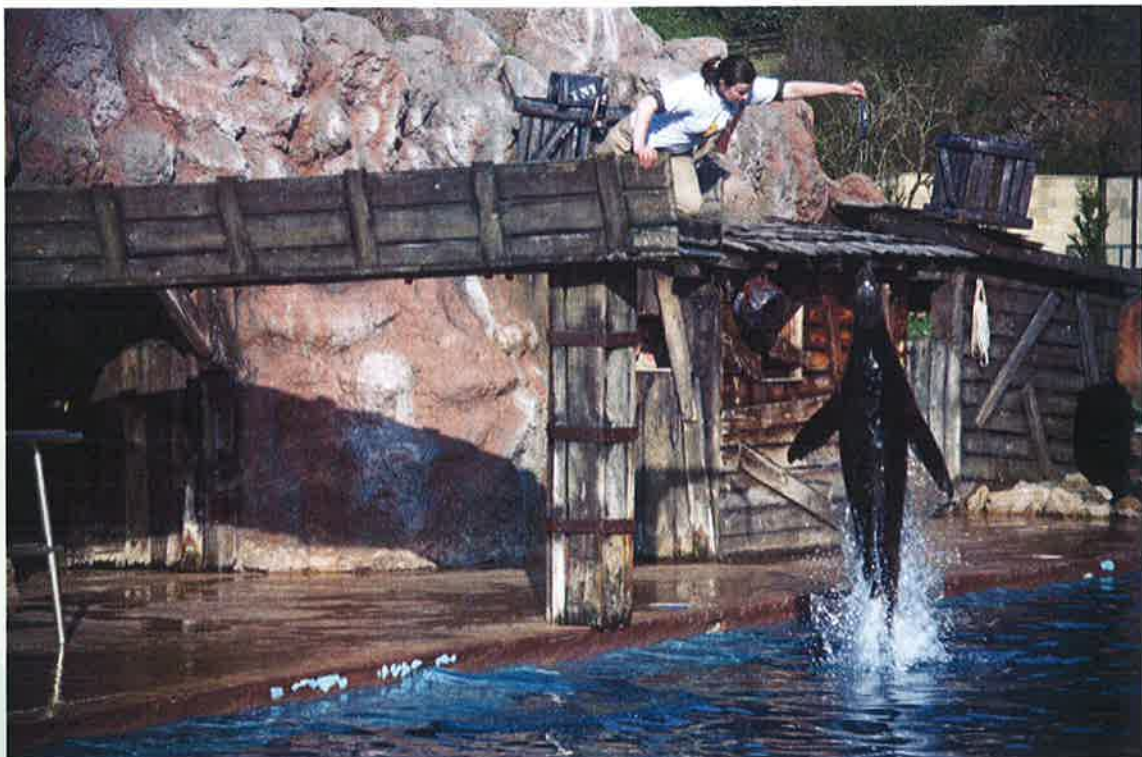


PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN, PROCEDIMIENTO ABIERTO, TRAMITACIÓN ORDINARIA, DEL CONTRATO BIANUAL DE SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS LEONES MARINOS, EN EL PARQUE DE LA NATURALEZA DE CABÁRCENO. T.M. PENAGOS Y VILLAESCUSA.



**SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.
2020-2022.**

ÍNDICE

1.	Antecedentes.....	1-2
2.	Objeto del Pliego.....	2
3.	Objeto del contrato.....	2-3
4.	Valor Máximo Estimado del Contrato.....	3
5.	Plazo de Ejecución del Contrato y Entregas.....	3
6.	Definiciones y Competencias.....	5
7.	Responsable del Contrato.....	5
8.	Otras Relaciones entre el Adjudicatario y CANTUR, S.A.	5-6
9.	Características Técnicas del Pescado a Suministrar.....	6-7
10.	Documentación a Presentar con la Oferta Técnica.....	8

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN, PROCEDIMIENTO ABIERTO, TRAMITACIÓN ORDINARIA, DEL CONTRATO ANUAL DE SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS LEONES MARINOS, EN EL PARQUE DE LA NATURALEZA DE CABÁRCENO. T.M. PENAGOS Y VILLAESCUSA.

1. Antecedentes

La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR, S.A.), es una sociedad pública del Gobierno de Cantabria adscrita a la Consejería de Educación, Formación Profesional y Turismo.

Fundada en 1969 ha venido desarrollando con su labor dinamizadora la generación de escenarios que facilitarán el desarrollo del sector turístico en la comunidad autónoma 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 autonómico, nacional e internacional como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, los Campos de Golf del Abra del Pas y de Nestares, complejos hosteleros como el Hotel La Corza Blanca y el Refugio de Áliva, elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé, la Estación de Esquí – Montaña de Alto Campoo o las instalaciones de la Estación de Peña Cabarga, y el Museo Marítimo.

De entre todas ellas, el Parque de la Naturaleza de Cabárceno posee una especial singularidad, constituyendo el mayor recurso turístico de Cantabria, con amplia repercusión a nivel nacional e internacional como un enclave único de contacto con la Naturaleza, y con una oferta incomparable en cuanto a la diversidad de especies animales salvajes que pueden ser contempladas en el mismo.

Actualmente, el Parque de la Naturaleza de Cabárceno cuenta con 2 especies de Leones Marinos, formando un grupo de 4 individuos.

La dieta alimenticia de los animales mencionados que hemos establecido en el Parque, consta de Arenque, Espadín y Caballa.

Por ello, es imprescindible contar con estos tipos de Pescado congelado, conservados en la cámara de congelación de la carnicería/pescadería del Parque.

2. Objeto del Pliego

Por los motivos anteriormente expuestos, se precisa la contratación del suministro de éstos tipos de Pescado de alta calidad, para la alimentación de los Leones Marinos que habitan en el Parque de la Naturaleza de Cabárceno.

El presente pliego tiene por objeto describir los productos a suministrar en 2 AÑOS, definir las condiciones y criterios técnicos que han de servir de base a dicho suministro, y concretar la redacción y presentación de los documentos en cuya realización ha de intervenir el licitador para que dichos productos puedan ser aceptados por La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR, S.A)

3. Objeto del Contrato

El objeto del presente contrato el suministro para 2 AÑOS de Pescado, para los Leones Marinos del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, en los términos establecidos en el presente pliego.

Debido a la naturaleza distinta de los distintos tipos de Pescado y a la fuerte especialización de las empresas comercializadoras de pescado, resulta muy conveniente que la contratación se realice por lotes.

Se han definido los siguientes lotes:

LOTE I: ARENQUE

Son 12.000 Kgs Y TIENE UN VALOR MAXIMO EL LOTE DE 19.200 € SIN IVA.

LOTE II: CABALLA

Son 4.000 Kgs. Y TIENE UN VALOR MAXIMO EL LOTE DE 4.400 € SIN IVA.

LOTE III: ESPADÍN

Son 4.000 Kgs. Y TIENE UN VALOR MAXIMO EL LOTE DE 7.000 € SIN IVA.

La cantidad de Pescado, estimada como necesaria anual, es de 20.000Kg.

Para la consecución del objeto del contrato deberá suministrarse el material, debidamente acopiado en la cámara de congelación instalada en la carnicería/pescadería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, de manera que cumpla las necesidades solicitadas por los responsables del cuidado y alimentación de los animales salvajes del parque.

Será de cuenta del Licitador la realización de todos y cada uno de los trabajos necesarios para alcanzar el objeto del Contrato. **No son objeto del presente contrato los trabajos de suministro y acopio dentro del recinto donde habitan los animales.**

4. Valor Estimado del Contrato

Del estudio de los precios de mercado de los productos a suministrar se ha llegado a definir el valor máximo estimado de todos los lotes para DOS AÑOS es de 30.600 €, IVA no incluido.

La cantidad de producto y el precio, sin IVA, sobre el que cada licitador debe ofertar cada lote, es el siguiente:

LOTE I: Arenque	12.000Kg	x 1,60 €/Kg	= 19.200 €
LOTE II: Caballa	4.000Kg	x 1,10 €/Kg	= 4.400 €
LOTE III: Espadín	4.000Kg	x 1,75 €/Kg	= 7.000 €
TOTAL (Sumatorio de todos los lotes):	20.000Kg		= 30.600 €

La medición del volumen, así como las especificaciones técnicas del producto a suministrar, se detallan en el apartado correspondiente presente Pliego.

El importe indicado más arriba incluye el transporte, pesaje y la descarga de los paquetes o fardos de pescado congelado, en las cámaras de congelación de la carnicería/pescadería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno. En definitiva, todos aquellos gastos relativos a los trabajos necesarios para la completa ejecución del contrato. Dentro del importe están incluidos también los gastos debidos a impuestos, pagas extraordinarias, complementos, pluses, gratificaciones, locomoción, desplazamientos, dietas, parte proporcional de vacaciones, seguridad social, gastos generales de empresa y beneficio industrial y, en general, todos los gastos necesarios para el desarrollo del contrato.

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. Plazo de Ejecución del Contrato y Entregas.

El plazo de ejecución del contrato es de DOS AÑOS. El suministro del volumen del material ha de realizarse a partir de la fecha de formalización del contrato, a razón, según cada **Lote**, de:

LOTE I: ARENQUE.

Son 12.000 Kgs Y TIENE UN VALOR MAXIMO EL LOTE DE 19.200 € SIN IVA.

La cantidad máxima estimada bianual es de 12.000 Kg. El suministro del volumen del material ha de realizarse a razón de unos 1.000 kg bimensuales.

LOTE II: CABALLA.

Son 4.000 Kgs. Y TIENE UN VALOR MAXIMO EL LOTE DE 4.400 € SIN IVA.

La cantidad máxima estimada bianual es de 4.000 Kg. El suministro del volumen del material ha de realizarse, a razón de unos 330 kg bimensuales.

LOTE III: ESPADÍN.

Son 4.000 Kgs. Y TIENE UN VALOR MAXIMO EL LOTE DE 7.000 € SIN IVA.

La cantidad máxima estimada bianual es de 4.000 Kg. El suministro del volumen del material ha de realizarse a razón de unos 330 kg bimensuales.

Las cantidades estimadas y reflejadas en el presente pliego no constituyen un compromiso de compra por parte de Cantur, S.A, representando únicamente una referencia orientativa para facilitar a los licitadores la preparación de sus ofertas, sin que pueda derivarse de dicha referencia obligación alguna para Cantur, S.A., por lo que el suministro efectivo se realizará en función de las necesidades del Parque de Cabárceno.

Los pedidos serán tramitados por la Jefatura de la Sección de Animales con el visto bueno de la Directora del Parque. Las cantidades y frecuencias de los suministros podrán ser modificadas por el Director/a del Contrato.

Las entregas periódicas para todos los tipos de pescado, se realizarán en función de la demanda solicitada por los responsables de la sección de animales del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, de manera que estas cantidades bimensuales de pescado, podrán variar a solicitud de los mismos. **Estas entregas se realizarán en un plazo máximo de CUATRO (4) DIAS, a partir de la petición del suministro por parte de Cantur S.A.**

El incumplimiento de la fecha indicada, como fecha límite para el suministro de los productos, por causas imputables al adjudicatario, dará lugar a que le sean impuestas las oportunas penalidades por parte de CANTUR, S.A. de conformidad con lo dispuesto en el PCAP.

El adjudicatario deberá acopiar el material adecuadamente tras su descarga en las cámaras de refrigeración de la carnicería/pescadería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno. No se considerará recepcionado el material mientras no se compruebe a plena satisfacción de CANTUR, S.A. el total acopio del mismo.

6. Definiciones y competencias

Responsable del Contrato

Tendrá como misión dirigir el desarrollo y el cumplimiento del mismo, así como recibir los suministros contratados.

Director/a del Parque de la Naturaleza de Cabárceno

Como su propio nombre indica, es la persona designada por CANTUR, S.A., de entre su personal, para ese 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.

7. Responsable del Contrato

CANTUR, S.A., designará cómo **Corresponsables del Contrato al Coordinador de Servicios Veterinarios y al Ing. Téc. Jefe de la Sección de Animales del Parque de la Naturaleza de Cabárceno**, que tendrán como misión dirigir el desarrollo y el cumplimiento del mismo, así como recibir los suministros contratados.

8. Otras relaciones entre el Adjudicatario y CANTUR, S.A.

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 Responsable del Contrato, realizándose reuniones si se considera necesario. De las citadas reuniones, se levantará acta, con la conformidad del Responsable del Contrato y del Adjudicatario.

CANTUR, S.A., o sus representantes podrán, en todo momento, inspeccionar y evaluar el cumplimiento del contrato de suministro, 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.

CANTUR, S.A. a través del Responsable del Contrato y de los medios que dedique al efecto, llevará a cabo el control, verificaciones y supervisión necesarios sobre los suministros que la empresa adjudicataria realice, con el fin de asegurar que los trabajos se ejecutan en todo momento conforme con las exigencias del presente pliego y los compromisos contractuales.

CANTUR, S.A. podrá, además, requerir en cualquier momento la asistencia técnica especializada externa que considere oportuna, para verificar el correcto cumplimiento de las obligaciones a que está comprometida la empresa adjudicataria, el control, verificación y gestión de la calidad del material, y la corrección del suministro.

El Adjudicatario, a petición de CANTUR, S.A., estará obligado a entregar los certificados de homologación y/o de cumplimiento de conformidad de las normativas vigentes que le sean solicitados tanto del material suministrado, como de cualquier otro componente del mismo que le pudiese ser requerido.

9. Características Técnicas del Pescado a suministrar

Estos productos naturales deberán responder a los siguientes requerimientos esenciales:

- Deben ser aptos para consumo humano (Código Alimentario Español).
- No deben de tener ninguna sustancia que sea mayor que la tolerada por la legislación vigente, ni deberán haber sido tratados con productos no autorizados en ella.
- Estos pescados se presentarán para el consumo: enteros, sanos y limpios, y carecerán de olor y sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según variedad y estación.
- No se aceptaran productos en embalajes de más de 25 kg.

Normativa jurídica de obligado cumplimiento en los suministros:

Será requisito esencial que todos los productos incluidos en este contrato cumplan con las obligaciones establecidas por la normativa que les sea de aplicación durante la vigencia del mismo conformada bajo el siguiente marco jurídico:

- Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre y sus correspondientes reglamentaciones Técnico-Sanitarias para los diferentes sectores de productos y actividades de conservación, almacenamiento y transporte de los mismos.
- Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo. Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre Condiciones Generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos alimentarios. Modificado por Real Decreto 1112/1991, de 12 de julio.
- 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.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo, relativo a la higiene de productos alimenticios.
- Ley 17/2011, de 5 de junio, sobre seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 640/2006, por el que se regulan las condiciones en materia de higiene, productos y comercialización de productos alimenticios.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamentación técnica sanitaria de aditivos alimentarios, aromas y aditivos colorantes y edulcorantes.

Asimismo, los contratistas deberán observar lo dispuesto en cualquier otra disposición de carácter sectorial que pueda afectar a las prestaciones objeto del contrato, especialmente en lo referente a instalaciones, Almacenamiento, distribución, etiquetas y normas de similar alcance establecidas en nuestro ordenamiento jurídico.

En la licitación, serán valoradas preferentemente, las empresas que suministren pescado obtenido en caladeros no sometidos a sobreexplotación y que puedan demostrar mediante certificado, que se realiza una pesca sostenible.

Santander, a 18 de agosto de 2020

EL COORDINADOR DE SERVICIOS VETERINARIOS
DEL PARQUE DE LA NATURALEZA DE CABÁRCENO



Fdo.: Santiago Borragán Santos

EL INGENIERO TÉCNICO JEFE DE LA SECCIÓN DE
ANIMALES DEL PARQ. DE LA NAT. DE CABÁRCENO



Fdo.: Ángel L. González Ferreras

CONFORME: LA DIRECTORA DEL PARQUE



Fdo.: Beatriz Sainz Crespo