

INFORME DE NECESIDAD PARA EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE CARNE FRESCA DE VACUNO CON DENOMINACION IGP CARNE DE CANTABRIA, 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.

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, carnes fresca de vacuno con denominación IGP de Cantabria.

NECESIDAD

Por todo cuanto acontece, es necesaria la contratación del suministro regular carnes fresca de vacuno con denominación IGP de Cantabria 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.
- Restaurante Fontibre, dispone de cafetería y Restaurante.
- El Campo de Golf Abra del Pas dispone de restaurante y cafetería.
- El Campo de Golf de Nestares dispone de restaurante y cafetería

OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro de carne fresca de vacuno con denominación IGP de Cantabria para los establecimientos de hostelería de CANTUR S.A.

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 establece una división de **TRES (3) LOTES** en función de las zonas geográficas donde se sitúan las instalaciones de CANTUR, S.A. que disponen de centros de hostelería, **los cuales se detallan en cantidades anuales, un (1) año:**

LOTE 1, ZONA BAHÍA DE SANTANDER; Los centros de hostelería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno y del Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín, por un total máximo estimado de **11.473,50 € 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, el Restaurante Fontibre y del Hotel La Corza Blanca, por un total máximo estimado de **54.227,00 € 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 Aliva, por un total máximo estimado de **3.154,40 € 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 y precios unitarios máximos es:

LOTE 1: ZONA BAHÍA (ANUAL). - IMPORTE LOTE 1 ANUAL: 11.473,50.-€

PRODUCTOS LOTE 1	Cantidad estimada ANUAL (Unidad medida Kg)	Precio Unitario máximo estimado (IVA no Incluido)	Importe total máximo estimado ANUAL IVA no incluido (€)
Aguja añojo	10	8,10 €	81,00 €
Zancarrón T. añojo	30	6,49 €	194,70 €
Tapa añojo	500	11,02 €	5.510,00 €
Entrecot añojo	100	12,50 €	1.250,00 €
Solomillo	40	21,80 €	872,00 €
Filete tapa añojo	30	11,96 €	358,80 €
Carne picada ternera añojo	30	6,90 €	207,00 €
Otros productos catalogo similares al objeto de contrato			3.000,00 €
			11.473,50 €

IMPORTE LOTE 1 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 57.367,50.-€

LOTE 2: ZONA CAMPOO. – (ANUAL) - IMPORTE LOTE 2 ANUAL: 54.227,00.-€

PRODUCTOS LOTE 2	CANTIDAD ESTIMADA ANUAL (UNIDAD MEDIDA KG)	Precio Unitario máximo estimado (IVA no incluido)	Importe máximo estimado ANUAL (IVA no)
Aguja añojo	240	8,10 €	1.944,00 €
Zancarrón T. añojo	400	6,49 €	2.596,00 €
Tapa añojo	750	11,02 €	8.265,00 €
Pecho añojo	150	5,10 €	765,00 €
Entrecot añojo	400	16,50 €	6.600,00 €
Solomillo	200	21,80 €	4.360,00 €
Costilla ternera Blanca	150	6,50 €	975,00 €
Churrasco	400	6,10 €	2.440,00 €
Chuletero añojo	900	14,20 €	12.780,00 €
Filete tapa añojo	200	11,96 €	2.392,00 €
Carne picada ternera añojo	200	6,90 €	1.380,00 €
Hamburguesa vacuna	300	7,10 €	2.130,00 €
Filete babilla	400	11,50 €	4.600,00 €
Otros productos catalogo			3.000,00 €
			54.227,00 €

IMPORTE LOTE 2 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 271.135,00.-€

LOTE 3: ZONA LIÉBANA. – (ANUAL) - IMPORTE LOTE 3 ANUAL: 3.154,40.-€

PRODUCTOS LOTE 3	Cantidad estimada ANUAL (Unidad medida Kg)	Precio Unitario máximo estimado (IVA no Incluido)	Importe total máximo estimado IVA no incluido (€)
Rabo	30	9,20 €	276,00 €
Aguja añojo	100	8,10 €	810,00 €
Zancarrón T. añojo	20	6,49 €	129,80 €
Tapa añojo	20	11,02 €	220,40 €
Entrecot añojo	20	12,50 €	250,00 €
Chuletero añojo	20	14,20 €	284,00 €
Filete tapa añojo	20	11,96 €	239,20 €
Filete babilla	30	11,50 €	345,00 €

Otros productos catalogo			600,00 €
			3.154,40 €

IMPORTE LOTE 3 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 15.772,00.-€

- **CATÁLOGO DE PRODUCTOS:** El adjudicatario presentará un catálogo de productos diferentes pero similares al objeto del contrato, con un descuento sobre la tarifa establecida del 10%. CANTUR, S.A. podrá durante la vigencia del contrato solicitar el suministro de los productos incluidos en dicho catalogo hasta el valor máximo establecido por este concepto, en cada uno de los lotes.

PLAZO DE EJECUCIÓN

Se establece un plazo de duración del contrato de **UN (1) AÑO, con CUATRO (4) posibles prórrogas año a año, por un MAXIMO de CINCO (5) años a contar desde la fecha de su formalización.**

La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para para el contratista, siempre que el preaviso se produzca con una antelación mínima de tres meses a la finalización del contrato, no procediendo la revisión del precio.

En ningún caso, podrá producirse la prórroga por el consentimiento tácito de las partes.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato, por la duración total de contrato incluyendo las prórrogas, por los tres lotes, asciende a la cantidad de TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO CON CINCUENTA CENTIMOS EUROS (344.274,50 €) IVA NO INCLUIDO.

El valor estimado para el plazo de duración del contrato para Un (1) Año, por los tres lotes, se establece en la cantidad de SESENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO EUROS CON NOVENTA CENTIMO (68.854,90 €) IVA NO INCLUIDO. El desglose del valor estimado de cada uno de los tres lotes por la duración de Un año es el siguiente:

LOTE 1: 11.473,50 € (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 2: 54.227,00 € (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 3: 3.154,40 € (IVA NO INCLUIDO).

El cálculo del valor estimado se ha llevado a cabo según la estimación de consumo para la duración del contrato de los productos de cada lote, y según los precios habituales de mercado y contrataciones anteriores.

El presupuesto no podrá ser objeto de revisión al alza. Dentro del importe están incluidos también los gastos debidos a impuestos, tasas, Costes por eliminación de residuos (OM 21/06/02), Punto Verde (Ley 11/1997, de Envases y Residuos de Envases. Directiva 2004/12, objetivos traspuestos al Real Decreto 252/2006), pagas extraordinarias, complementos, pluses, gratificaciones, locomoción,

desplazamientos, dietas, parte proporcional de vacaciones, seguridad social, gastos de distribución y servicios, gastos generales de empresa y beneficio industrial y, en general, todos los gastos necesarios para el desarrollo del contrato, y en particular los contemplados en el PPTP.

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.

RESPONSABLE DEL CONTRATO

Responsable del contrato para cada uno de los lotes, Coordinador de Hostelería.

PROPUESTA DE CRITERIOS ADJUDICACIÓN

Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, sobre un **total de 100 puntos**, entendiéndose aplicable de forma individual para cada lote:

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

a. Precio (90 puntos).

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

$$\text{Puntuación licitador} = 90 \times \frac{\text{Oferta económica más baja}}{\text{Oferta económica del licitador a baremar}}$$

Obtendrá 0 puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de este lote, y obtendrá 90 puntos la oferta que presente un menor precio.

b. Criterios de sostenibilidad ambiental/social (10 puntos).

Los puntos relativos a estos criterios se distribuyen de la siguiente forma:

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, 10 puntos.

PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El procedimiento de adjudicación de este contrato será el procedimiento abierto a fin de que todo empresario capacitado interesado pueda presentar una proposición en las mismas condiciones de igualdad y transparencia. De conformidad con lo previsto en el art. 156 de la LCSP, dado el valor estimado del contrato y los criterios de adjudicación previstos en el apartado anterior, se estima adecuado la utilización del PROCEDIMIENTO ABIERTO ORDINARIO.

CLASIFICACIÓN Y SOLVENCIA TÉCNICA DE LOS LICITADORES

1. Códigos CPV

Con 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: 15000000, Alimentos, bebidas, tabaco y otros productos afines;

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 ley 9/2017 de Contratos del Sector Público 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

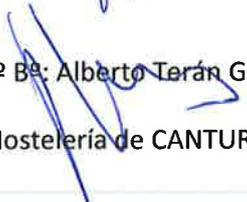
Según el artículo 87 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Público, la solvencia económica y financiera del empresario deberá acreditarse por los siguientes medios:

- 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 16 de marzo de 2021


Pablo Fernández Muñoz

Responsable de Hostelería Comarca de Campoo


Vº BE: Alberto Terán García

Coordinador de Hostelería de CANTUR S.A.