

INFORME DE NECESIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PESCADO Y VERDURAS CONGELADAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE CANTUR, S.A.

ANTECEDENTES

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 un servicio de restauración a los visitantes de las instalaciones, por lo que se hace necesario el suministro de diferentes productos alimenticios, en este caso, verduras y pescados congelados para la preparación de productos elaborados en sus establecimientos.

SITUACIÓN ACTUAL

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

Los diferentes centros de Hostelería que Cantur, S.A. tiene en sus instalaciones, son:

- 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 dispone de restaurante y cafetería.
- El Campo de Golf de Nestares dispone de restaurante y cafetería.

NECESIDAD/OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro de pescados y verduras congelados para los centros de Hostelería gestionados actualmente.

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 60.102,95 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 48.720,71 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 9.350,56 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.

El desglose de los lotes según productos, cantidades unitarias y precios unitarios máximos es:

Lote 1 Zona Bahía de Santander:

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 1	Cantidad (Unidad Medida Kg)	Precio unitario IVA no incluido (€)	Importe total IVA no incluido (€)
1	ALMEJA VIETNAN	30	3,50 €	105,00 €
2	ALMEJA NEGRA 40/60 KOR	168	6,40 €	1.075,20 €
3	ANGURIÑA 100+100 14 ud	28	1,55 €	43,40 €
4	ATUN LOMOS	19	8,70 €	168,00 €
5	BACALAO FILETES 500/1000	2.827	6,60 €	18.658,20 €
6	BACALAO LOMOS JUMBO	10	9,15 €	91,50 €
7	BOCAS DE OCEANO	26	4,65 €	120,90 €
8	CABRA	28	4,95 €	138,60 €
9	CALAMAR SUCIO	181	6,90 €	1.248,90 €
10	CHIPIRON LIMPIO CORTADO	605	6,55 €	3.962,75 €
15	GAMBA ARROCERA	17	6,50 €	111,15 €
16	GAMBA GABARDINA ORLY	64	6,30 €	403,20 €
17	GAMBA PELADA 30/50	409	6,50 €	2.658,50 €
18	GUISANTE FINO 4x2.5	50	1,05 €	52,50 €
19	JUDIA PLANA 4X2,5	70	0,85 €	59,50 €
20	LANGOSTINO 30/40	2	9,50 €	19,00 €
21	LANGOSTINO COLA 41/50 EC	50	9,00 €	450,00 €
22	MEJILLON COCIDO CONGELADO	66	4,90 €	323,40 €
23	MEJILLON MEDIA CONCHA	44	6,45 €	283,80 €
24	MENESTRA ESPECIAL 4X2,5	90	1,40 €	126,00 €
25	MERLUZA EN TACO	260	5,50 €	1.431,10 €
26	MERLUZA filete C/P 250+	2.466	5,50 €	13.561,35 €
27	PORCION SALMON 120/160	5	5,95 €	29,75 €
29	PULPO PATAS COCIDAS	45	29,41 €	1.317,86 €
30	RODABALLO 300/500-400/600 - 600/800	136	7,20 €	980,64 €
31	SETAS SALTEADO	70	2,50 €	175,00 €
32	TINTAS NORTINDAL	400	0,09 €	36,00 €
33	TUBO N.Z. C/P G 300	2.169	5,75 €	12.471,75 €
	TOTALES	10.335		60.102,95 €

Lote 2 Zona Campoo:

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 2	Cantidad (Unidad Medida Kg)	Precio unitario IVA no incluido (€)	Importe total IVA no incluido (€)
2	ALMEJA NEGRA 40/60 KOR	18	6,40 €	115,20 €
3	ANGURIÑA 100+100 14 ud	14	1,55 €	21,70 €
5	BACALAO FILETES 500/1000	1.177	6,60 €	7.768,20 €
10	CHIPIRON LIMPIO CORTADO	72	6,55 €	471,60 €
11	CHOCO LIMPIO 2/4	204	8,35 €	1.703,40 €
13	ESPINACAS 10X1 KG	60	1,10 €	66,00 €
14	GAMBA 90/110 S/PLANCHA	2	15,00 €	30,00 €
17	GAMBA PELADA 30/50	58	6,50 €	377,00 €
19	JUDIA PLANA 4X2,5	70	0,85 €	59,50 €
20	LANGOSTINO 30/40	218	9,50 €	2.071,00 €
21	LANGOSTINO COLA 41/50 EC	656	9,00 €	5.904,00 €
22	MEJILLON COCIDO CONGELADO	30	4,90 €	147,00 €
23	MEJILLON MEDIA CONCHA	20	6,45 €	129,00 €
24	MENESTRA ESPECIAL 4X2,5	180	1,40 €	252,00 €
26	MERLUZA filete C/P 250+	594	5,50 €	3.267,00 €
29	PULPO PATAS COCIDAS	221	29,41 €	6.499,61 €
31	SETAS SALTEADO	685	2,50 €	1.712,50 €
32	TINTAS NORTINDAL	150	0,09 €	13,50 €
33	TUBO N.Z. C/P G 300	3.150	5,75 €	18.112,50 €
	TOTALES	7.579		48.720,71 €

Lote 3 Zona Liébana:

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 3	Cantidad (Unidad Medida Kg)	Precio unitario IVA no incluido (€)	Importe total IVA no incluido (€)
2	ALMEJA NEGRA 40/60 KOR	18	6,40 €	115,20 €
3	ANGURIÑA 100+100 14 ud	42	1,55 €	65,10 €
5	BACALAO FILETES 500/1000	253	6,60 €	1.669,80 €
9	CALAMAR SUCIO	668	6,90 €	4.609,20 €
12	ENSALADILLA 4X2,5	20	0,78 €	15,60 €
17	GAMBA PELADA 30/50	50	6,50 €	325,00 €
18	GUISANTE FINO 4x2.5	110	1,05 €	115,50 €
19	JUDIA PLANA 4X2,5	200	0,85 €	170,00 €
24	MENESTRA ESPECIAL 4X2,5	210	1,40 €	294,00 €
26	MERLUZA filete C/P 250+	255	5,50 €	1.402,50 €
28	PREP. MARISCO BDCA. 7 Kgs.	63	4,40 €	277,20 €
29	PULPO PATAS COCIDAS	6	29,41 €	176,46 €
33	TUBO N.Z. C/P G 300	20	5,75 €	115,00 €
	TOTALES	1.915		9.350,56 €

PLAZO DE EJECUCIÓN

Se estima que el plazo de ejecución total del contrato será de UN AÑO, 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 el pliego de prescripciones técnicas y las necesidades estipuladas por los responsables designados para cada Lote.

VALOR ESTIMADO MÁXIMO DEL CONTRATO

Se establece como valor estimado máximo del contrato la cantidad de CIENTO DIECIOCHO MIL CIENTO SETENTA Y CUATRO EUROS CON VEINTIDOS CÉNTIMOS DE EURO IVA NO INCLUIDO (118.174,22 €). 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 contempla los gastos de estructura asociados y el beneficio industrial, según la siguiente distribución:

Los costes derivados de las normativas laborales vigentes ascienden a 47.269,69 euros.

Los gastos generales de estructura ascienden a 11.817,42 euros.

El beneficio industrial asciende a 23.634,84 euros.

Otros costes derivados de la estructura material de los suministros ascienden a 35.452,27 euros.

RESPONSABLE DEL CONTRATO

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

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La determinación de la mejor oferta calidad-precio se realizará con arreglo a los siguientes criterios de valoración, entendiéndose aplicable de forma individual para cada lote, es decir, los tres lotes que se recogen en el contrato de suministro serán valorados cada uno según los siguientes criterios:

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

a. Precio (ponderación 75 puntos).

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

$$\text{Puntuación licitador} = 75 \times \frac{\text{Oferta económica más baja}}{\text{Oferta económica del licitador a baremar}}$$

Obtendrá cero puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de este lote, y obtendrá 75 puntos la oferta que presente un menor precio.

b. Reducción del plazo de entrega para pedidos ordinarios (ponderación 15 puntos).

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

$$\text{Puntuación licitador} = 15 \times \frac{\text{Reducción ofertado por el licitador a baremar}}{\text{Máxima reducción ofertada}}$$

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

Obtendrá 15 puntos la oferta que presente la reducción del plazo de entrega más alta de las ofertas recibidas.

c. Criterios de sostenibilidad ambiental/social (10 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, 4 puntos.

Empleo de productos de temporada y/o de proximidad (productores locales) 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, mediante la presentación de la certificación correspondiente, 3 puntos.

FORMAS DE ADJUDICACIÓN

El artículo 131 de la ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, en adelante LCSP, establece los procedimientos de adjudicación de contratos, detallándose en su artículo 145.3, aquellos contratos en los que procederá, en particular, la valoración de más de un criterio para la selección del adjudicatario. Es el caso del presente contrato de suministro que CANTUR, S.A. pretende llevar a cabo, que tienen por objeto el suministro de productos de verduras y pescados congelados para los centros de hostelería que Cantur, S.A. dispone en sus instalaciones.

CLASIFICACIÓN Y SOLVENCIA TÉCNICA DE LOS LICITADORES

1. Códigos CPV

En relación al Sistema único de clasificación de los contratos públicos aprobado por el Reglamento (CE) nº213/2008 de la Comisión Europea, se propone la siguiente referencia:

CPV: 15229000-9

2. Propuesta de solvencia técnica y económica.

De conformidad con el artículo 74 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Público, que establece:

“1. Para celebrar contratos con el Sector Público los empresarios deberán acreditar estar en posesión de las condiciones mínimas de solvencia económica y financiera y profesional o técnica que se determine por el órgano de contratación. Este requisito será sustituido por el de la clasificación, cuando esta sea exigible conforme a lo dispuesto en esta ley.

Los requisitos mínimos de solvencia que deba reunir el empresario y la documentación requerida para acreditar los mismos se indicaran en el anuncio de licitación y se especificaran en el pliego del contrato, debiendo estar vinculados a su objeto y ser proporcionales al mismo.”

CLASIFICACIÓN DEL CONTRATISTA

Se exige clasificación: NO, según el artículo 77 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Público.

DOCUMENTOS ACREDITATIVOS DE LA SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL DEL LICITADOR

Según el artículo 89 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Publico la solvencia técnica de los empresarios en los contratos de suministro deberá acreditarse, en este caso, según el siguiente medio:

- a) Relación de los principales suministros de igual naturaleza que los del objeto del contrato, en los TRES (3) últimos años. El licitador deberá acreditar estos trabajos mediante una declaración responsable en la que junto a la especificación del suministro indique las fechas, importes y destinatario público o privado de los mismos. CANTUR, S.A. podrá solicitar que el adjudicatario avale dicha declaración mediante los oportunos certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

3. Propuesta de solvencia económica

Según el artículo 87 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Publico, la solvencia económica y financiera del empresario deberá acreditarse por los siguientes medios:

- b) Volumen anual de negocios o bien volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de las actividades del empresario y de presentación de las ofertas por importe igual o superior al valor máximo estimado del contrato.

En Santander a 10 de abril de 2019

Redactora:

Irene Ruiz Ortega



Coordinadora de Contratación y Compras

Conforme con el contenido:

Jose Ramon de la Herrán Montes

Supervisor de Hosteleria



Julio Salceda Briz

Supervisor de Hostelería

Maria Jose Torices Pérez

Supervisor de Hosteleria

M^a Cruz Garrido Santos

M^a Cruz Garrido
Supervisor de Hosteleria

Alberto Gutierrez Rodriguez

Encargado de Hostelería

Ana Rodriguez Díaz

Directora Hotel Corza Blanca y Aliva