

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA  
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PESCADO Y VERDURAS  
CONGELADAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE  
CANTUR, S.A.**

**SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.**

**Abril 2019**

## ÍNDICE

<b>1. Introducción .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Objeto del Pliego.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Objeto del contrato .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Valor estimado del contrato.....</b>	<b>7</b>
<b>5. Condiciones Generales del Suministro .....</b>	<b>8</b>
<b>6. Plazo de ejecución del contrato .....</b>	<b>15</b>
<b>7. Responsable del Contrato .....</b>	<b>15</b>
<b>8. Criterios de Adjudicación .....</b>	<b>16</b>
<b>9. Conclusión.....</b>	<b>17</b>

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PESCADOS Y VERDURAS CONGELADOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA 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 restauración 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.

### **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 pescados y verduras congelados, 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 restauración en los centros de Hostelería gestionados actualmente por Cantur, S.A.

El objeto del presente contrato es el suministro de pescados y verduras congelados 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 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.

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.**

**Los licitadores a la hora de preparar su oferta deberán tener en cuenta que no pueden superar los valores máximos totales de cada lote ni los precios unitarios máximos por producto, a expensas de ser automáticamente excluidos de la licitación.**

El suministro de los diferentes productos de alimentación para la prestación del servicio de restauración 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 Zona Bahía de Santander:** Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Campo de Golf Abra del Pas, Museo Marítimo de Cantabria.

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 1	Cantidad (Unidad Medida Kg)	Valor unitario máximo IVA no incluido (€)	Valor máximo 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 €
	<b>TOTALES</b>	<b>10.335</b>		<b>60.102,95 €</b>

**Lote 2 Zona Campoo:** Campo de Golf de Nestares, Hotel La Corza Blanca, Centros de Hostelería de la Estación de Esquí Alto Campoo

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 2	Cantidad (Unidad Medida Kg)	Valor unitario máximo IVA no incluido (€)	Valor máximo 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 €
	<b>TOTALES</b>	<b>7.579</b>		<b>48.720,71 €</b>



**Lote 3 Zona Liébana:** Cafetería Fuente Dé, Cafetería El Cable, Hotel Refugio Áliva.

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 3	Cantidad (Unidad Medida Kg)	Valor unitario máximo IVA no incluido (€)	Valor máximo 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 €
	<b>TOTALES</b>	<b>1.915</b>		<b>9.350,56 €</b>

#### 4. Valor estimado del contrato

Se establece como valor estimado máximo del contrato la cantidad de **CIENTO DIECIOCHO MIL CIENTO SETENTA Y CUATRO EUROS CON VENTIDOS CÉNTIMOS DE EURO IVA NO INCLUIDO (118.174,22 € IVA NO INCLUIDO)** 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 (**118.174,22 €**). 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 asciende a 35.452,27 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 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 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 los productos 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 este documento, podrán ofertarse con características similares, no estando la oferta 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).
- Texto consolidado del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Texto consolidado del Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Texto consolidado del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Texto consolidado del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Texto consolidado del Real Decreto 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.
- Texto consolidado del Real Decreto 237/2000, de 18 de Febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- ORDEN ITC/3701/2006, de 22 de noviembre, por la que se regula el control metrológico del Estado de los registradores de temperatura y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada.
- Texto consolidado del Reglamento Nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Texto consolidado del Real Decreto 1109/1991, de 12 de Julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Texto consolidado del Reglamento (CE) nº 2073/05 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Texto consolidado del Real Decreto 640/06, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios.
- Texto consolidado del Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano
- Ley 17/2011, de 5 de junio sobre Seguridad Alimentaria y nutrición.

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

La adjudicataria será responsable de su cumplimiento manteniendo indemne al órgano de contratación de cuantos daños o perjuicios le pueda causar el incumplimiento de la citada legislación.

Por su parte el órgano de contratación podrá exigir de la adjudicataria los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

### **C. Productos objeto del contrato**

Los productos incluidos serán, en todo caso, los siguientes: verduras – guisantes, judías, menestra; pescados-filetes de bacalao, filetes de merluza, gambas y otros.

De los productos incluidos en este contrato deberán aportarse ficha técnica y analítica de todos ellos.

Los productos incluidos en este contrato deberán responder a los siguientes requerimientos:

- Los productos en el momento del suministro, no deberán presentar signo alguno de descongelación.
- Los productos congelados cumplirán las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico-sanitaria aplicable.
- 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 2004 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.
- Respecto del etiquetado y presentación de los productos, todos los productos ofertados deberá cumplir rigurosamente la reglamentación prevista en:
  - Texto consolidado del Reglamento (UE), nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información al consumidor

- Texto consolidado del Reglamento (UE) n ° 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013 , por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Texto consolidado del 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 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
- 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: Almacén y 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, (no debiendo tenerse en cuenta la cuantía económica del pedido).

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 7 días 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 1 día 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.

#### ENTREGA:

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 Cantur, S.A. designado al efecto, los colocará en el almacén o las cámaras, debidamente ordenados teniendo en cuenta las caducidades y formatos de los productos.

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...)

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.

En el caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto de venta y horario establecidos, el Centro se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y cargando al centro, como máximo, el precio ofertado.

#### 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, entendiéndose 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, facilitara 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. 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 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 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 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.

## 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 17 de abril de 2019

Redactoras:

Irene Ruiz Ortega



Coordinadora de Contratación y Compras

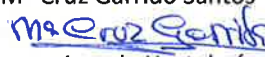
Conforme con el Contenido:

Jose Ramón de la Herrán Montes

  
Supervisor de Hostelería

Julio Salceda Briz  
  
Supervisor de Hostelería

Maria Jose Torices Pérez  
  
Supervisor de Hostelería

M<sup>a</sup> Cruz Garrido Santos  
  
Supervisor de Hostelería

Alberto Gutierrez Rodriguez

Encargado de Hostelería

Ana Rodriguez Díaz

Directora del Hotel Corza Blanca y Álva

