

PROPUESTA -PRESUPUESTO
CONTROL ANALITICO EN PRODUCTO ACABADO, AGUAS, SUPERFICIES

SOLICITANTE	REALIZACION
AGREMIADO	LABORATORIO DE DIAGNOSTICO GENERAL C/ Comte Borrell 111 08015 Barcelona
Sra. Carme Campo	Sr. Emili Fadurdo

FECHA:	10 de mayo de 2011
REF:	2011-PRS-SA-AGREMIADO-0282.0GREMI HOSTELERIA SITGES
EMAIL:	info@gremihs.com

1.- OBJETO DE LA OFERTA

El objeto de este presupuesto es definir los trabajos de inspección, toma de muestras y análisis que el Laboratorio de Diagnóstico General llevará a cabo a fin de garantizar el cumplimiento con la reglamentación higiénico sanitaria vigente que es de aplicación dentro del sector de la restauración y la hostelería.

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS

2.1.- Plan analítico

PACK GENERAL DE CONTROL ANALÍTICO (PGCA):

- **PRODUCTOS ELABORADOS:** Análisis según el RD 3484/2000 o en su defecto otra reglamentación específica.
- **ACEITES DE FRITURA:** Análisis para determinar si el cambio de aceite se realiza con una frecuencia correcta.
- **SUPERFICIES:** Análisis para determinar la eficacia del plan de limpieza y desinfección.
- **MANIPULADORES DE ALIMENTOS:** Análisis para determinar los portadores asintomáticos de patógenos que puedan producir toxiinfecciones alimentarias.
- **FORMACIÓN:** higiénico-sanitaria

Otros ítems de control a determinar según necesidad:

- **AGUAS POTABLES:** Análisis según el RD 140/2003, teniendo en cuenta que el agua se utiliza como ingrediente y en la limpieza y desinfección.
- **AGUAS DE PISCINA:** Piscinas, jacuzzi, SPA
- **LEGIONELLA:** Para dar cumplimiento al Real Decreto 865/2003
- **INSPECCIÓN:** auditoria, inspección o implantación de sistemas APPCC según necesidad.

2.2.- El personal de LDG se desplazará a las instalaciones para realizar la toma de muestras y el transporte al laboratorio en condiciones de refrigeración.

OPCIÓN A: PACK GENERAL DE CONTROL ANALÍTICO (PGCA)

El pack general de control analítico propuesto por LDG se detalla a continuación:

Tipo de muestra/ acción	Nº de muestras
PRODUCTOS ELABORADOS	1 /mes
ACEITES DE FRITURA	1/mes
SUPERFICIES	2/mes
MANIPULADORES DE ALIMENTOS	1/mes
FORMACIÓN	2 horas al año

OPCIÓN B: PACK GENERAL DE CONTROL ANALÍTICO (PGCA)

El pack general de control analítico propuesto por LDG se detalla a continuación:

Las diferencias con la opción A, son:

- Productos elaborados: 2
- Realización de inspección de seguimiento + informe

Tipo de muestra/ acción	Nº de muestras
PRODUCTOS ELABORADOS	2 /mes
ACEITES DE FRITURA	1/mes
SUPERFICIES	2/mes
MANIPULADORES DE ALIMENTOS	1/mes
FORMACIÓN	2 horas al año
INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO+INFORME	Trimestral

OTROS ITEMS DE CONTROL

Tipo de muestra/ acción	Nº de muestras
AGUAS POTABLES	Queda bajo responsabilidad del gestor de la instalación determinar la naturaleza y cantidad de muestras
LEGIONELLA	
AGUAS DE BAÑO	
INSPECCIÓN APPC AUDITORIA DE APPCC + INFORME IMPLANTACIÓN DE APPCC	

OTROS SERVICIOS

- **Propuesta formativa** en materia de seguridad alimentaria, salud pública, medio ambiente y prevención de riesgos laborales. La formación es un requisito fundamental para la consecución de los objetivos que nos proponemos.

La oferta formativa de LDG está basada en criterios de calidad y experiencia de sus formadores y a la constante adaptación a los cambios normativos.

En materia de **higiene alimentaria** es, además, un requisito obligatorio que deben cumplir todos los manipuladores de alimentos, según RD 202/2000:

- Manipuladores de alimentos: básico y avanzado.
 - Formación de formadores de manipuladores de alimentos.
 - Principales agentes patógenos y otros contaminantes
 - Microbiología alimentaria.
 - Alergias e intolerancias alimentarias
 - Trazabilidad de los alimentos
 - Higiene y desinfección.
- ✓ LDG entregará **certificados individuales** de formación, para los alumnos que hayan superado el curso y **certificados de empresa** como registro de la formación impartida.

- **Medio Ambiente**

- Asesoramiento, implantación y auditoria de sistemas(ISO-14001, EMAS 761/2001)
- Evaluación del cumplimiento de la legislación vigente en materia de medio ambiente,
- Gestión de actividades medioambientales:
 - ✓ Legalizaciones y obtención de autorizaciones o licencias ambientales
 - ✓ Trámites, declaraciones, requerimientos, sanciones, recursos en materia de normativa medioambiental.

- **Calidad:** LDG desarrolla y ofrece en esta unidad las actividades de implantación de sistemas, auditoria externa, previa certificación y a proveedores frente a los sistemas de calidad certificables, acreditables o de gestión de la calidad:

- ISO 9001, FARMI-QS
- ISO 14001, EMAS 761/2001
- Sistemas de Gestión Integrados, de Responsabilidad Corporativa.
- Fusión y optimización de diferentes sistemas en uno solo.

3.- IMPORTES DE LOS TRABAJOS

3.1 PROPUESTA ESPECIAL

Realización de una **auditoria inicial** a cada agremiado que se adhiera para la evaluación del grado de cumplimiento actual frente a las obligaciones de la reglamentación Técnico Sanitaria, de Salud Pública y Medio ambiental.

OFERTA	Auditoria higiénico-sanitaria + INFORME	210,00 €
---------------	--	-----------------

Se hará entrega de un informe exhaustivo con el % de cumplimiento, las desviaciones detectadas y una propuesta de medidas correctoras.

3.2 PACK GENERAL DE CONTROL ANALITICO.

OPCIÓN A:

PACK GENERAL DE CONTROL ANALÍTICO		
CÓDIGO	PARÁMETRO ANALÍTICO	METODO
PRODUCTO ELABORADO (1)		
4183	Aerobios mesófilos	Banco de dilución - ISO 4833
4377	Enterobacterias	Microbiología - PNT007/MC
4379	Escherichia Coli	Banco de dilución - PNT008/MC
4515	Listeria monocytogenes	Microbiología - PNT019/MC
4658	Investigación de Salmonella	Microbiología - PNT011/MC
4682	Staphylococcus Aureus	Microbiología - PNT009/MC
ACEITE DE FRITURA (1)		
5991	Grado de alteración	Colorimetría - Fritest
	Valoración visual	
SUPERFICIE (2)		
4846	Aerobios mesófilos	Microbiología
	Enterobacterias	Microbiología
	Mohos y levaduras	Microbiología
MANIPULADOR COMPLETO (1)		
5574	Salmonella	Microbiología
	Staphylococcus Aureus	Microbiología
FORMACIÓN		
2 horas de formación higiénico-sanitarias anuales (máximo 20 personas/hora)		

PRECIO
73,50 €/inspección

La solicitud de análisis se hará en la hoja del ANEXO I

OPCIÓN B:

PACK GENERAL DE CONTROL ANALÍTICO		
CÓDIGO	PARÁMETRO ANALÍTICO	METODO
PRODUCTO ELABORADO (2)		
4183	Aerobios mesófilos	Banco de dilución - ISO 4833
4377	Enterobacterias	Microbiología - PNT007/MC
4379	Escherichia Coli	Banco de dilución - PNT008/MC
4515	Listeria monocytogenes	Microbiología - PNT019/MC
4658	Investigación de Salmonella	Microbiología - PNT011/MC
4682	Staphylococcus Aureus	Microbiología - PNT009/MC
ACEITE DE FRITURA		
5991	Grado de alteración	Colorimetría - Fritest
	Valoración visual	
SUPERFICIE (2)		
4846	Aerobios mesófilos	Microbiología
	Enterobacterias	Microbiología
	Mohos y levaduras	Microbiología
MANIPULADOR COMPLETO		
5574	Salmonella	Microbiología
	Staphylococcus Aureus	Microbiología
INSPECCIÓN		
Inspección de seguimiento + Informe (trimestral)		
FORMACIÓN		
2 horas de formación higiénico-sanitarias anuales (máximo 20 personas/hora) (mínimo 6 recogidas al año)		
OFERTA ESPECIAL 120 €/inspección		

MEJORAS DEL CONVENIO (QUEDAN INCLUIDAS EN EL SERVICIO)

- Registro de desviación por inspección
- Informe de seguimiento cada 3 inspecciones (si agafen l'opció A no entraría dins, no?)
- Formación de manipulador curso de 2 h al año (con entrega de certificados de empresa y por asistente, más registro de formación por instalación)
- Asesoramiento y tiempo de registro inmediato en situaciones de alertas sanitarias.
- Línea abierta de consultas telefónicas

3.3 OTROS ITEMS DE CONTROL ANALITICO

OTROS ITEMS DE CONTROL ANALITICO			
CODIGO	PARÁMETRO ANALÍTICO	METODO	OFERTA
AGUAS POTABLES (*)			
Análisis de legionella			
4504	Detección y recuento Legionella spp.	Microbiología - PNT013/MC	40,00 €
5841	Legionella, identificación	Aglutinación Látex - ISO 11731	
Análisis y control de red de distribución			
11	Coliformes totales (Aguas)	Rampa de filtración - ISO 9308-1	68,79 €
	Amonio (Aguas)	Espectrofotometría - SM-4500	
	Color	Valoración organoléptica	
	Conductividad (a 20 °C)	Conductimetría - UNE-EN 27888	
	Olor	Valoración organoléptica	
	pH	Potenciometría - PNT 104/FQ	
	Sabor	Valoración organoléptica	
	Turbidez	Turbidimetría - PNT191/FQ	
	Escherichia Coli (Aguas)	Rampa de filtración - ISO 9308-1	
Análisis y control a la salida de depósito			
10	Clostridium Perfringens (Aguas)	Rampa de filtración - PNT040	92,78 €
	Coliformes totales (Aguas)	Rampa de filtración - ISO 9308-1	
	Aerobios mesófilos 22º (Aguas)	Banco de dilución - ISO 6222	
	Amonio (Aguas)	Espectrofotometría - SM-4500	
	Cloro residual (libre y combinado)	Colorimetría - PNT283/FQ	
	Color	Valoración organoléptica	
	Conductividad (a 20 °C)	Conductimetría - UNE-EN 27888	
	Olor	Valoración organoléptica	
	pH	Potenciometría - PNT 104/FQ	
	Sabor	Valoración organoléptica	
	Turbidez	Turbidimetría - PNT191/FQ	
	Escherichia Coli (Aguas)	Rampa de filtración - ISO 9308-1	

Análisis y control de red interna (ACI)			
9	Coliformes totales (Aguas)	Rampa de filtración - ISO 9308-1	185,09 €
	Amonio (Aguas)	Espectrofotometría - SM-4500-NH3-B+E	
	Color	Valoración organoléptica	
	Conductividad (a 20 °C)	Conductimetría - PNT105/FQ	
	Olor	Valoración organoléptica	
	pH	Potenciometría - PNT 104/FQ	
	Sabor	Valoración organoléptica	
	Turbidez	Turbidimetría - PNT191/FQ	
	Hierro (Aguas)	Absorción atómica - PNT223/FQ	
	Cromo (Aguas)	Absorción atómica - PNT223/FQ	
	Níquel (Aguas)	Absorción atómica - SM-3500-Ni	
	Cobre (Aguas)	Absorción atómica - PNT223/FQ	
	Plomo (Aguas)	Absorción atómica - PNT223/FQ	
	Cloro residual (libre y combinado)	Colorimetría - PNT283/FQ	
Escherichia Coli (Aguas)	Rampa de filtración - ISO 9308-1		

AGUAS DE BAÑO			
Agua de piscina			
4636	Pseudomonas	Rampa de filtración - PNT006/MC	50,00 €
4322	Coliformes fecales (Aguas)	Número más probable - PNT008/MC	
6016	Recuento de Staphylococcus Aureus (Aguas)	Rampa de filtración	
4207	Amoníaco (Aguas)	Espectrofotometría - SM-4500-NH3-B+E	
4584	Oxidabilidad al permanganato	Valoración - PNT108/FQ	
5267	Cloro residual (libre y combinado) (Aguas)	Colorimetría - PNT283/FQ	
4607	pH (Aguas)	Potenciometría - PNT 104/FQ	
Análisis de legionella			
4504	Detección y recuento Legionella spp.	Microbiología - PNT013/MC	40,00 €
5841	Legionella, identificación	Agglutinación Látex - ISO 11731	
INSPECCIÓN (**)			
AUDITORIA DE APPCC+ INFORME			327,98 €
IMPLANTACIÓN APPCC		Bares / Restaurantes <200 cubiertos/día	PRECIO ESPECIAL GREMIO
		Hoteles <100 habitaciones	PRECIO ESPECIAL GREMIO

PRODUCTO ELABORADO		
	6 parámetros microbiológicos	42 €
ACEITE DE FRITURA		
5991	Grado de alteración	5,00 €
	Valoración visual	Sin cargo
SUPERFICIES/AMBIENTES		
		7.50 €
MANIPULADORES		
		11.50 €
FORMACION		
		100.40 €/h

(*) Los análisis de aguas con parámetros no especificados en estos bloques se presupuestaran por separado.

(**) La oferta especial para los agremiados contempla bares, restaurantes (<200 cubiertos/día) y hoteles (< 100 habitaciones). En el caso de hoteles el precio podrá variar en función del nº de habitaciones, la infraestructura y organización del mismo.

La solicitud de análisis se hará en la hoja del ANEXO II

4. CONDICIONES ESPECIALES DE LA PROPUESTA DE COLABORACIÓN

- Respuesta en menos de 24 horas frente a reclamaciones o denuncias.
- Acompañamiento como expertos.
- Informe trimestral de seguimiento: LDG hará un tratamiento estadístico de los resultados para los agremiados que generará un informe-gráfica en el que quedarán valoradas las tendencias según el grado de cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y los resultados de las analíticas realizadas
- 2 h de formación al año incluidas en el importe contratado (se emitirá certificado de empresa e individual por asistente).

5. PROCEDIMIENTO DE ENSAYO

- El Laboratorio LDG se compromete, a utilizar los procedimientos identificados en el presupuesto y a mantener los recursos necesarios para su realización.
- Si se produce cambio sustancial, que pueda afectar a los requisitos previstos en el presupuesto aceptado, se comunicará al cliente por fax el motivo del cambio, a fin de obtener su aceptación. Si en el plazo de 24 horas, no se obtiene ninguna contestación, se dará por aceptado dicho cambio.
- Los ensayos se realizarán en el cumplimiento de las garantías que establece nuestro sistema de calidad basado en la norma ISO 17025.

6. ENVIO DE MUESTRAS

Identificación:

El envío de las muestras se realizará por parte de personal de LDG que se desplazará a las instalaciones del agremiado según programación. Es imprescindible que las mismas se remitan en envases que garanticen su mantenimiento y protección durante el transporte y que eviten cualquier tipo de contaminación.

Es necesario que las muestras se acompañen de una hoja de solicitud de análisis en la que quede bien identificada el origen de las mismas, las referencias de las mismas para su posterior identificación y los análisis solicitados, así como el procedimiento de elección, así como cualquier característica de interés para el cliente. LDG transcribirá exactamente esta información al boletín de resultados.

En caso de no disponer de una hoja establecida, LDG le ofrece:

- Descargarse una hoja de solicitud del web de LDG.
- Utilizar el sistema ON LINE en la zona restringida de la web. (en caso de no tener el password, rogamos lo solicite a LDG). En esta zona restringida se ha de activar la pestaña de "ALTA DE MUESTRAS" y seguir las indicaciones.

Cantidad de muestra:

La cantidad de muestra será la necesaria para la realización de todos los ensayos. Consideramos, de forma general un mínimo de 250 gr. o 250 ml. en líquidos). Para más información rogamos se pongan en contacto con LDG o consulten nuestra web.

7. ENTREGA DE RESULTADOS

El tiempo estimado para la entrega de resultados es el que consta en el presupuesto.

Mediante el sistema ON LINE se accede a la zona restringida de la web y se puede realizar las consultas de resultados acabados y ver el estado de finalización de las muestras.

En caso de requerir el análisis de las muestras de manera urgente estos se podrán realizar en un plazo de tiempo más corto si se ha solicitado de forma expresa. Rogamos consulte las tarifas de este servicio.

Los informes se remitirán por duplicado mediante correo ordinario. En caso de solicitud también se remitirá por e-mail o fax, según se haya solicitado.

En caso de solicitar una repetición de un ensayo, si se confirma el valor inicial, se facturará la repetición con el mismo importe inicial.

8. ACEPTACION DE LA OFERTA

En señal de conformidad de la presente oferta:

REF:	PRS-SA- AGREMIADO-0282.0-
TEMA:	PROGRAMA DE CONTROL ANALÍTICO

Acepta las presentes condiciones y firma, en señal de conformidad, en fecha y lugar.

Barcelona, 10 de mayo de 2011

Por:
LDG, S.L

Por:
AGREMIADO



LABORATORIO DE
DIAGNOSTICO GENERAL

Emili Fadoro

Firma y sello

NOTA:

A la aceptación de la presente oferta, rogamos retorne a LDG copia firmada para nuestro conocimiento.

El envío de muestras para la realización de los análisis o conceptos descritos en la presente oferta, supone la aceptación del mismo en todas sus condiciones.

La presente revisión sustituye a cualquier otra revisión anterior.

ANEXO I

HOJA SOLICITUD ANÁLISIS

Teléfono 1		Teléfono 2	
Nombre instalación			
Dirección instalación			
Población		C.P.	
Envío de resultados	<input type="checkbox"/> E-mail:		<input type="checkbox"/> Fax:
Persona de contacto			
Plan de control analítico	PERIODICIDAD		
	<input type="checkbox"/> QUINZENAL		
	<input type="checkbox"/> MENSUAL		
	<input type="checkbox"/> BIMENSUAL		
			<input type="checkbox"/> TRIMESTRAL
Auditoria higiénico-sanitaria inicial + INFORME	<input type="checkbox"/>	OFERTA ESPECIAL DE COLABORACION	

ANEXO II

HOJA SOLICITUD ANÁLISIS

Teléfono 1		Teléfono 2	
Nombre instalación			
Dirección instalación			
Población		C.P.	
Envío de resultados	<input type="checkbox"/> E-mail:		<input type="checkbox"/> Fax:
Persona de contacto			
Suministro de agua	<input type="checkbox"/> Red		<input type="checkbox"/> Depósito
Plan de control analítico	<input type="checkbox"/> Propuesto por LDG (PACK GENERAL)		
	<input type="checkbox"/> Propio		
	Tipo de muestra		Nº de muestras
	PRODUCTOS ELABORADOS		
	ACEITES DE FRITURA		
	SUPERFICIES/AMBIENTES		
	MANIPULADORES		
	AGUAS POTABLES		
	LEGIONELLA		
	AGUAS DE BAÑO		
INSPECCIÓN			
Auditoria higiénico-sanitaria inicial + INFORME	<input type="checkbox"/>	OFERTA ESPECIAL DE COLABORACION	