

INFORME DE NECESIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PRECOCINADOS 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, productos precocinados 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 productos precocinados 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 establecimientos de hostelería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Cafetería-Restaurante del Campo de Golf de Abra del Pas-Celia Barquín y Cafetería-Restaurante del Museo Marítimo del Cantábrico, por un total máximo estimado de 176.462,29 euros IVA NO INCLUIDO.*

LOTE 2: ZONA CAMPOO: *Cafetería-Restaurante del Campo de Golf de Nestares, Hotel la Corza Blanca, Estación de Esquí de Alto Campoo, por un total máximo estimado de 22.009,05 euros IVA NO INCLUIDO.*

LOTE 3: ZONA LIÉBANA: *Los centros de Hostelería del Teleférico de Fuente Dé, tanto de la Estación Inferior como en la Estación Superior y del Hotel-Refugio de Áliva, por un total máximo estimado de 13.806,90 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: *Los establecimientos de hostelería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Cafetería-Restaurante del Campo de Golf de Abra del Pas-Celia Barquín y Cafetería-Restaurante del Museo Marítimo del Cantábrico.*

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 1	Cantidad (Unidad Medida Kg/ Unidad)	Valor unitario máximo IVA NO INCLUIDO	Valor máximo IVA NO INCLUIDO
1	Pizzas congeladas Dr.Oetker o similar ud.	12.000	2,87 €	34.410,00 €
2	Panninis congelados Dr.Oetker o similar ud.	1.300	1,24 €	1.605,50 €
3	Paella Marisco multiración congelada kg	1.500	12,79 €	19.189,29 €
4	Albóndigas congeladas ajo y perejil kg	1.800	11,55 €	20.790,00 €
5	Carrillera cerdo en salsa congelada kg	1.400	12,75 €	17.850,00 €
6	Lasagna Ternera congelada kg	1.200	13,18 €	15.816,00 €
7	Nuggets pollo congelados kg	3.200	4,60 €	14.720,00 €
8	Alitas pollo congeladas McCain o similar kg	500	5,26 €	2.630,00 €
9	Jamoncito pollo congelado kg	1.300	3,50 €	4.550,00 €
10	Croquetas jamón congeladas kg	50	2,10 €	105,00 €
11	Bolsitas gambas y verduras congeladas kg	10	10,85 €	108,50 €
12	Patata congelada Farm Frites kg o similar	22.000	1,21 €	26.620,00 €
13	Patata y cebolla pochada congelada kg	3.000	2,25 €	6.750,00 €
14	Ensaladilla Rusa refrigerada kg	1.300	4,86 €	6.318,00 €
15	Otros productos Catálogo	1		5.000,00 €
	TOTAL			176.462,29 €

LOTE 2: ZONA CAMPOO: Cafetería-Restaurante del Campo de Golf de Nestares, Hotel la Corza Blanca, Estación de Esquí de Alto Campoo (Cafetería-Restaurante del Edificio Multiusos y Cafetería el Chivo.

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 2	Cantidad (Unidad Medida Kg/ Unidad)	Valor unitario máximo IVA NO INCLUIDO	Valor máximo IVA NO INCLUIDO
1	Pizzas congeladas Dr.Oetker o similar ud.	500	2,87 €	1.434,00 €
2	Spaguetti al huevo congelados kg	150	3,90 €	585,00 €
3	Albóndigas congeladas ajo y perejil kg	140	11,55 €	1.617,00 €
4	Carrillera cerdo en salsa congelada kg	180	12,75 €	2.295,00 €
5	Nuggets pollo congelados kg	30	4,60 €	138,00 €
6	Alitas pollo congeladas McCain o similar kg	130	5,26 €	683,80 €
7	Patata y cebolla pochada congelada kg	3.025	2,25 €	6.806,25 €
8	Pimientos padrón fritos congelados kg	600	10,75 €	6.450,00 €
9	Otros productos Catálogo	1		2.000,00 €
	TOTAL			22.009,05 €

LOTE 3: ZONA LIÉBANA: Cafetería Fuente Dé, Cafetería El Cable (Teleférico de Fuente Dé) y Hotel Refugio de Áliva.

Nº	PRODUCTOS DEL LOTE 3	Cantidad (Unidad Medida Kg/ Unidad)	Valor unitario máximo IVA NO INCLUIDO	Valor máximo IVA NO INCLUIDO
1	Pizzas congeladas Dr.Oetker o similar ud.	1.300	2,87 €	3.728,40 €
2	Panninis congelados Dr.Oetker o similar ud.	1.500	1,24 €	1.852,50 €
3	Nuggets pollo congelados kg	25	4,60 €	115,00 €
4	Patata congelada Farm Frites kg o similar	1.600	1,21 €	1.936,00 €
5	Patata y cebolla pochada congelada kg	2.300	2,25 €	5.175,00 €
6	Otros productos Catálogo	1		1.000,00 €
	TOTAL			13.806,90 €

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

El valor estimado del contrato para los TRES lotes asciende a **DOSCIENTOS DOCE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO EUROS CON VEINTICUATRO CÉNTMOS DE EURO (212.278,24 euros) 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 **(212.278,24 €)** contempla los gastos de estructura asociados y el beneficio industrial, según la siguiente distribución:

- Los costes derivados de las normativas laborales vigentes ascienden a euros: 63.683,47€.

- Los gastos generales de estructura ascienden a euros: 21.227,82€.
- El beneficio industrial asciende a euros: 42.455,65€.
- Otros costes derivados de la estructura material de los suministros asciende a euros: 84.911,29€.

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 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 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 (ponderación 15 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, 5 puntos.

Por el compromiso de empleo de productos procedentes de agricultura ecológica en al menos un 15% del presupuesto de adjudicación para cada lote, 5 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, 5 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 precocinados 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:

Nomenclatura CPV: 15000000, Alimentos, bebidas, tabaco y otros productos afines; 15896000, productos congelados.

2. Propuesta de solvencia técnica y económica.

De conformidad con el artículo 74 de la ley 9/2017 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



Supervisor de Hosteleria

Alberto Gutierrez Rodriguez

Encargado de Hostelería

Ana Rodriguez Díaz

Directora Hotel Corza Blanca y Áliva

