

INFORME DE NECESIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE JAMONES, EMBUTIDOS Y DERIVADOS CÁRNICOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE 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 y elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé o las instalaciones de la Estación de Peñacabarga.

NECESIDAD

En cada una de las instalaciones que CANTUR S.A., gestiona, dispone de centros de restauración y/o hostelería en los que 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 de jamones, embutidos y derivados cárnicos para la preparación de productos elaborados en sus establecimientos.

Por todo cuanto acontece, es necesaria la contratación del suministro regular de jamones, embutidos y derivados 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 Áliva, 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.

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 **40.083,45.-€ € 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 **18.640,90 € 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 **18.884,65.- € 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 DE SANTANDER (ANUAL) - IMPORTE LOTE 1 ANUAL: 40.083,45.-€

PRODUCTOS DEL LOTE 1	Cantidad estimada ANUAL (Unidad medida Kg)	Precio Unitario máximo estimado (IVA no Incluido)	Importe total máximo estimado ANUAL IVA no incluido (€)
Centro Jamón Bodega Desh. ½ vacío	2.400	9,73 €	23.352,00 €
Jamón Ibérico cebo sobres 200 gr	10	45,00 €	450,00 €
Jamón bellota cortado cuchillo 100 gr	10	90,00 €	900,00 €
Lomo Ibérico	20	23,15 €	463,00 €
Lomo Ibérico Sobres 100 gr	10	24,20 €	242,00 €

Paleta York	180	3,00 €	540,00 €
Chorizo Vela	350	6,10 €	2.135,00 €
Chorizo Ibérico	50	8,40 €	420,00 €
Cecina Vacuno	50	16,04 €	802,00 €
Cabecera de lomo	30	9,39 €	281,70 €
Salchichón extra	200	5,40 €	1.080,00 €
Salchichón Ibérico	40	7,60 €	304,00 €
Choricillo/ chorizo guisar	1.300	4,80 €	6.240,00 €
Panceta adobada	95	7,85 €	745,75 €
Panceta fresca	60	4,80 €	288,00 €
Bacon adobado	200	4,20 €	840,00 €
Otros productos catalogo similares al objeto de contrato			1.000,00 €
			40.083,45 €

IMPORTE LOTE 1 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 200.417,25.-€

LOTE 2: ZONA CAMPOO (ANUAL) - IMPORTE LOTE 2 ANUAL: 18.640,90.-€

PRODUCTOS DEL LOTE 2	Cantidad estimada ANUAL (Unidad medida Kg)	Precio Unitario máximo estimado (IVA no Incluido)	Importe total máximo estimado ANUAL IVA no incluido (€)
Centro Jamón Bodega Desh. ½ vacío	570	9,73 €	5.546,10 €
Centro Jamón ibérico	50	31,35 €	1.567,50 €
Lomo Ibérico	20	23,15 €	463,00 €
Paleta York	400	3,00 €	1.200,00 €
Chorizo Ibérico	90	8,40 €	756,00 €
Cecina Vacuno	40	16,04 €	641,60 €
Cabecera de lomo	30	9,39 €	281,70 €
Salchichón Ibérico	80	7,60 €	608,00 €
Choricillo/ chorizo guisar	350	4,80 €	1.680,00 €
Panceta adobada	500	7,85 €	3.925,00 €

Panceta fresca	150	4,80 €	720,00 €
Bacon ahumado	60	4,20 €	252,00 €
Otros productos catalogo similares al objeto de contrato			1.000,00 €
			18.640,90 €

IMPORTE LOTE 2 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 93.204,50.-€

LOTE 3: ZONA LIÉBANA (ANUAL) - IMPORTE LOTE 3 ANUAL: 18.840,65.-€

PRODUCTOS DEL LOTE 3	Cantidad estimada ANUAL (Unidad medida Kg)	Precio Unitario máximo estimado (IVA no Incluido)	Importe total máximo estimado IVA no incluido (€)
Centro Jamón Bodega Desh. ½ vacío	850	9,73 €	8.270,50 €
Paleta York	200	3,00 €	600,00 €
Chorizo Vela	250	6,10 €	1.525,00 €
Chorizo Ibérico	25	8,40 €	210,00 €
Cecina Vacuno	85	16,04 €	1.363,40 €
Salchichón Ibérico	25	7,60 €	190,00 €
Choricillo/ chorizo guisar	650	4,80 €	3.120,00 €
Panceta adobada	15	7,85 €	117,75 €
Panceta fresca	20	4,80 €	96,00 €
Bacon moldeado	560	4,20 €	2.352,00 €
Otros productos catalogo similares al objeto de contrato			1.000,00 €
			18.844,65 €

IMPORTE LOTE 3 POR LA TOTALIDAD DEL CONTRATO: 94.223,25.-€

- **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 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 MÁXIMO 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 OCHENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO EUROS (387.845,00 €) 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 SETENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE EUROS (77.569,00 €) 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: 40.083,45 € (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 2: 18.640,90 € (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 3: 18.844,65 € (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

Se designan como responsable del Contrato al Coordinador de Hostelería de CANTUR, S.A.

PROPUESTA DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La determinación de la mejor oferta calidad-precio se realizará con arreglo a los siguientes criterios de valoración, entendiéndose aplicable de forma individual para cada lote, es decir, los tres lotes que se recogen en el contrato de suministro serán valorados cada uno según los siguientes criterios:

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

a. Precio (ponderación 75 puntos).

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

$$\text{Puntuación licitador} = 75 \times \frac{\text{Oferta económica más baja}}{\text{Oferta económica del licitador a baremar}}$$

Obtendrá cero puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de este lote, y obtendrá 75 puntos la oferta que presente un menor precio.

b. Criterios de sostenibilidad ambiental/social 25 (puntos).

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

- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad (productores locales), en al menos un 20% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **20 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 Ley 9/2017 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 Ley 9/2017 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 Ley 9/2017 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 Bº: Alberto Terán García

Coordinador de Hostelería de CANTUR S.A.