

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PÁRTICULARES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE CARNE FRESCA DE VACUNO CON IGP CARNE DE CANTABRIA PARA LA HOSTELERÍA DE CANTUR, S.A.

SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.

Marzo 2021

ÍNDICE

1. Introducción	3
2. Objeto del Pliego.....	4
3. Objeto del contrato.....	4
4. Valor estimado del contrato	5
5. Condiciones Generales del Suministro	6
6. Plazo de ejecución del contrato	17
7. Responsable del Contrato.....	17
8. Conclusión	18

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE CARNE FRESCA DE VACUNO CON IGP “CARNE DE CANTABRIA” PARA LA HOSTELERÍA DE 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.

Entre las instalaciones gestionadas por CANTUR, S.A., se encuentran actualmente, los siguientes establecimientos de hostelería:

- Cafetería-Restaurante Los Osos, Hamburguesería Los Osos, Cafetería La Mina, Cafetería Gorilas y Restaurante-Cafetería La Cabaña, situadas en el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Ctra. Obregón s/n, 39690 Obregón, Cantabria.
- Cafetería-Restaurante en el Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín, Calle Abra del Pas, s/n, 39310, Mogro, Cantabria
- Hotel La Corza Blanca, Brañavieja, Cantabria
- Cafetería-Restaurante en el Edificio Multiusos y Cafetería El Chivo, en la Estación de Esquí Alto Campoo, Edificio Multiusos. 39210 Hermandad de Campoo de Suso, Cantabria
- Restaurante Fontibre. C. Fontibre Nº 1 39212 Fontibre. Hermandad de Campoo de Suso. Cantabria. Telf: 942 74 59 22
- Cafetería-Restaurante en el Campo de Golf de Nestares, Calle de las Heras, s/n, 39212, Nestares, Cantabria
- Cafetería Fuente Dé, Cafetería El Cable, en el Teleférico de Fuente Dé, Calle Fuente la Riega, 39588, Camaleño, Cantabria
- Hotel Refugio Áliva, situado en el Parque Nacional de los Picos de Europa.

2. Objeto del Pliego

A la vista de los antecedentes citados, el presente Pliego tiene por objeto describir y establecer los suministros, definir sus condiciones y criterios técnicos que han de servir de base para el mismo, 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

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.

Las cantidades estimadas de los productos de cada lote 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. La ejecución del contrato de suministro se realizará 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.

4. 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.

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 cinco años de duración máxima del contrato.

El suministro estará en función de las necesidades del CANTUR, S.A., por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en el PCP. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de licitación y adjudicación es estimado, y el precio es unitario.

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.

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 de suministro

A. Condiciones de las 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 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 del pliego, no están sujetos a ninguna marca.

Además de que los productos cumplen con 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 a fin de garantizar la perfecta prestación del servicio de hostelería.

B. Normativa

Todos los productos objeto de licitación se ajustarán 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.

El adjudicatario deberá cumplir todos los requisitos establecidos en las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas aplicables en la Comunidad Europea o a nivel nacional o autonómico.

En este sentido, la empresa adjudicataria se ajustará a la normativa establecida relativa a la Higiene, Manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales asociados a la actividad alimentaria, vigente en cada momento de ejecución del contrato, y en particular, y no de forma exhaustiva, a:

- Texto consolidado del Real Decreto 1334/91, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Texto consolidado del Real Decreto 930/92, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Ley 11/2001, de 5 de Julio, por la que se crea la Agencia Española de seguridad alimentaria y nutrición.
- 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 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.
- 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.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Texto consolidado del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y alimentos, modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto.
- 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.
- Ley 17/2011, de 5 de junio sobre Seguridad Alimentaria y nutrición.
- Ley 31/95, de 8 noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, sus modificaciones, y demás normativa relacionada, en particular:
 - Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
 - Texto consolidado del Real Decreto 486/1997, de 14 de abril de 1997, por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
 - Resolución de la Dirección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo e Inmigración, de 8 de septiembre de 2009, por la que se registra y publica el Acuerdo para la promoción de la seguridad y la salud en el trabajo en el sector de la industria de alimentación y bebidas.
 - 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).
- Cualquier otra normativa vigente que se deba aplicar al presente contrato en cada momento de ejecución de este.

En relación con el objeto de este contrato, la normativa particular a cumplimentar por los licitadores es:

- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor
- 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.
- Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes (BOE 21.10.2005)
- 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. (B.O.E. 16.03.2000)
- 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 (B.O.E..06.12.2006)
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre de 2003, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno
- Orden, de 14 de enero de 1986, por la que se aprueba la norma de calidad para carnes picadas de vacuno, ovino y porcino destinadas al mercado interior.

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 responsable del Contrato podrá exigir a la adjudicataria los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

C. Características de los productos objeto del contrato

ESPECIFICACIONES COMUNES DE LA CARNE “IGP CARNE DE CANTABRIA”



Indicación Geográfica Protegida

Carne de ganado vacuno producida a base de alimentación y manejo tradicionales en Cantabria. Los animales utilizados para la producción de la carne proceden de las razas agrupadas en el tronco Cántabro, bóvido castaño cóncavo: Tudanca, Monchina y asturiana; de la raza Pardo-Alpina integrada por absorción, limusina adaptada al medio y sus cruces.

Se distinguen los siguientes tipos:

a) Ternera: animal sacrificado con una edad máxima de doce meses. Las canales tienen conformación S.E.U.R. (admitiéndose las O.P. para las razas monchina y tudanca) y un grado de engrasamiento 2-3. La carne es de color de rosa claro a rosa, con grasa de distribución homogénea de color blanco nacarado, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

b) Añojo: animal destinado al sacrificio con edad comprendida entre doce y veinticuatro meses. Las canales tienen una conformación S.E.U.R. (admitiéndose las O.P. para las razas monchina y tudanca), y un grado de engrasamiento 2-3. La carne presenta un color rosa a rojo claro con grasa de color blanco nacarado, músculo de consistencia firme y ligeramente húmeda.

c) Novilla: animal destinado al sacrificio entre veinticuatro y cuarenta y ocho meses. Las canales tienen conformación S.E.U.R.O., y un grado de engrasamiento 2-4. La carne presenta un color rojo claro a rojo, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, infiltrado de grasa y ligeramente húmeda.

d) Buey: animal macho, castrado, destinado al sacrificio con al menos veinticuatro meses. La clasificación de las canales amparadas por la I.G.P. Las canales tienen una conformación S.E.U.R.O., y un engrasamiento 2-4. La carne presenta un color rojo claro a rojo, con grasa de color cremoso, músculo de consistencia firme, infiltrado en grasa y ligeramente húmeda

En todos los casos el pH será inferior a 6, y el oreo será como mínimo de 24 horas.

Zona geográfica

Comunidad Autónoma de Cantabria.

Fases específicas que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Reproducción, crianza y engorde del ganado destinado a la producción de carne protegida por la IGP. El área de elaboración se extiende, igualmente, al territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deberán ser aprobadas por la estructura de control. Figurará obligatoriamente en ellas la mención Indicación Geográfica Protegida «Carne de Cantabria». Las carnes que se expidan al mercado envasadas irán provistas de etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

- Todas las reses pertenecientes a una ganadería inscrita en los Registros de la I.G.P. se identifican individualmente.
- El marcaje se realiza en la parte externa de las dos medias canales y consiste: En un sello corrido que discurrirá desde el corte de separación de la cabeza (a nivel de la articulación occipito-atlantoidea) paralelamente a la línea dorsolumbar hasta la articulación coxo-femoral y desde ésta, por la parte media de la pierna, hasta la sección de las extremidades
- Este sello incluirá el logotipo de la I.G.P., y la leyenda “Carne de Cantabria – Campoo”
- Todas las piezas de carne amparada expedidas en sus envases por la sala de despiece deben ir identificadas mediante las etiquetas de piezas de manera que quede perfectamente relacionada cada pieza con la canal de procedencia y de forma que no permita una segunda utilización.
- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta, manteniendo la trazabilidad durante todo el proceso.

Los productos objeto de la licitación son carnes frescas, de acuerdo con el Código Alimentario Español, aquellas de procedencia nacional que sólo han sufrido las manipulaciones propias del faenado previas a su distribución y que su temperatura de conservación no sea inferior a cero grados centígrados.

La carne fresca para suministrar se ajustará en cuanto a su clase, categoría, clasificación, calidad y marcaje, a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolla.

La carne fresca, troceada y fileteada, se suministrará en envases de material de plástico o cualquier otro autorizado en el Código Alimentario Español y reglamentaciones agroalimentarias.

No se suministrará carne que no proceda de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias. Deberá ir acompañado de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

No se suministrará carne que contenga cualquier aditivo o sustancia extraña.

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.

No serán admitidos los productos cuya fecha de caducidad o consumo preferente sea inferior a la mitad de su vida útil, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucio, rotos, abollados, oxidados, etc.)

D. Condiciones del 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 gestionadas por CANTUR, S.A., indicadas por el responsable del Contrato.

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 4 naturales días a contar desde la fecha de realización del pedido, 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., con un máximo de 15 pedidos urgentes anuales por lote. Estos pedidos serán suministrados en un máximo de 1 día natural desde el pedido de estos.

Los productos para 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:

- a. 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.
- b. Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
- c. 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, así como de los gastos de mantenimiento de los vehículos y medios necesarios para realizar el transporte y descarga.

ENTREGA:

Los productos serán suministrados por los adjudicatarios mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que CANTUR, S.A. pida en el momento de su necesidad.

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 estos 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 las 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, el etiquetado y la temperatura.
- 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 con 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:

CANTUR, S.A. se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en los Pliegos.

El procedimiento para seguir en el reconocimiento de los bienes a su recepción será el de inspección por muestreo. En caso de disconformidad o discrepancia en los resultados de las comprobaciones efectuadas, el empresario podrá presentar las que estime pertinentes en forma de peritajes, dictámenes o análisis emitidos por Centros u Organismos Oficiales que servirán como elementos de juicio para la resolución definitiva que dictará el Órgano de Contratación.

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 figurará en el mismo, salvo que CANTUR, S.A. durante la vigencia del contrato necesite que no 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 empaquetados 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, facilitaran 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 establece un plazo de duración del contrato de un (1) AÑO, a contar desde la fecha de su formalización del mismo, prorrogable año a año, hasta un máximo de 5 años.

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.

7. Responsable del centro

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 de este 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.

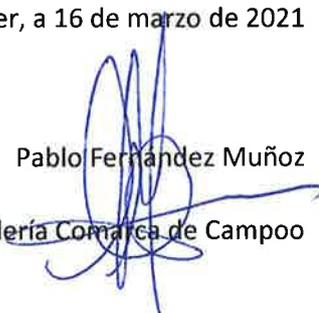
CANTUR, S.A., o sus representantes podrán, en todo momento, inspeccionar y evaluar el cumplimiento del contrato de suministro, visitar las instalaciones y talleres del fabricante de la maquinaria y del adjudicatario (con su conformidad), recoger datos con vistas a verificar el cumplimiento de este, y en concreto realizar las comprobaciones necesarias tendentes a verificar si los plazos del suministro van a cumplirse.

La empresa adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del presente contrato.

8. Conclusión

Estimando que el presente Documento cumple con los supuestos que determina la legislación vigente, se da traslado de este a la Dirección General de la Sociedad, para su aprobación y efectos consecuentes, si procede.

En Santander, a 16 de marzo de 2021


Pablo Fernández Muñoz

Responsable de Hostelería Comarca de Campoo

Vº Bº: Alberto Terán García

Coordinador de Hostelería de CANTUR S.A.
