

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CAFES, AZUCARES, CACAOS E
INFUSIONES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE
CANTUR, S.A.**

SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.

Febrero 2019

ÍNDICE

1. Introducción	3
2. Objeto del Pliego	3
3. Objeto del contrato	3
4. Valor estimado del contrato.....	6
5. Condiciones Generales del Suministro	7
6. Plazo de ejecución del contrato	16
7. Responsable del Contrato	17
8. Criterios de Adjudicación	17
9. Conclusión.....	18

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CAFÉS, AZUCARES, CACAOS E INFUSIONES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS GESTIONADOS POR 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 Región 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, la Estación de Esquí – Montaña de Alto Campoo, 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 o las instalaciones de la Estación de Peñacabarga, y el Museo Marítimo del Cantábrico.

En cada una de las instalaciones que Cantur, S.A. gestiona dispone de centros de restauración y/o hostelería en los que se presta a los visitantes de las instalaciones, un servicio de cafetería por lo que se hace necesario el suministro de diferentes productos alimenticios, en este caso, cafés, caos, azucares e infusiones, para atender dicha demanda.

2. Objeto del Pliego

A la vista de los antecedentes citados, el presente Pliego tiene por objeto describir y establecer las condiciones y criterios técnicos que han de servir de base para el suministro de cafés, azucares, cacaos e infusiones, y concretar la redacción y presentación de los documentos en cuya realización ha de intervenir el licitador, para que los suministros puedan ser aceptados por CANTUR, S.A.

3. Objeto del contrato

Por todo cuanto acontece, es necesaria la contratación del suministro regular de alimentos para poder ofrecer el servicio de cafetería en los centros de Hostelería gestionados actualmente por Cantur, S.A.

El objeto del presente contrato es el suministro de cafés, azucares, cacaos e infusiones para los centros de Hostelería gestionados actualmente, detallados en el presente pliego.

En aras a la mejora de los principios de concurrencia, publicidad, eficiencia y eficacia de la gestión de los recursos públicos, se considera oportuna la división del contrato en lotes, Así se establecen tres lotes en función de las zonas donde se sitúan las instalaciones de Cantur, S.A. que disponen de centros de Hostelería.

Los lotes que componen el contrato son:

Lote 1, Zona Bahía de Santander; Los centros de Hostelería del Parque de la Naturaleza de Cabarceno, del Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín, y del Museo Marítimo del Cantábrico, por un total máximo estimado de 172.295,24 euros IVA NO INCLUIDO.

Lote 2, Zona Campoo; Los centros de Hostelería del Campo de Golf de Nestares, de La Estación de Esquí-Montaña de Alto Campoo y del Hotel La Corza Blanca, por un total máximo estimado de 78.704,28 euros IVA NO INCLUIDO.

Lote 3, Zona Liébana; Los centros de Hostelería del Teleférico de Fuente Dé, tanto en la Estación Inferior como en la Estación Superior, y del Hotel-Refugio de Áliva, por un total máximo estimado de 82.045,24 euros IVA NO INCLUIDO.

El objeto de este contrato está dividido en tres lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente, pudiendo los licitadores presentar oferta económica a un lote o lotes que estimen oportunos.

Las cantidades máximas se han calculado teniendo en cuenta el consumo de años anteriores y la previsión de venta en función de los posibles visitantes en las Instalaciones gestionadas por Cantur, S.A. durante un año natural.

Las cifras indicadas de artículos a consumir para cada lote, y su traslado al presupuesto de licitación deben entenderse como meramente orientativas, no suponiendo compromiso alguno de consumo y facturación efectivos por parte de Cantur, S.A. a lo largo de los doce meses de duración máxima del contrato.

El contrato contempla las condiciones generales del suministro para la correcta ejecución del contrato. La ejecución del contrato de suministro se realiza conforme a lo previsto en el presente Pliego y a lo dispuesto en el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante PCP). En caso de discrepancia entre el contenido de ambos pliegos, prevalecerá lo dispuesto en el PCP.

El licitador deberá ofertar la totalidad de los artículos de cada uno de los lotes a los que se presente, en caso contrario quedará automáticamente excluido de la licitación. Cantur S.A. se reserva el derecho de cambio de artículo, debido a una posible variación en la demanda del mismo, respetando el precio unitario de adjudicación del artículo sustituido.

El suministro de los diferentes productos de alimentación para la prestación del servicio de cafetería se encuentra distribuido en los centros de Hostelería que Cantur, S.A. gestiona actualmente, en sus instalaciones:

- En el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Cantur, S.A. gestiona cuatro establecimientos de restauración a lo largo del Parque, denominadas: Cafetería la Mina, Restaurante los Osos, Cafetería Gorilas, y Self Service.
- En el Teleférico de Fuente, Cantur, S.A. gestiona dos centros de Hostelería, una en la Estación Inferior del Teleférico y otra en la Estación Superior
- El Hotel-Refugio de Áliva, dispone de restaurante y cafetería.
- En la Estación de Esquí de Alto Campoo, Cantur, S.A. gestiona la hostelería del edificio Multiusos, el restaurante el Chivo.
- El Hotel La Corza Blanca, dispone de restaurante y cafetería.
- En el Museo Marítimo del Cantábrico, Cantur, S.A. gestiona el restaurante situado en la última planta del edificio.
- El Campo de Golf Abra del Pas dispone de restaurante y cafetería.
- El Campo de Golf de Nestares dispone de restaurante y cafetería.

A continuación se detallan los productos y cantidades de cada uno de los Lotes, a la vista del informe de necesidad y revisados los datos por los responsables de cada uno de los centros que gestiona Cantur, S.A.

Las cantidades detalladas de los suministros anuales que componen cada lote, así como los precios unitarios máximos son:

Lote 1: Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Campo de Golf Abra del Pas, Museo Marítimo de Cantabria.

LOTE 1 Cantidades anuales	UNIDAD DE MEDIDA: Kg/sobre	PRECIO UNITARIO IVA NO INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA NO INCLUIDO
Café Natural especial 100% en grano	2.100	13,860	29.106,00
Descafeinado grano tueste natural	300	14,550	4.365,00
Café descafeinado molido natural	20	14,550	291,00
Café soluble descafeinado 100 sobres	11.700	0,076	889,20
Té ingles	2.700	0,040	108,27
Manzanilla infusión	3.000	0,040	120,30
Menta-Poleo	2.800	0,040	112,28
Tila	500	0,040	20,05
Té verde	2.250	0,130	292,50
Té rojo	400	0,304	121,60
Azúcar blanquilla sobres 8 gramos personalizados	230.000	0,014	3.158,67
Azúcar moreno sobres 8 gramos	10.000	0,022	224,50
Sacarina sobres	42.800	0,025	1.063,15
Colacao sobres o similar	7.200	0,224	1.611,36
Catálogo de Productos			2.339,93

43.823,81

Lote 2: Campo de Golf de Nestares, Hotel La Corza Blanca, Estación de Esquí Alto Campoo (Edif. Multiusos, Chivo)

LOTE 2 Cantidades anuales	UNIDAD DE MEDIDA: Kg/sobre	PRECIO UNITARIO IVA NO INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA NO INCLUIDO
Café Natural especial 100% en grano	780	13,860	10.810,80
Descafeinado grano tueste natural	100	14,550	1.455,00
Café Natural 100% molido	50	13,860	693,00
Café soluble descafeinado 100 sobres	3.500	0,076	266,00
Té ingles	1.300	0,040	52,13
Manzanilla infusión	1.650	0,040	66,17
Menta-Poleo	2.000	0,040	80,20
Tila	150	0,040	6,02
Té verde	1.300	0,130	169,00

LOTE 2 Cantidades anuales	UNIDAD DE MEDIDA: Kg/sobre	PRECIO UNITARIO IVA NO INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA NO INCLUIDO
Té rojo	800	0,304	243,20
Azúcar blanquilla sobres 8 gramos personalizados	55.300	0,014	759,45
Azúcar moreno sobres 8 gramos	1.380	0,022	30,98
Azúcar blanquilla sobre con cucharilla	36.800	0,030	1.085,60
Sacarina sobres	12.000	0,025	298,08
Colacao sobres o similar	9.600	0,224	2.148,48
Catálogo de Productos			1.511,97
			19.676,07

Lote 3: Cafetería Fuente Dé, Cafetería El Cable, Hotel Refugio Áliva

LOTE 3 Cantidades anuales	UNIDAD DE MEDIDA: Kg/sobre	PRECIO UNITARIO IVA NO INCLUIDO	PRECIO TOTAL IVA NO INCLUIDO
Café Natural especial 100% en grano	910	13,860	12.612,60
Descafeinado grano tueste natural	220	14,550	3.201,00
Café Natural 100% molido	0	13,860	0,00
Café soluble descafeinado 100 sobres	3.800	0,076	288,80
Té ingles	2.800	0,040	112,28
Manzanilla infusión	2.700	0,040	108,27
Menta-Poleo	1.850	0,040	74,19
Tila	250	0,040	10,03
Té verde	1.200	0,130	156,00
Té rojo	450	0,304	136,80
Azúcar blanquilla sobres 8 gramos personalizados	56.200	0,014	771,81
Azúcar moreno sobres 8 gramos	400	0,022	8,98
Sacarina sobres	14.900	0,025	370,12
Colacao sobres o similar	5.600	0,224	1.253,28
Catálogo de Productos			1.407,16
			20.511,31

4. Valor estimado del contrato

Se establece como valor estimado máximo del contrato la cantidad de **TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUARENTA Y CUATRO EUROS CON SETENTA Y SEIS CÉNTIMOS DE EURO IVA NO INCLUIDO (336.044,76 €)**. Este importe contempla todos los gastos que se precisan para llevar a cabo los suministros objeto del contrato.

El presupuesto no podrá ser objeto de revisión al alza. Dentro del mismo están incluidos los gastos debidos a impuestos, pagas extraordinarias, complementos, pluses, gratificaciones, locomoción, desplazamientos, dietas, parte proporcional de vacaciones, seguridad social, gastos generales de empresa, beneficio industrial, el transporte y, en general, todos los gastos necesarios para el desarrollo de los suministros a realizar.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 101.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el importe indicado (**336.044,76 €**). contempla los gastos de estructura asociados y el beneficio industrial, según la siguiente distribución:

- Los costes derivados de las normativas laborales vigentes ascienden a 134.417,90 euros.
- Los gastos generales de estructura ascienden a 33.604,47 euros.
- El beneficio industrial asciende a 67.208,95 euros.
- Otros costes derivados de la estructura material de los suministros asciende a 100.813,44 euros.

Los lotes que componen el contrato son:

Lote 1, Zona Bahía de Santander; Los centros de Hostelería del Parque de la Naturaleza de Cabarceno, del Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín, y del Museo Marítimo del Cantábrico, por un total máximo estimado de 172.295,24 euros IVA NO INCLUIDO.

Lote 2, Zona Campoo; Los centros de Hostelería del Campo de Golf de Nestares, de La Estación de Esquí-Montaña de Alto Campoo y del Hotel La Corza Blanca, por un total máximo estimado de 78.704,28 euros IVA NO INCLUIDO.

Lote 3, Zona Liébana; Los centros de Hostelería del Teleférico de Fuente Dé, tanto en la Estación Inferior como en la Estación Superior, y del Hotel-Refugio de Áliva, por un total máximo estimado de 82.045,24 euros IVA NO INCLUIDO.

El abono de los suministros se realizará conforme a la práctica general de la Sociedad y previa presentación de la factura mensual correspondiente, según los suministros efectivos realizados en dicho periodo, y la documentación solicitada en el pliego de acuerdo con la legislación aplicable y conformidad de CANTUR S.A, en función de cada lote.

Cualquiera que sea el tipo de suministro, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización por causas de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en los bienes antes de su entrega a CANTUR, S.A.

Corresponde a CANTUR, S.A. conformar los gastos derivados del suministro que requieran autorización previa. No se reconocerá ningún suministro, prestación personal o trabajo que haya de abonarse que no correspondan a este contrato y no cuente con la conformidad de CANTUR, S.A., no haciéndose cargo ésta, en consecuencia, de los gastos que pudieran producirse.

5. Condiciones Generales del Suministro

A. Condiciones empresas licitadoras

Las empresas licitadoras habrán de estar acreditadas y sujetas a las instrucciones del Código Alimentario y todas las "Disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias" que la desarrollan, y dispondrán de niveles sanitarios adecuados sobre los productos y actividades alimentarias que desarrollen, asumiendo la responsabilidad correspondiente en caso de alteraciones y/o adulteraciones de los alimentos.

Las empresas licitadoras deberán estar inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos. Todas las empresas participantes en la presente licitación deberán contar y mostrar el Número de Registro Sanitario (N.R.S.).

Las empresas licitadoras deberán disponer de procedimientos de control de calidad de manera que se garantice que no han alcanzado la fecha de caducidad indicada, que no han sufrido daños, que no han sido infectados ni dañados por organismos patógenos, que se han almacenado y transportado a temperatura adecuada y que son aptos para el consumo humano.

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria.

Los artículos objeto de la solicitud de oferta, que se describen en el Anexo I, podrán ofertarse con características similares, no estando la ofertas sujeta a marca, en ningún caso.

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondientes a cargo del adjudicatario, Cantur, S.A. podrá fijar los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio de hostelería.

B. Normativa Aplicable

Todos los productos objeto de licitación se ajustaran a lo preceptuado en los textos consolidados del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que aprueba el Código Alimentario Español, y el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y sus correspondientes Reglamentaciones técnico-sanitarias, así como las Normas de Calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones normativas que les afecten.

Todas las empresas participantes en la presente licitación deberán contar y mostrar el Número de Registro Sanitario (N.R.S.), de conformidad a lo previsto por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

Con carácter general y sin perjuicio de las características técnicas que se detallarán a continuación, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

Ninguno de los alimentos ofertados será o contendrá productos que deban estar etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con el Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMGs) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Será de aplicación a los productos objeto del presente suministro, en su caso, la normativa:

Texto consolidado del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios (BOE nº.310, de 28 de diciembre de 1983)

Texto consolidado del Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE nº.243, de 8 octubre de 2009).

Texto consolidado del Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm.19, de 22 de enero de 1996).

Texto consolidado del Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE núm. 68, de 20 de marzo 2009).

Texto consolidado del Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm.11, de 12 de enero de 1996).

Texto consolidado del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos de distintos colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 44, de 20 de febrero de 2002).

Texto consolidado del Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción. (BOE núm.280, de 22 de noviembre 2002).

Cualquier otra normativa vigente que se deba aplicar al presente suministro durante la vigencia del contrato.

C. Productos objeto del contrato

Los productos incluidos serán, en todo caso, los siguientes: café en grano, café molido, café soluble, café descafeinado en grano, café descafeinado sobres, manzanilla, poleo menta, té verde, té negro, tila, té rojo, azúcar endulzante (sobre), azúcar, cacao en polvo soluble.

CAFÉ: la materia prima deberá ser el café en grano, verde o crudo, que deberá estar desprovisto de tegumentos exteriores sin haber sido sometido a ningún otro proceso de elaboración o tratamiento, procederá del beneficiado normal de frutos sanos y maduros, sin que los defectos den mal sabor o aroma a la infusión (que serán los propios de la variedad y zona de producción), y su contenido en cafeína será el propio de la variedad botánica a la que pertenezca.

TÉ INFUSIÓN: Se denomina té a las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias de las distintas especies del género botánico "Thea", en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano, y que posean el aroma y el gusto característicos de su variedad y zona de producción.

OTRAS INFUSIONES: Se definen como especies vegetales para infusiones de uso en alimentación a aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma y sabor, características de la especie a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica organoléptica, y se define como infusión al producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

AZUCAR: Con el nombre específico de azúcar se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*, L. y var. Rapa) o de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, L.)

ENDULZANTE: El producto endulzante o edulcorante de mesa cumplirá las especificaciones contenidas en el texto consolidado del Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 11, de 12 de enero de 1996).

CACAO: Se denomina cacao en polvo o cacao, al producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20% mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca y, como máximo, un 9% de agua.

CATÁLOGO DE PRODUCTOS: El adjudicatario presentará un catálogo de productos diferentes pero similares al objeto del contrato (a modo de ejemplo; chocolate, infusiones de sabores, rooibos, tés...) con un descuento sobre la tarifa establecida del 10%. Cantur, S.A. podrá durante la vigencia del contrato solicitar el suministro de los productos incluidos en dicho catalogo hasta el valor máximo establecido por este concepto, en cada lote.

Los productos deberán responder a los siguientes requerimientos:

Cumplirán como norma general a todos los productos alimenticios con lo establecido en el Reglamento (CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 20014 relativo a la higiene de los productos alimenticios y en particular para cada uno de los productos objeto del pliego con las siguientes normativas específicas.

Los productos denominados café grano, café molido, café soluble, descafeinado sobres, cumplirán las especificaciones contenidas en la norma de calidad que contempla el Real Decreto 1676/2012, de 14 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para el café (BOE núm.312, de 28 de diciembre de 2012).

El producto denominado té infusión, cumplirá las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, circulación y comercio de té y derivados, contenida en el Texto consolidado del Real Decreto 1354/1983, de 27 de abril, que la aprueba (BOE número 126, de 27 de mayo de 1983).

Los productos denominados manzanilla infusión, poleo menta infusión y tila infusión, cumplirán las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especias vegetales para infusiones de uso en alimentación, contenida en el texto consolidado del Real Decreto 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba (BOE nº310, de 28 de diciembre de 1983).

Los productos denominados azúcar cumplirán las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico-sanitaria contenida en el texto consolidado del Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana (BOE número 184; de 2 de agosto de 2003).

Para los cacao, ha de tenerse en cuenta:

Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana (BOE núm. 186, de 5 de agosto de 2003).

Título VI del Real Decreto 822/1990, de 22 de junio por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate (BOE núm.154, de 28 de junio de 1990).

Respecto del etiquetado y presentación de los productos, todos los productos ofertados deberá cumplir rigurosamente la reglamentación prevista en:

- Reglamento (UE), nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información al consumidor
- Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (BOE núm. 202, de 24 de agosto de 1999).
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permitan identificar al lote que pertenece un producto alimenticio (BOE núm.308, 25 de diciembre de 1991).
- Texto Consolidado del Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (BOE núm. 187, de 5 de agosto de 1992).

Todos los productos alimenticios ofertados deberán cumplir con las determinaciones previstas en el Real Decreto 888/1988, de 29 de julio, por el que se aprueba la Norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos (BOE núm.187, de 5 de agosto de 1988).

Los materiales empleados en la fabricación de los recipientes deberán cumplir lo dispuesto en sus correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

Las condiciones que deben cumplir los recipientes son las siguientes:

- No ceder al alimento sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización.
- No ceder al alimento productos provenientes de los recipientes, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.
- Deberán estar fabricados de tal manera que impidan el contacto del contenido con materiales distintos a los del propio recipiente, evitándose que sobresalga el producto y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles de las paredes laterales, en el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el enfoque mediante lengüetas u otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.
- No se utilizarán recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que los maneje.
- Aquellos recipientes en los que el fondo tenga espacios que permitan el contacto de los alimentos con el exterior, deberán tener necesariamente sistemas de protección que garanticen que el producto contenido no establecerá contacto con el suelo.
- El recipiente, antes de su llenado, no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña, no autorizada al producto.

Recipientes no reutilizables.- No podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y polietileno expandido, ni aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización tras su uso.

Recipientes reutilizables.- En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúnan las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o, en su caso, esterilización interna.

Los productos empleados para estos procesos deberán ser autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

No quedarán residuos de dichos productos en los recipientes, ni se transmitirán, por su causa olores y sabores extraños a su contenido.

D. Condiciones de suministro: pedido, transporte, entrega y recepción.

El adjudicatario estará obligado a la entrega de los productos objeto de suministro del presente pliego, en las instalaciones enumeradas a continuación, que se encuentran en las instalaciones gestionadas por Cantur, S.A., indicadas por el Responsable del Contrato.

- En el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Cantur, S.A. gestiona cuatro establecimientos de restauración a lo largo del Parque, denominadas: Cafetería la Mina, Restaurante los Osos, Cafetería Gorilas, y Self Service.
- En el Teleférico de Fuente, Cantur, S.A. gestiona dos centros de Hostelería, una en la Estación Inferior del Teleférico y otra en la Estación Superior
- El Hotel-Refugio de Aliva, dispone de restaurante y cafetería.
- En la Estación de Esquí de Alto Campoo, Cantur, S.A. gestiona la hostelería del edificio Multiusos, el restaurante el Chivo.
- El Hotel La Corza Blanca, dispone de restaurante y cafetería.
- En el Museo Marítimo del Cantábrico, Cantur, S.A. gestiona el restaurante situado en la última planta del edificio.
- El Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín dispone de restaurante y cafetería.
- El Campo de Golf de Nestares dispone de restaurante y cafetería.

Las empresas adjudicatarias ajustarán la frecuencia de suministro atendiendo a las peticiones efectuadas por parte del Responsable del Contrato, que podrá modificarlos siempre que se le comunique al suministrador con la suficiente antelación.

1.- Pedidos ordinarios:

Con carácter general la entrega de los productos se realizará con la necesaria y suficiente antelación para el correcto desarrollo del servicio del comedor y cafetería, la periodicidad del suministro de los productos será de dos veces por semana (no debiendo tenerse en cuenta la cuantía económica del pedido), pudiéndose acordar entre la contratista y Cantur, S.A. otra periodicidad que pueda resultar más conveniente, siempre de conformidad con Cantur, S.A.

El suministro se efectuará en el horario establecido en cada establecimiento de Hostelería de Cantur, S.A., preferentemente de 08:00 a 11:00 horas, de lunes a viernes.

El plazo de entrega de los productos en este pedido ordinario será de como máximo 72 horas a contar desde la fecha de realización del pedido, (excluidos sábados, domingos y festivos regionales de Cantabria y festivos nacionales) por parte del Responsable del Contrato o de los Encargados de Hostelería.

2.- Pedidos urgentes:

Podrán realizarse pedidos calificados de urgentes, debidamente justificados, por los establecimientos de Cantur, S.A. Estos pedidos serán suministrados en un máximo de 24 horas siguientes desde el pedido de los mismos.

Los productos a suministrar tendrán que entregarse con una fecha de caducidad o fecha de consumo preferente de una antelación mínima de la mitad de la vida útil del producto en concreto.

TRANSPORTE:

La empresa adjudicataria dispondrá de unidades móviles para la correcta prestación del suministro de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto, para aquellos productos que reglamentariamente les sea de aplicación.
- Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
- En número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto.

Los vehículos utilizados en el transporte de alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquellos expresamente autorizados para ello en la normativa regulada por el texto consolidado del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero que aprueba las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones (BOE núm.65, de 16 de marzo de 2000), así como toda la normativa vigente aplicable al respecto en cada momento de ejecución del contrato.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria, el trabajo de descarga del vehículo de transporte, de su traslado a la balanza y a la cámara o almacén correspondiente. El transportista o responsable designado por el adjudicatario tendrá que entregar el género y el albarán valorado, al responsable de la recepción de mercaderías. Los gastos de transporte y entrega correrán a cargo del adjudicatario.

Las empresas adjudicatarias son las responsables de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de dichas adjudicatarias.

El Responsable del Contrato podrá solicitar que dichos suministros sean entregados en diferentes tipos de formatos para poder optimizar el espacio y organizar mejor la colocación de los mismos en los almacenes, cámaras o dependencias de la instalación correspondiente. El personal de la empresa adjudicataria los colocará en el lugar que señale dicho Responsable en el almacén o las cámaras, debidamente ordenados teniendo en cuenta las caducidades y formatos de los productos, siempre bajo la supervisión del personal de Cantur, S.A. designado al efecto.

Las empresas adjudicatarias son responsables de la correcta realización del suministro, y su adecuación a las prescripciones del presente pliego y a las instrucciones exigidas por el Responsable del Contrato, o persona en que delegue. De la misma forma, se comprometen a suministrar los artículos incluidos en los Lotes con las mismas características de calidad exigidas en este Pliego y, especialmente, las características ofertadas en las Fichas Técnicas de cada producto (naturaleza, calidad, características organolépticas, alérgenos, procedencia o identificación de productores, forma de producción, trazabilidad...)

ENTREGA:

Si como consecuencia del ejercicio de las facultades de supervisión y control por el Responsable se advirtiera un incumplimiento de la adjudicación o una deficiente prestación del suministro que pudiera obstaculizar el normal funcionamiento de la dependencias de Hostelería de las instalaciones de Cantur, S.A. (el producto no cumple las características organolépticas, no cumple las condiciones de envasado/etiquetado, rotura de la cadena de frío....etc.) se rechazará automáticamente el producto y se avisará a la adjudicataria para que subsane, lo antes posible, dicho incumplimiento, y ello sin perjuicio de la imposición de las penalidades que correspondan según lo establecido en el Pliego de Condiciones Particulares.

Cantur, S.A. comprobará en el momento de recibir el suministro:

- a) La cantidad
- b) La calidad
- c) La presentación
- d) Las condiciones higiénicas de transporte y envasado.
- e) La caducidad y el etiquetado.

- f) Aquellas que desde el Departamento de Calidad de Cantur, S.A. se marquen como necesarias.

Una vez realizadas las comprobaciones anteriores, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.

En relación a la entrega de los productos a suministrar, la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta:

- Para hacer frente a estos plazos de respuesta requeridos, el contratista deberá disponer en sus instalaciones de un stock suficiente de productos.
- Las entregas y recepción de los suministros se harán con carácter general en los siguientes horarios:
- En horario de lunes a viernes de 8:00 horas a 11:00 horas, en todas las instalaciones que componen la licitación.
- Todos los suministros se realizarán en presencia del personal de Cantur, S.A designado al efecto, por el Responsable del Contrato.
- Se entenderá que existe demora en la ejecución tanto cuando no se entregue el pedido en plazo como cuando no esté completo, recibiendo en ambos supuestos el mismo tratamiento.
- Cuando el contratista no pueda suministrar un producto porque haya dejado de fabricarse deberá comunicárselo a Cantur, S.A. en el momento que se produzca o en el momento de recepción del pedido, ofreciendo un listado con productos alternativos a un precio inferior o similar al artículo que se va a sustituir, respetando la calidad inicial.
- Cualquiera que sea el tipo de suministro, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en los bienes antes de su entrega en Cantur, S.A. salvo que ésta hubiere incurrido en mora al recibirlos.

RECEPCIÓN:

En cumplimiento del artículo 210.2 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Publico, en la entrega junto con los bultos se incluirán un albarán en el que se detallarán:

- La fecha de pedido
- Los productos y unidades, indicando el número de referencia de identificación del adjudicatario.
- Número de cajas o bultos
- Número de pedido/expediente de Cantur, S.A.
- La fecha de entrega
- Aceptación de conformidad de Cantur, S,A, es decir, espacio destinado a la firma, antefirma y sello del personal responsable de su recepción en Cantur, S.A.
- Precio del albarán, será un dato que no figurará en el mismo, salvo que Cantur, S.A. durante la vigencia del contrato necesite que se incluya, hecho que se comunicará al contratista con la suficiente antelación para su inclusión, entendiendo como tal la fecha de remisión del pedido.

El albarán será firmado por el Responsable del contrato o persona en que él, de forma expresa, delegue, al recibir el producto en el almacén de cada instalación, una vez que haya comprobado que los datos son correctos.

En todos los envíos los artículos irán empacquetados y perfectamente identificados acompañados del albarán correspondiente.

La empresa adjudicataria, para garantizar la seguridad en el acceso y entrada a las diferentes instalaciones de Cantur, S.A. por parte de personal ajeno a la misma, facilitaran a Cantur, S.A. la identidad de las personas que designe para la realización de los trabajos, y la relación de vehículos que vayan a efectuar los transportes. La designación de personas realizada por la empresa adjudicataria deberá ser modificada a petición de Cantur,

S.A., en cuyo caso, el adjudicatario se obliga a proponer a otras personas, sin que ello implique incremento alguno de los precios.

E. Equipamiento desarrollo del suministro

Dentro del contrato de suministro se encuentra la puesta a disposición de Cantur, S.A. de los elementos, maquinaria y utillaje necesario para realizar la venta de los suministros en condiciones óptimas para los clientes que visitan sus instalaciones.

Actualmente el equipamiento del que Cantur, S.A. dispone es el siguiente:

LOTE	INSTALACIÓN	MAQUINARIA NECESARIA	ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS
LOTE 1	PARQUE NATURALEZA DE CABARCENO	UNA CAFETERA M27 3G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 1	PARQUE NATURALEZA DE CABARCENO	UNA CAFETERA M27 3G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 1	PARQUE NATURALEZA DE CABARCENO	UNA CAFETERA M27 3G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 1	PARQUE NATURALEZA DE CABARCENO	UNA CAFETERA FAEMA E91 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 1	MUSEO MARITIMO	UNA CAFETERA M27 3G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 1	CAMPO DE GOLF ABRA DEL PAS	UNA CAFETERA FAEMA E91 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 2	CAMPO DE GOLF DE NESTARES	UNA CAFETERA FAEMA E91 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 2	CAMPO DE GOLF DE NESTARES	UNA CAFETERA FAEMA E91 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 2	HOTEL LA CORZA BLANCA	UNA CAFETERA M27 3G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 2	HOTEL LA CORZA BLANCA	DOS CAFETERAS DE FILTROS M2 O SIMILAR	
LOTE 2	EDIFICIO MULTIUSOS ESTACION ESQUÍ ALTO CAMPOO	UNA CAFETERA F3 3G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 2	EDIFICIO MULTIUSOS ESTACION ESQUÍ ALTO CAMPOO	UNA CAFETERA G6 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 2	EDIFICIO MULTIUSOS ESTACION ESQUÍ ALTO CAMPOO	DOS CHOCOLATERAS DE 5 LITROS	
LOTE 3	TELEFÉRICO DE FUENTE DÉ	UNA CAFETERA G6 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 3	TELEFÉRICO DE FUENTE DÉ	UNA CAFETERA FAEMA DUE 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 3	TELEFÉRICO DE FUENTE DÉ	UNA CAFETERA FAEMA DUE 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR
LOTE 3	HOTEL REFUGIO DE ÁLIVA	UNA CAFETERA FAEMA DUE 2G O SIMILAR	DOS MOLINILLOS K6 O SIMILAR

Por lo que los licitadores se comprometen a suministrar dichos elementos en conceptos de mínimos, según la distribución del cuadro anterior. Así mismo ha de tenerse en cuenta que dicha maquinaria podrá ser actualizada para mejorar el rendimiento de venta de los productos, durante la duración del contrato.

La oferta de los licitadores deberá incluir las especificaciones del tipo de máquina, su instalación y puesta a punto al inicio del contrato.

Durante la duración del contrato, la sustitución de las maquinas por avería u otro motivo, solo será permitida por unas que cumplan con las mismas condiciones técnicas que las inicialmente instaladas, o que mejoren en calidad y rendimiento a las iniciales.

Las empresas ofrecerán un servicio de mantenimiento preventivo de carácter, como mínimo, cuatrimestral, para las cafeteras y molinillos, en el que se incluirá, al menos, las siguientes especificaciones:

- Comprobación de conexiones y cableados eléctricos
- Comprobación de estanqueidades para evitar pérdidas de agua
- Comprobación del estado de las piezas susceptibles de desgaste con el uso
- Comprobación del correcto funcionamiento de mandos, palancas etc.
- Calibrado de molinillos

Así mismo, las empresas adjudicatarias ofrecerán un servicio de mantenimiento correctivo, en el que el diagnóstico y reparación de las averías detectadas se realizará en un plazo no superior a 72 horas. Para aquellas reparaciones que requieran un plazo superior a 72 horas, el adjudicatario procederá a la sustitución de la maquinaria averiada hasta el momento de la reparación de la misma. Deberá contar con un "servicio de urgencias" para atender posibles requerimientos cualquier día del año, disponiendo Cantur S.A. de un aviso urgente al mes sin incremento del precio del contrato. Se considerará "aviso urgente", todo aquel realizado en día festivo o fuera del horario de 9:00 horas a 18:00 horas.

El adjudicatario, presentará a Cantur S.A. los Informes técnicos necesarios para corregir con la antelación suficiente, aquellos aspectos que supongan una disminución del rendimiento o puedan ser motivo de una avería futura, así como su valoración económica.

Los licitadores deberán realizar una formación básica inicial al personal de Hostelería de Cantur, S.A. que utilizará las máquinas que pongan a disposición para la manipulación de los productos objeto de este contrato. La formación deberá realizarse en grupos de máximo 10 personas, durante al menos dos horas, a ser posible, con los tipos de máquina de cada instalación, y versará entre otros sobre los siguientes conceptos: tratamiento de los utensilios básicos, mantenimiento preventivo de las máquinas y molinos, tratamiento de la leche.....etc.

A. Controles a establecer por CANTUR, S.A.

Cantur, S.A. podrá efectuar la inspección de los locales que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español y demás normativa aplicable.

Cantur, S.A. podrá inspeccionar las condiciones de transporte de los productos alimentarios, así como el grado de limpieza de los vehículos en que se proceda al transporte de los mismos.

Cantur, S.A. podrá establecer los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido, recabará por parte de la persona Responsable del contrato el auxilio del laboratorio para cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos cumplen con todo tipo de normas alimentarias.

6. Plazo de ejecución del contrato

Se estima que el plazo estimado de ejecución total del contrato será de CUATRO AÑOS, si bien se realizarán entregas parciales periódicamente durante dicho periodo a demanda de las necesidades de Cantur, S.A. de acuerdo con lo estipulado en este pliego y las necesidades estipuladas por los responsables designados para cada Lote.

7. Responsable del Contrato

Para cada uno de los lotes contemplados en la licitación, se establecen:

Responsable del Contrato

Se designan como Responsable del Contrato para cada uno de los lotes, al Coordinador de Hostelería de Cantur, S.A.

Director de la Instalación

Como su propio nombre indica es la persona designada por Cantur, S.A. de entre su personal para este cometido.

Adjudicatario

Persona física o jurídica adjudicataria del presente contrato.

Delegado del Adjudicatario

Aquel representante que el adjudicatario designe para ejercer las funciones de interlocutor del mismo con Cantur, S.A. asumiendo la responsabilidad y representatividad del Adjudicatario durante el desarrollo del contrato.

Además de las relaciones que se deriven estrictamente de los trabajos y suministros objeto del Contrato, el Adjudicatario a través de su Delegado, mantendrá informado de cuantas incidencias ocurran al Director del Contrato, realizándose reuniones si se considera necesario. De las citadas reuniones, se levantará acta, con la conformidad del Director del Contrato y del Adjudicatario.

CANTUR, S.A., o sus representantes podrán, en todo momento, inspeccionar y evaluar el cumplimiento del contrato de suministro, visitar las instalaciones y talleres del fabricante de la maquinaria y del adjudicatario (con su conformidad), recoger datos con vistas a verificar el cumplimiento del mismo, y en concreto realizar las comprobaciones necesarias tendentes a verificar si los plazos del suministro van a cumplirse.

8. Criterios de Adjudicación

Criterios evaluables de forma automática mediante la aplicación de fórmulas (total 100 puntos):

a. Precio (ponderación 70 puntos).

Las empresas ofertarán un precio máximo, aplicándose la siguiente fórmula para la valoración de este criterio:

$$\text{Puntuación licitador} = 70 \times \frac{\text{Oferta económica más baja}}{\text{Oferta económica del licitador a baremar}}$$

Obtendrá cero puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de este lote, y obtendrá 70 puntos la oferta que presente un menor precio.

b. Reducción del plazo de entrega (ponderación 10 puntos).

Las empresas ofertarán una reducción del plazo en días naturales, aplicándose la siguiente fórmula para la valoración de este criterio:

$$\text{Puntuación licitador} = 10 \times \frac{\text{Reducción ofertado por el licitador a baremar}}{\text{Máxima reducción ofertada}}$$

Obtendrá cero puntos aquella oferta que no presente reducción en el plazo de entrega establecido en el pliego de prescripciones técnicas.

Obtendrá 10 puntos la oferta que presente la reducción del plazo de entrega más alta de las ofertas recibidas.

c. Reducción del plazo de respuesta ante averías, mantenimiento correctivo (ponderación 8 puntos).

Las empresas ofertarán una reducción del plazo en días naturales, aplicándose la siguiente fórmula para la valoración de este criterio:

$$\text{Puntuación licitador} = 8 \times \frac{\text{Reducción ofertado por el licitador a baremar}}{\text{Máxima reducción ofertada}}$$

Obtendrá cero puntos aquella oferta que no presente reducción en el plazo de respuesta ante averías establecido en el pliego de prescripciones técnicas.

Obtendrá 8 puntos la oferta que presente la reducción del plazo de reducción en el plazo de respuesta ante averías.

d. Criterios de sostenibilidad ambiental/social (12 puntos).

Los puntos relativos a estos criterios se distribuyen de la siguiente forma:

Por el compromiso de utilizar productos de comercio justo en al menos un 15% del presupuesto de adjudicación para cada lote, 3 puntos.

Por el compromiso de empleo de productos procedentes de agricultura ecológica en al menos un 15% del presupuesto de adjudicación para cada lote, 3 puntos.

Por incluir en su oferta productos con etiquetas o formas de producción en al menos un 15% del presupuesto de adjudicación para cada lote, 3 puntos.

Por el compromiso de incorporar medidas de gestión que redunden en la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero certificadas por una empresa acreditada por la ENAC, mediante la presentación de la certificación correspondiente, 3 puntos.

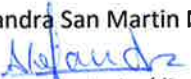
9. Conclusión

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.

En Santander a 14 de febrero de 2019

Redactoras:


Alejandra San Martín Mediavilla


Departamento Jurídico

Carolina Arnejo Portilla


Directora Jurídica

Irene Ruiz Ortega


Coordinadora de Contratación y Compras

Conforme con el Contenido:

Jose Ramón de la Herrán Montes

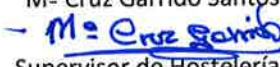

Supervisor de Hostelería

Julio Salceda Biz

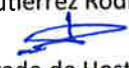
Supervisor de Hostelería

María José Forices Pérez

Supervisor de Hostelería

M^a Cruz Garrido Santos

Supervisor de Hostelería

Alberto Gutierrez Rodriguez


Encargado de Hostelería

Ana Rodríguez Díaz

Directora del Hotel Corza Blanca y Áliva

CANTUR, S.A. (Sociedad Unipersonal) Reg. Mercantil Cantabria, Tomo 534, Folio 48, Sección 8, Hoja S-5060 - N.I.F. A-39008073