

## INFORME DE NECESIDAD

### CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE AUDITORÍA, SEGUIMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE CANTUR, S.A. PARA EL “ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)” EN EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.

#### INSTALACIONES OBJETO DEL CONTRATO

El contrato alcanzará a todas las instalaciones de RESTAURACION DE CANTUR, S.A que se relacionan a continuación:

Centro de Hostelería	Ubicación	Instalación
Corza Blanca*	Brañavieja	Hotel
Cafetería El Chivo*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campoo
Cafetería Multiusos*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campoo
Self-service*	Brañavieja	Estación de Esquí Alto Campoo
Nestares	Nestares	Campo de Golf
Fuente Dé (Arriba)	Fuente Dé	Teleférico
Fuente Dé (Abajo)	Fuente Dé	Teleférico
Áliva*	Parque Nacional de Los Picos de Europa	Refugio
Restaurante Los Osos	Cabarceno	Parque de Cabarceno
Hamburguesería Los Osos*	Cabarceno	Parque de Cabarceno
Self Service La Cabaña*	Cabarceno	Parque de Cabarceno
Cafetería La Mina	Cabarceno	Parque de Cabarceno
Cafetería Gorilas*	Cabarceno	Parque de Cabarceno
Restaurante Abra del Pas	Mogro	Campo de golf
MMC	Santander	Museo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Establecimientos de cierre temporal</i></li> </ul>		

## SITUACIÓN ACTUAL

Actualmente, el contrato que tiene CANTUR, S.A. para el servicio de auditoria y mantenimiento del Sistema de Autocontrol para el “**Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**” en el servicio de Restauración está próximo a finalizar.

Con el fin de seguir contando con el citado servicio y dar así cumplimiento a la legislación vigente, existe la necesidad de contratar de nuevo el citado servicio.

## NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO

Ante la ausencia de medios propios para acometer dicho servicio y dada la naturaleza específica de los trabajos y los requisitos legales para el desarrollo de los mismos, es necesaria la contratación del servicio de AUDITORIA, SEGUIMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE CANTUR, S.A. PARA EL “ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICO (APPCC)” en el área de restauración de Cantur, S.A., dentro del marco legal actual y con los medios materiales, humanos y organizativos necesarios y dentro de los parámetros de calidad establecidos por CANTUR, S.A., siendo esto además un requisito de obligado cumplimiento.

## OBJETO Y FINALIDAD DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es la contratación del servicio de auditoria, seguimiento, mantenimiento e implementación del sistema de autocontrol de toda la restauración de CANTUR, S.A. a fin de garantizar la Seguridad Alimentaria, Inspección y Control de Suministros Alimentarios; y de asegurar que los suministradores de productos cárnicos y productos de la pesca proporcionan a CANTUR, S.A. las cantidades y calidades contratadas y solicitadas, conforme a las características de calidad establecidas en los respectivos contratos y/o acuerdos comerciales.

El presente contrato tiene como finalidad dar cumplimiento a legislación vigente en materia de **Seguridad Alimentaria y Nutrición** (Ley, 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición), **control del agua** (Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano), **envasado y etiquetado de productos** (Reglamento (UE) Nº 1169/2011 de 25 de octubre) y **cumplimiento de los principios basados en APPCC** (Reglamento 852/2004), **de alérgenos** (RD 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. Y el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre **prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca** suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

### **PLAZO DE EJECUCIÓN**

La duración del contrato será de 2 años, y un máximo 2 prórrogas de una anualidad cada una, a contar desde la firma del contrato.

### **VALOR ESTIMADO MÁXIMO**

Teniendo en cuenta la totalidad de las posibles prórrogas, DOS ANUALIDADES, que contempla el contrato, el valor máximo total del contrato asciende a 51.000 € IVA EXCLUIDO (CINCUENTA Y UN MIL EUROS IVA EXCLUIDO), precio calculado atendiendo a precios de mercado.

### **JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES**

En el contrato que se pretende, no cabe la división en lotes, dado que se trata de una prestación cuya división haría menos eficaz el objetivo que se pretende, dado que se precisa un servicio de gestión integral.

### **RESPONSABLE DEL CONTRATO**

La recepción de dicho contrato se efectuará en los centros de restauración referenciados en el apartado 1 de este documento en presencia de los encargados y supervisores de cada centro.

Ejercerá como responsable del contrato el Coordinador de Hostelería de Cantur, S.A y la Directora/a de los Hoteles de Cantur, S.A. en el ámbito de sus competencias.

### **Conclusiones**

Por todo cuanto acontece, se propone iniciar los trámites necesarios para la contratación del servicio de AUDITORIA, SEGUIMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE CANTUR, S.A. PARA EL "ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)" en el área de restauración de Cantur, S.A.,

Santander, a 23 de octubre de 2019

**COORDINADOR DE HOSTELERIA  
DE CANTUR, S.A.**

**ALBERTO TERÁN GARCÍA**



**DIRECTORA DE HOTELES  
DE CANTUR, S.A.**

**ANA RODRIGUEZ**

