

VALORACIÓN MEMORIA TÉCNICA Y VALORACIÓN CATA LECHE UHT

LOTES 1, 2 Y 3

En virtud de la decisión acordada en Mesa de Contratación celebrada el pasado 10 de noviembre de 2021, se me encarga, en calidad de Jefe de Operaciones de Hostelería de CANTUR, S.A., la valoración de la Memoria Técnica elaborada por EL BUEN PASTOR S.L, único licitador presentado al Contrato de Suministros de Leche UHT para los establecimientos de Hostelería de CANTUR, S.A.

Analizada la Memoria, observo que se da respuesta a todos y cada uno de los puntos exigidos en el Pliego de Condiciones Particulares:

- **Descripción General de la Prestación del Suministro.**
Se especifica de forma clara, el proceso de almacenamiento, envasado y logística.
- **Medios Materiales y Humanos.**
Para la gestión Administrativa de los pedidos dispone de 2 trabajadores y para el reparto de 3, lo que resulta más que suficiente.
En cuanto a los medios materiales acredita disponer de 3 camiones que cuentan con sistema GPS para facilitar la gestión de las rutas.
- **Plan de Contingencia ante imprevistos en la disponibilidad del suministro y transporte.**
Se garantiza, en base al volumen de producción el abastecimiento de producto. Asimismo, para cualquier eventualidad que pudiese surgir con el transporte, disponen de un vehículo acondicionado en la propia fábrica.
- **Formación específica del personal relacionada con el desempeño del Contrato.**
Todos los empleados implicados en el proceso (producción, envasado, etiquetado, transporte) han efectuado los cursos obligatorios por la Legislación actual para cada uno de los ámbitos.
- **Acta de inspección acreditando la implantación y vigencia del sistema APPCC.**
Se aporta acta Nº 71409 del Servicio de Calidad Alimentaria.
- **Registro Sanitario que permita la comercialización de todos los productos objeto del Lote.**
Se aporta Nº RGSEAA 15.0041/S
- **Certificados de Inspección ATP para vehículos frigoríficos.**
Al tratarse de leche UHT no es necesario el transporte en vehículo frigorífico. Esta leche se puede conservar durante 3 meses a temperatura ambiente. Requiere conservarse en frío una vez abierto el envase.
- **Fichas Técnicas de Productos**
Se aportan fichas de todos los productos objetos del contrato.

Ante todo lo expuesto anteriormente entiendo que la puntuación de la memoria técnica en base al baremo establecido en el PCP sea de un **NOTABLE (5 PUNTOS)** por cada lote, debido a que se aporta una mejora significativa a lo exigido en los pliegos.

De acuerdo con lo exigido en los pliegos, se ha contactado con la empresa El Buen Pastor S.L para solicitar la entrega de las diferentes muestras de leche y así proceder a su cata.

Dicha empresa ha efectuado la entrega de las muestras el día 17 de noviembre a las 12:30h en las oficinas centrales de Cantur S.L

En el día de hoy, 18 de noviembre, procedemos a la pertinente cata y de la misma se concluye:

- Se considera que la calidad visual junto con la densidad del producto es adecuada. Se aprecia claramente la lagrima blanca y cero grumos, algo que denota una gran calidad en la leche.
- Se detecta a la perfección el olor característico del producto y la intensidad del mismo.
- La fase en boca nos confirma que la textura de la leche es buena y el sabor espléndido, teniendo a dulce.
- Se han comprobado en los productos que coinciden las características con lo aportado en las fichas técnicas.

Una vez realizada la cata de los tres lotes y en base a lo expuesto anteriormente, la valoración es de **NOTABLE (5 PUNTOS)**. Dicha puntuación se debe a que la calidad de los productos se ajusta a lo exigido en el PPTT aportando mejoras exigido en los mismos.

Una vez realizadas ambas valoraciones, se determina que la puntuación total por cada lote será de **10 PUNTOS**.



Santiago Flor Sierra

Jefe de Operaciones de Hostelería.

En el Parque de la Naturaleza de Cabárceno a 18 de noviembre de 2021.