

## INFORME DE NECESIDAD y/o PROPUESTA DE CONTRATACIÓN

PROPUESTA DE LA SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A.  
(CANTUR, S.A.)

### CANTUR S.A.: Objeto del Contrato

El objeto de esta contratación es el **Suministro de Carnes Avícola, Bovina, Porcina, Ovina, otras y Elaborados Cárnicos** con destino a los Establecimientos de Hostelería de Cantur S.A..

El objeto de este contrato está dividido en once **Lotes**, divididos por zona geográfica (**Zona 1:** Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Campo de Golf Abra del Pas, Museo Marítimo de Cantabria; **Zona 2:** Campo de Golf de Nestares, Hotel La Corza Blanca, Estación de Esquí Alto Campoo (Edif. Multiusos, Chivo); **Zona 3:** Cafetería Fuente Dé, Cafetería El Cable, Hotel Refugio Áliva) y tipos de Carne (**Avícola, Bovina, Porcina, Ovina, otras y Elaborados Cárnicos**), los cuales se detallan:

#### Lote 1: Zona 1 Carne Avícola

	Kg	Precio €/kg	Importe € IVA no incl.
Pollo Pito	1.450,00	1,92	2.784,00
Hígados pollo	450,00	0,88	396,00
Mollejas pollo	460,00	1,21	556,60
Filetes pechuga pollo	190,00	5,80	1.102,00
Pechuga pollo	25,00	4,82	120,50
Cuarto tras.pollo	25,00	2,22	55,50
Muslos pollo	50,00	4,05	202,50
Alas pollo	50,00	3,20	160,00
Pechuga pavo	25,00	7,74	193,50
Otros productos Catálogo			275,00
	<b>2.725,00</b>		<b>5.845,60</b>

#### Lote 2: Zona 1 Carne Porcina

	Kg	Precio €/kg	Importe € IVA no incl.
Solomillo cerdo	1.050,00	8,25	8.662,50
Cinta lomo cerdo	180,00	4,73	851,40
Chuleta s/c lomo cerdo	30,00	5,18	155,40
Chuleta aguja cerdo	85,00	4,35	369,75
Tocino Ibérico salado	75,00	3,66	274,50

Papada Ibérica	75,00	5,67	425,25
Rec. Costilla carnosa cerdo	190,00	4,72	896,80
Codillo cerdo	180,00	3,97	714,60
Callos	70,00	7,16	501,20
Otros productos catálogo			1.000,00
	<b>1.935,00</b>		<b>13.851,40</b>

**Lote 3: Zona 1 Carne Bovina, Ovina y otras**

	Kg	Precio €/kg	Importe € IVA no incl.
Rabos v/m	210,00	6,48	1.360,80
Aguja T.añojo	20,00	6,48	129,60
Plana T.añojo	1.500,00	9,45	14.175,00
Redondo T.añojo	650,00	10,87	7.065,50
Carrilleras T.añojo	425,00	7,58	3.221,50
Carne picada T.añojo	75,00	4,97	372,75
Zancarrón T.añojo	100,00	6,20	620,00
Solomillo importación	100,00	21,80	2.180,00
Entrecot v/m 6	800,00	10,39	8.312,00
Entrecot v/m 7	3.200,00	12,03	38.496,00
Filete T.añojo	190,00	11,96	2.272,40
Otros productos catálogo			5.800,00
	<b>7.270,00</b>		<b>84.005,55</b>
	Kg	Precio €/kg	Importe € IVA no incl.
Lechazo fresco	200,00	11,56	2.312,00
Pierna lechazo	50,00	10,88	544,00
Paletilla lechazo	50,00	20,72	1.036,00
Conejo	75,00	5,95	446,25
Jabalí ragout congelado	25,00	8,65	216,25
Otros productos catálogo			220,00
	<b>400,00</b>		<b>4.774,50</b>

**Lote 4: Zona 1 Elaborados Cárnicos**

	Kg	Precio €/kg	Importe € IVA no incl.
Costilla adobada	550,00	6,15	3.382,50
Lomo adobado	4.000,00	5,90	23.600,00
Hamburguesas	8.500,00	4,80	40.800,00
Jijas	265,00	5,46	1.446,90
Morcilla	80,00	4,37	349,60
Morcilla año	200,00	4,37	874,00
Longaniza fresca	100,00	6,15	615,00
Longaniza fresca ave	25,00	5,32	133,00

Pollo ajillo	150,00	2,13	319,50
Mousse de canard	400,00	6,97	2.788,00
Otros productos catálogo			2.000,00
	<b>14.270,00</b>		<b>76.308,50</b>

**Lote 5: Zona 2 Carne Avícola**

	<b>Kg</b>	<b>Precio €/kg</b>	<b>Importe € IVA no incl.</b>
Pollo grande	1.500,00	2,75	4.125,00
Pechuga pollo	125,00	4,82	602,50
Filetes pechuga pollo	100,00	5,80	580,00
Muslos pollo	500,00	4,05	2.025,00
Pechuga pavo	100,00	7,74	774,00
Jamoncito pavo	25,00	3,45	86,25
Gallina	150,00	4,13	619,50
Otros productos Catálogo			440,00
	<b>2.500,00</b>		<b>9.252,25</b>

**Lote 6: Zona 2 Carne Porcina**

	<b>Kg</b>	<b>Precio €/kg</b>	<b>Importe € IVA no incl.</b>
Costilla carnosa	750,00	4,72	3.540,00
Solomillo cerdo	350,00	8,25	2.887,50
Carrilleras cerdo	70,00	6,79	475,30
Lomo fresco cerdo	100,00	4,73	473,00
Tocino Ibérico fresco	25,00	3,30	82,50
Papada curada	150,00	5,67	850,50
Oreja curada	20,00	5,44	108,80
Manos cerdo	30,00	2,84	85,20
Chuleta cerdo	125,00	4,35	543,75
Otros productos catálogo			1.000,00
	<b>1.620,00</b>		<b>10.046,55</b>

**Lote 7: Zona 2 Carne Bovina. Ovina y otras**

	<b>Kg</b>	<b>Precio €/kg</b>	<b>Importe € IVA no incl.</b>
Rabo añojo	650,00	7,78	5.057,00
Carne picada añojo	100,00	6,77	677,00
Aguja añojo	120,00	6,48	777,60
Carrillera añojo	800,00	7,58	6.064,00
Zancarrón T.añojo	20,00	6,20	124,00
Morcillo añojo	460,00	6,13	2.819,80

Tapa añojo	750,00	9,74	7.305,00
Pecho añojo	25,00	4,27	106,75
Pata añojo	50,00	1,49	74,50
Morro añojo	50,00	4,67	233,50
Callada natural vacuno	130,00	4,48	582,40
Hueso añojo	100,00	0,44	44,00
Entrecot	680,00	10,26	6.976,80
Solomillo	50,00	18,76	938,00
Lomo/costillas	120,00	13,36	1.603,20
Chuletero añojo	600,00	12,66	7.596,00
Filete tapa añojo	75,00	11,96	897,00
Otros productos catálogo			2.500,00
	<b>4.780,00</b>		<b>44.376,55</b>
	<b>Kg</b>	<b>Precio €/kg</b>	<b>Importe € IVA no incl.</b>
Lechazo	1.100,00	11,56	12.716,00
Mollejas lechazo	125,00	10,60	1.325,00
Otros productos catálogo			1.000,00
	<b>1.225,00</b>		<b>15.041,00</b>

**Lote 8: Zona 2 Elaborados Cárnicos**

	<b>Kg</b>	<b>Precio €/kg</b>	<b>Importe € IVA no incl.</b>
Carne picada vacuno/cerdo	325,00	5,88	1.911,00
Hamburguesas	450,00	4,80	2.160,00
Hamburguesa sin gluten kg	30,00	8,10	243,00
Lomo adobado	1.100,00	5,90	6.490,00
Costilla adobada	300,00	6,15	1.845,00
Chuleta Sajonia	40,00	6,82	272,80
Chichas	130,00	6,02	782,60
Morcilla	175,00	4,37	764,75
Morcilla año	50,00	4,37	218,50
Longaniza fresca	150,00	6,15	922,50
Bloc pato 30%	40,00	29,57	1.182,80
Otros productos catálogo			1.050,00
	<b>2.790,00</b>		<b>17.842,95</b>

**Lote 9: Zona 3 Carne Avícola y Porcina**

	<b>Kg</b>	<b>Precio €/kg</b>	<b>Importe € IVA no incl.</b>
Pollo grande	180,00	2,75	495,00
Pollo amarillo	185,00	4,49	830,65
Pechuga pollo	80,00	4,82	385,60
Muslos pollo	900,00	4,05	3.645,00
Alas pollo	20,00	3,20	64,00
Otros productos			275,00

Catálogo			
	<b>1.365,00</b>		<b>5.695,25</b>
Rec. Costilla carnosa cerdo	150,00	4,72	708,00
Cinta lomo cerdo	150,00	4,73	709,50
Chuleta s/c lomo cerdo	20,00	5,18	103,60
Chuleta aguja cerdo	120,00	4,35	522,00
Manos cerdo	90,00	2,84	255,60
Carrilleras cerdo	100,00	6,79	679,00
Papada cerdo	20,00	2,53	50,60
Tocino Ibérico salado	100,00	3,66	366,00
Otros productos catálogo			500,00
	<b>750,00</b>		<b>3.894,30</b>

**Lote 10: Zona 3 Carne Bovina. Ovina y otras**

	<b>Kg</b>	<b>Precio €/kg</b>	<b>Importe € IVA no incl.</b>
Redondo T.añojo	165,00	10,87	1.793,55
Aguja T.añojo	450,00	6,48	2.916,00
Zancarrón T.añojo	50,00	6,20	310,00
Carrilleras T.añojo	25,00	7,58	189,50
Churrasco T.añojo	20,00	7,20	144,00
Rabos v/m	165,00	6,48	1.069,20
Lengua ternera	25,00	7,03	175,75
Higado Ternera	20,00	5,12	102,40
Morcillo	30,00	8,84	265,20
Escalope ternera	50,00	11,94	597,00
Filete añojo	360,00	11,94	4.298,40
Babilla vacuno	170,00	10,30	1.751,00
Solomillo importación	10,00	21,80	218,00
Entrecot v/m 7 import.	30,00	12,03	360,90
Chuleta lomo vaca	50,00	12,06	603,00
Conejo	100,00	5,68	568,00
Otros productos catálogo			1.500,00
	<b>1.720,00</b>		<b>16.861,90</b>

**Lote 11: Zona 3 Elaborados Cárnicos**

	<b>Kg</b>	<b>Precio €/kg</b>	<b>Importe € IVA no incl.</b>
Hamburguesas	50,00	4,80	240,00
Lomo adobado	1.400,00	5,90	8.260,00
Costilla adobada	250,00	6,15	1.537,50

Manos cerdo adobada	25,00	6,24	156,00
Oreja adobada	20,00	6,24	124,80
Albóndigas	450,00	5,16	2.322,00
Morcilla año	50,00	4,37	218,50
Morcilla	50,00	4,37	218,50
Borono	80,00	5,72	457,60
Otros productos catálogo			1.050,00
	<b>2.375,00</b>		<b>14.584,90</b>

## ANTECEDENTES

Con la entrada en vigor el 9 de marzo de 2018 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, se hace necesaria la adecuación a dicha ley para la contratación de suministros de mercaderías para Hostelería de Cantur S.A.

## NECESIDAD

Es necesaria la contratación de **Suministro de Carnes Avícola, Bovina, Porcina, Ovina, otras y Elaborados Cárnicos** con destino Cantur S.A. para el desarrollo de la actividad de los Establecimientos de Hostelería.

## PLAZO DE EJECUCIÓN

La duración del contrato será de 1 año desde la fecha de la adjudicación de la Licitación, no siendo prorrogable.

## VALOR ESTIMADO

El valor estimado para cada uno de los lotes es el siguiente:

**Lote 1:** Zona 1 Carne Avícola. **Valor estimado:** 5.845,60€ + IVA

**Lote 2:** Zona 1 Carne Porcina. **Valor estimado:** 13.851,40€ + IVA

**Lote 3:** Zona 1 Carne Bovina, Ovina y otras. **Valor estimado:** 88.780,05€ + IVA

**Lote 4:** Zona 1 Elaborados Cárnicos. **Valor estimado:** 76.308,50€ + IVA

**Lote 5:** Zona 2 Carne Avícola. **Valor estimado:** 9.252,25€ + IVA

**Lote 6:** Zona 2 Carne Porcina. **Valor estimado:** 10.046,55€ + IVA

**Lote 7:** Zona 2 Carne Bovina. Ovina y otras. **Valor estimado:** 59.417,55€ + IVA

**Lote 8:** Zona 2 Elaborados Cárnicos. **Valor estimado:** 17.842,95€ + IVA

**Lote 9:** Zona 3 Carne Avícola y Porcina. **Valor estimado:** 9.589,55€ + IVA

**Lote 10:** Zona 3 Carne Bovina. Ovina y otras. **Valor estimado:** 16.861,90€ + IVA

**Lote 11:** Zona 2 Elaborados Cárnicos. **Valor estimado:** 14.584,90€ + IVA

**Valor estimado conjunto:** 322.381,20€ + IVA

## RESPONSABLE DEL CONTRATO

Responsable del contrato para cada uno de los lotes que lo componen:

Coordinador de Hostelería

## CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

**CRITERIOS DE VALORACIÓN:** Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, sobre un total de 100 puntos, entendiéndose aplicable de forma individual para cada lote:

### 1.- CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULAS:

#### A) PROPUESTA ECONÓMICA (65 puntos):

La atribución de puntuación de la oferta económica responde a la siguiente fórmula:

$(\text{Precio de la oferta menor recibida} / \text{Precio de la oferta a baremar}) * 65$

Obtendrá 0 puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de cada lote y 65 puntos la oferta que presente menor precio.

Para la valoración económica de las propuestas se tendrán en cuenta los precios unitarios por artículo ofertados en la proposición económica, por el consumo estimado anual de dichos artículos. 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.

**B) NÚMERO DE ENTREGAS (5 puntos):**

Las empresas ofertarán un aumento de número de entregas de las establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas, aplicándose la siguiente fórmula para la valoración de este criterio:

$(\text{Aumento de entregas ofertado por el licitador a baremar} / \text{Máximo número de entregas ofertadas}) * 5$

Obtendrá 0 puntos aquella oferta que no presente aumento en número de entregas establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas y 5 puntos el de la oferta con mayor aumento en el número de entregas.

**D) CATÁLOGO DE PRODUCTOS (10 puntos):**

Las empresas ofertarán un Catálogo de Productos según lo requerido en el Pliego de Prescripciones Técnicas. A estos productos fuera de los especificados, se les aplicará un descuento de al menos el 10% sobre sus tarifas.

$(\% \text{ Descuento ofertado por el licitador a baremar} - 10\% / \text{Máximo \% descuento ofertado} - 10\%) * 10$

Obtendrá 0 puntos aquella oferta que no presente Catálogo de Productos según lo requerido en el Pliego de Prescripciones Técnicas con descuento mínimo del 10%, y 10 puntos el de la oferta con mayor descuento.

**2.- CRITERIOS EVALUABLES POR APLICACIÓN DE UN JUICIO TÉCNICO:**

**A) PLAZO DE ENTREGA (hasta 10 puntos):**

- Hasta 24 horas..... 10 puntos
- De 24:01 horas a 36 horas..... 5 puntos
- Más de 36 horas..... 0 puntos

**3.- CRITERIOS CUALITATIVOS:**

**A) MEJORAS (5 puntos):**

- La empresa adjudicataria propondrá incluir en la oferta productos de calidad superior a la solicitada, sin incremento de precio, en al menos un 5% del precio anual estimado de cada Lote ofertado. Para ello, deberá entregar una breve Memoria detallando los productos con calidad superior que ofrece.

**B) SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL/SOCIAL (5 puntos):**

- La empresa adjudicataria propondrá incluir productos de comercio justo en al menos un 10% del precio anual estimado de cada Lote ofertado. Estos productos deberán estar acreditados con el sello Fair Trade
- Comercio Justo en su etiquetado.

**A propuesta**

Administración Hostelería

Bruno del Olmo

En Santander a 29 de octubre de 2018

**Vº Bº**

COORDINADOR DE HOSTELERÍA

Alberto Terán