Higiene Alimentaria, no es menos cierto que debe existir una formación específica en función del puesto de trabajo y la responsabilidad exigible.

VALORACIÓN PLAN DE FORMACIÓN (7 puntos)

VALORACIÓN SERVICIOS VETERINARIOS DE CANTABRIA, S.L.

METODOLOGÍA Y PLAN DE FORMACIÓN

En relación a la metodología de trabajo, la empresa SERVICIOS VETERINARIOS DE CANTABRIA, S.A cumple con todos los requisitos que establece el Codex Alimentario y la normativa Comunitaria vigente (Reglamento 852/2004) relativa a la higiene de los productos alimenticios.

Plantea una propuesta de trabajo aplicable de forma específica a nuestra empresa de la que en una reunión inicial recabará información sobre las particularidades de nuestra política de prevención y riesgos laborales.

La elaboración de la plantilla de auditoría (check-list) se facilitará a los responsables que CANTUR, S.A considere necesario para su validación.

A la hora de plantear la puntuación de cada pregunta (ítem) de la auditoría, y el peso de cada una en la puntuación final se propone que, aquellos aspectos que impliquen un incumplimiento normativo puedan tener un mayor peso en la valoración final.

Se establece un calendario de trabajo acorde a todas las exigencias plasmadas en los pliegos.

Igualmente se establece un protocolo de actuación para la toma de muestras cuyo análisis llevará a cabo un laboratorio colaborador (ACONSA) con acreditación ENAC, tal y como es exigible.

Plantean como mejora la visualización de los informes en formato EXCEL y la inclusión de fotos que se ajusten a prueba objetiva, en los mismos.

VALORACIÓN METODOLOGÍA (15 puntos)

En lo concerniente al Plan de formación, SERVICIOS VETERINARIOS DE CANTABRIA, S.A. se compromete a realizar una formación continua en materia de seguridad alimentaria teniendo en cuenta las periodicidades establecidas en el PPTT.

Como mejoras no exigidas, plantea una formación específica en base a la categoría profesional y a la responsabilidad del personal al que va dirigida.

Se adjunta además un cuadro con 14 acciones formativas on-line que servirían de complemento a la formación presencial.

Además de lo anteriormente indicado se propone realizar al personal presente en la bolsa de trabajo que pudiera tener CANTUR, S.A. con el fin de darles formación básica antes de que empezaran a trabajar.

Finalmente, también como mejora, se comprometen a realizar dos formaciones extraordinarias al año a todos los empleados de la empresa.

VALORACIÓN PLAN DE FORMACIÓN (10 puntos)



Fdo. Alberto Terán García
Coordinador Hostelería

En Santander a 12 de Febrero de 2020

INFORME TÉCNICO APPCC