

## **INFORME DE NECESIDAD PARA EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS PARA LA HOSTELERÍA 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 y productos cárnicos para la preparación de productos elaborados en sus establecimientos.

### **NECESIDAD**

Por todo cuanto acontece, es necesaria la contratación del suministro regular de carnes y productos cárnicos 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 jamones, embutidos y derivados cárnicos 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) años:**

**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 **198.366,75 € 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 **160.667,80 € 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 **49.441,25 € 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: 198.366,75.-€**

<b><u>PRODUCTOS LOTE 1</u></b>	<b><u>Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)</u></b>	<b><u>Precio Unitario máximo (IVA no Incluido)</u></b>	<b><u>Importe total máximo ANUAL estimado IVA no incluido (€)</u></b>
Pollo	600	1,98 €	1.188,00 €
Filetes Pechuga de pollo	120	5,80 €	696,00 €
Pechuga de pollo	50	4,82 €	241,00 €
Cuarto trasero pollo	75	2,22 €	166,50 €
Solomillo de cerdo	1.400	8,25 €	11.550,00 €
Cinta lomo de cerdo	180	4,73 €	851,40 €
Chuleta cerdo	30	5,18 €	155,40 €
Chuleta aguja cerdo	160	4,35 €	696,00 €
Tocino ibérico	75	3,66 €	274,50 €

Papada ibérica	75	5,67 €	425,25 €
Costilla Carnosa	240	4,72 €	1.132,80 €
Codillo cerdo	180	3,97 €	714,60 €
Callos	130	7,16 €	930,80 €
Rabos V/M	160	8,12 €	1.299,20 €
Aguja	20	6,48 €	129,60 €
Plana T. Añejo	1.400	9,45 €	13.230,00 €
Redondo T. Añejo	650	10,87 €	7.065,50 €
Carrilleras T. Añejo	425	7,58 €	3.221,50 €
Carne picada T. Añejo	75	4,97 €	372,75 €
Zancarron T. añejo	180	6,20 €	1.116,00 €
Solomillo	80	21,80 €	1.744,00 €
Entrecot V/M 7	4.100	12,03 €	49.323,00 €
Filete T. Añejo	160	11,96 €	1.913,60 €
Lechazo Fresco	200	11,56 €	2.312,00 €
Pata lechazo	50	10,88 €	544,00 €
Conejo	75	5,95 €	446,25 €
Costilla adobada	600	6,40 €	3.840,00 €
Lomo adobado filetes	4.800	5,90 €	28.320,00 €
Hamburguesa 70% vacuno	8.500	4,95 €	42.075,00 €
Jijas	600	6,52 €	3.912,00 €
Morcilla	400	4,37 €	1.748,00 €
Morcilla Año	250	4,37 €	1.092,50 €
Longaniza Fresca cerdo	100	6,15 €	615,00 €
Longaniza fresca ave	70	6,60 €	462,00 €
Mousse de Canard Rollo	400	6,97 €	2.788,00 €
Lomo adobado entero	100	4,95 €	495,00 €
Borono	180	6,97 €	1.254,60 €
Huesos	50	0,50 €	25,00 €
Otros productos catalogo similares al objeto de contrato			10.000,00 €
			<b>198.366,75 €</b>

**IMPORTE LOTE 1 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 991.833,75.-€**

**LOTE 2: ZONA CAMPOO. – ( ANUAL) - IMPORTE LOTE 2 ANUAL: 160.667,80.-€**

<b>PRODUCTOS LOTE 2</b>	<b>Cantidades Estimadas ANUALES(Unidad medida Kg)</b>	<b>Precio Unitario máximo (IVA no Incluido)</b>	<b>Importe total máximo estimado ANUAL IVA no incluido (€)</b>
Pollo	1.500	1,98 €	2.970,00 €

Filetes Pechuga de pollo	600	5,80 €	3.480,00 €
Pechuga de pollo	125	4,82 €	602,50 €
Cuarto trasero pollo	1.700	2,22 €	3.774,00 €
Conejo	70	5,95 €	416,50 €
Gallina	300	4,13 €	1.239,00 €
Solomillo de cerdo	480	8,25 €	3.960,00 €
Cinta lomo de cerdo	160	4,73 €	756,80 €
Oreja curada	60	6,20 €	372,00 €
Chuleta aguja cerdo	250	4,35 €	1.087,50 €
Tocino ibérico	75	3,66 €	274,50 €
Codillo de cerdo	200	3,97 €	794,00 €
Papada ibérica	180	5,67 €	1.020,60 €
Costilla Carnosa	1.200	4,72 €	5.664,00 €
Manos de cerdo	90	3,10 €	279,00 €
Solomillo	100	21,80 €	2.180,00 €
Carrilleras cerdo	260	8,90 €	2.314,00 €
Lechazo	2.000	11,56 €	23.120,00 €
Mollejas lechazo	300	11,20 €	3.360,00 €
Chorizo criollo	150	7,20 €	1.080,00 €
Costilla adobada	500	6,40 €	3.200,00 €
Lomo adobado filetes	1.900	5,90 €	11.210,00 €
Carne picada cerdo	525	5,88 €	3.087,00 €
Costilla ternera Blanca	150	8,12 €	1.218,00 €
Filete T. Añojo	600	11,96 €	7.176,00 €
Rabos V/M	900	8,12 €	7.308,00 €
Carrilleras T. Añojo	1.200	7,58 €	9.096,00 €
Pata añojo	50	1,49 €	74,50 €
Morro añojo	80	5,02 €	401,60 €
Callada natural vacuno	420	4,48 €	1.881,60 €
Huesos	200	0,50 €	100,00 €
Entrecot V/M 7	1.600	12,03 €	19.248,00 €
Hamburguesa 70% vacuno	1.400	4,95 €	6.930,00 €
Jijas	170	6,52 €	1.108,40 €
Morcilla	250	4,37 €	1.092,50 €
Morcilla Año	100	4,37 €	437,00 €
Longaniza fresca cerdo	520	6,15 €	3.198,00 €
Longaniza fresca ave	300	6,60 €	1.980,00 €
Bloc Pato 30%	40	29,57 €	1.182,80 €
Mousse de Canard Rollo	200	6,97 €	1.394,00 €
Lomo adobado entero	1.900	4,95 €	9.405,00 €
Chuleta de Sajonia	150	7,30 €	1.095,00 €
Huesos	200	0,50 €	100,00 €

Otros productos catalogo similares al objeto de contrato		10.000,00 €
		<b>160.667,80 €</b>

**IMPORTE LOTE 2 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 803.339,00.-€**

**LOTE 3: ZONA LIÉBANA. – ( ANUAL) - IMPORTE LOTE 3 ANUAL: 49.441,25.-€**

<b>PRODUCTOS LOTE 3</b>	<b>Cantidades Estimadas ANUAL (Unidad medida Kg)</b>	<b>Precio Unitario máximo (IVA no Incluido)</b>	<b>Importe total máximo estimado ANUAL IVA no incluido (€)</b>
Pollo	500	1,98 €	990,00 €
Filetes Pechuga de pollo	60	5,80 €	348,00 €
Pechuga de pollo	80	4,82 €	385,60 €
Cuarto trasero pollo	900	2,22 €	1.998,00 €
Manos de cerdo	120	3,10 €	372,00 €
Cinta lomo de cerdo	150	4,73 €	709,50 €
Chuleta cerdo	20	5,18 €	103,60 €
Chuleta aguja cerdo	150	4,35 €	652,50 €
Tocino ibérico	100	5,10 €	510,00 €
Papada ibérica	40	5,67 €	226,80 €
Costilla Carnosa	200	4,72 €	944,00 €
Carrilleras de cerdo	180	8,90 €	1.602,00 €
Lengua ternera	25	7,03 €	175,75 €
Rabos V/M	100	8,12 €	812,00 €
Aguja	350	6,48 €	2.268,00 €
Chuleta de lomo de vaca	50	12,06 €	603,00 €
Plana T. Añejo	50	9,45 €	472,50 €
Babilla vacuna	140	10,30 €	1.442,00 €
Zancarrón T. añejo	460	6,20 €	2.852,00 €
Entrecot V/M 7	800	12,03 €	9.624,00 €
Filete T. Añejo	340	11,96 €	4.066,40 €
Conejo	100	5,95 €	595,00 €
Costilla adobada	300	6,40 €	1.920,00 €
Lomo adobado filetes	1.100	5,90 €	6.490,00 €
Hamburguesa 70% vacuno	100	5,60 €	560,00 €
Jijas	80	6,52 €	521,60 €
Morcilla	50	4,37 €	218,50 €
Morcilla Año	50	4,37 €	218,50 €
Longaniza Fresca cerdo	200	6,15 €	1.230,00 €
Lomo adobado entero	600	4,95 €	2.970,00 €



Borono	100	5,50 €	550,00 €
Huesos	20	0,50 €	10,00 €
Otros productos catalogo similares al objeto de contrato			3.000,00 €
			<b>49.441,25 €</b>

**IMPORTE LOTE 3 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 247.206,25.-€**

- **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 prorrogas 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 dos millones cuarenta y dos mil trescientos setenta y nueve euros (2.042.379,00 €) 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 CUATROCIENTOS OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO EUROS CON OCHENTA CÉNTIMOS DE EURO (408.475,80 €) 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: 198.366,75 € (IVA NO INCLUIDO).**

**LOTE 2: 160.667,80 € (IVA NO INCLUIDO).**

**LOTE 3: 49.441,25 € (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 ley9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Publico, 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 de CANTUR S.A.

#### 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, los siguientes criterios evaluables de forma automática:

##### 1. Precio (hasta 60 puntos).

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

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

Obtendrá 0 puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de este lote, y obtendrá 60 puntos la oferta que presente un menor precio.

##### 2. Criterios de sostenibilidad ambiental/social (40 puntos).

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

- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad (productores locales), esto es carnes de explotaciones ganaderas de Cantabria, **hasta 35 puntos**:
  - Por el compromiso de empleo de productos de proximidad hasta un 35% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **35 puntos**.
  - Por el compromiso de empleo de productos de proximidad hasta un 30% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **30 puntos**.
  - Por el compromiso de empleo de productos de proximidad hasta un 25% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **25 puntos**.
  - Por el compromiso de empleo de productos de proximidad hasta un 20% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **20 puntos**.

- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad hasta un 15% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **15 puntos**.
  - Por el compromiso de empleo de productos de proximidad hasta un 10% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **10 puntos**.
  - Por el compromiso de empleo de productos de proximidad hasta un 5% 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**.

## 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 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 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.