

## **INFORME DE NECESIDAD PARA EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE LECHE PASTEURIZADA 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, leche Pasteurizada.

### **NECESIDAD**

Por todo cuanto acontece, es necesaria la contratación del suministro regular de Leche Pasteurizada 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 Leche Pasteurizada 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.

**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.

**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.

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 BAHIA.** Parque de la Naturaleza de Cabárceno y Campo de Golf Abra del Pas.

IMPORTE LOTE 1 ANUAL INCLUIDO MODIFICADO: 22.008,48.-€

DESCRIPCION PRODUCTO Y FORMATO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES ESTIMADAS ANUALES (uds)	PRECIO UNITARIO MAXIMO ESTIMADO ( iva NO INCLUIDO)	IMPORTE TOTAL MAXIMO ESTIMADO ANUAL (IVA NO INCLUIDO)
LECHE PASTEURIZADA ENTERA BRIK 1 L	LITROS	18.000	0,67 €	12.060,00.-€
LECHE PASTEURIZADA DESNATADA BRIK 1 L	LITROS	120	0,67 €	80,40.-€
LECHE PASTEURIZADA SIN LACTOSA BRIK 1 L	LITROS	500	0,90 €	450,00.-€
LECHE ECOLOGICA ENTERA BRIK 1 LITRO	LITROS	5.000	1,15 €	5.750,00.-€
<b>TOTAL</b>				<b>18.340,40.-€</b>
<b>MODIFICADO 20%</b>				<b>3.668,08.-€</b>
<b>IMPORTE TOTAL</b>				<b>22.008,48.-€</b>

**LOTE 2: ZONA CAMPOO** Restaurante-Cafetería “Campo de Golf de Nestares”, Hotel “La Corza Blanca”, Restaurante-Cafetería “Fontibre”, Estación de Esquí Alto Campoo (Cafetería “Edif. Multiusos”, Cafetería “El Chivo”).

IMPORTE LOTE 2 ANUAL INCLUIDO MODIFICADO: 18.420,96.-€

DESCRIPCION PRODUCTO Y FORMATO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES ESTIMADAS ANUALES (uds)	PRECIO UNITARIO MAXIMO ESTIMADO ( iva NO INCLUIDO)	IMPORTE TOTAL MAXIMO ESTIMADO ANUAL (IVA NO INCLUIDO)
LECHE PASTEURIZADA ENTERA BRIK 1 L	LITROS	15.000	0,67 €	10.050,00.-€
LECHE PASTEURIZADA DESNATADA BRIK 1 L	LITROS	240	0,67 €	160,80.-€
LECHE PASTEURIZADA SIN LACTOSA BRIK 1 L	LITROS	600	0,90 €	540,00.-€
LECHE ECOLOGICA ENTERA BRIK 1 LITRO	LITROS	4.000	1,15 €	4.600,00.-€
<b>TOTAL</b>				<b>15.350,80.-€</b>
<b>MODIFICADO 20%</b>				<b>3.070,16.-€</b>
<b>IMPORTE TOTAL</b>				<b>18.420,96.-€</b>

**LOTE 3: ZONA LIEBANA** Cafetería Fuente Dé, Cafetería El Cable y Hotel Refugio Aliva.

IMPORTE LOTE 3 ANUAL INCLUIDO MODIFICADO: 10.790,40.-€

DESCRIPCION PRODUCTO Y FORMATO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES ESTIMADAS ANUALES (uds)	PRECIO UNITARIO MAXIMO ESTIMADO ( iva NO INCLUIDO)	IMPORTE TOTAL MAXIMO ESTIMADO ANUAL (IVA NO INCLUIDO)
LECHE PASTEURIZADA ENTERA BRIK 1 L	LITROS	7.000	0,67 €	4.690,00.-€
LECHE PASTEURIZADA DESNATADA BRIK 1 L	LITROS	120	0,67 €	80,40.-€
LECHE PASTEURIZADA SIN LACTOSA BRIK 1 L	LITROS	300	0,90 €	270,00.-€
LECHE ECOLOGICA ENTERA BRIK 1 LITRO	LITROS	5.000	1,15 €	5.750,00.-€
<b>TOTAL</b>				<b>10.790,40.-€</b>
<b>MODIFICADO 20%</b>				<b>2.158,08.-€</b>
<b>IMPORTE TOTAL</b>				<b>12.948,48.-€</b>

## PLAZO DE EJECUCIÓN

Se establece un plazo de duración del contrato de **UN (1) AÑO, con DOS (2) posibles prorrogas año a año, por un MAXIMO de TRES (3) 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 y el modificado, por los tres lotes, asciende a la cantidad de CIENTO SESENTA MIL CIENTO TREINTA Y TRES EUROS CON SETENTA Y SEIS CENTIMOS DE EURO (160.133,76.-€) IVA NO INCLUIDO.**

**El valor estimado para el plazo de duración del contrato para Un (1) Año, por los tres lotes y el modificado, se establece en la cantidad de CINCUENTA Y TRESMIL TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE EUROS CON NOVENTA Y DOS CENTIMOS DE EURO (53.377,92.-€) IVA NO INCLUIDO.** El desglose del valor estimado de cada uno de los tres lotes por la duración de Un año, incluido el modificado es el siguiente:

**LOTE 1: 22.008,48.-€ (IVA NO INCLUIDO).**

**LOTE 2: 18.420,96.-€ (IVA NO INCLUIDO).**

**LOTE 3: 12.948,48.-€ (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 que lo componen, el Coordinador de Hostelería de CANTUR.

## CRITERIOS ADJUDICACIÓN

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

### 1.- CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULAS: (55 PUNTOS )

#### A) PROPUESTA ECONÓMICA:

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

$$\text{Puntuación licitador} = 55 \times \frac{\text{Oferta económica más baja}}{\text{Oferta económica del licitador a baremar}}$$

Obtendrá 0 puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de este lote, y obtendrá 55 puntos la oferta que presente un menor precio.

### 2.- CRITERIOS CUALITATIVOS: ( 30 PUNTOS )

#### A) SOTENIBILIDAD AMBIENTAL/SOCIAL:

- Por el empleo de productos de proximidad (productores locales), esto es recogidas de leche en explotaciones ganaderas de Cantabria, **hasta 20 puntos**:
  - Por el empleo de productos de proximidad entre el 90% y el 100% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **20 puntos**.
  - Por el empleo de productos de proximidad entre el 50% y el 89% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **10 puntos**.
  - Por el empleo de productos de proximidad entre el 25% y el 49% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **5 puntos**.
  - Por el empleo de productos de proximidad entre el 1% el 24% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **1 puntos**.

Las empresas aportarán, declaración jurada y la última declaración realizada al Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) según Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, del porcentaje ofertado de las recogidas de leche en explotaciones ganaderas de Cantabria.

Aquellas empresas que no presenten dicha declaración jurada y la declaración al FEGA, obtendrán 0 puntos en este criterio.

- Por el uso de envases reciclables en los suministros de leche, **hasta 10 puntos**:
  - Por el uso de envases reciclables al 100%: **10 puntos**.
  - Por el uso de envases reciclables menor al 100% reciclables: **5 puntos**.
  - Por el uso de envases no reciclables al 100%: **0 puntos**.

Las empresas aportarán, certificado de la reciclabilidad de los envases.

Aquellas empresas que no presenten dicho certificado, obtendrán 0 puntos en este criterio.

### **3.- CRITERIOS CUYA CUANTIFICACION DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR: ( 15 PUNTOS )**

**Serán valorados por el técnico/s que designe la mesa de contratación.**

#### **A) Memoria técnica, hasta un máximo de 7 puntos.**

El objeto de esta memoria técnica será la valoración de la oferta de los licitadores, el conocimiento de los medios humanos y materiales que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la posterior evaluación y control del servicio a prestar por la empresa adjudicataria:

El licitador presentará una memoria técnica para cada lote al que presente oferta en la que describirá la prestación del contrato en los siguientes puntos:

- .- Descripción general de la prestación del suministro.
- .- Medios Materiales y humanos.
- .- Plan de contingencia ante imprevistos en la disponibilidad del suministro y transporte.
- .- Formación específica del personal relacionada con el desempeño del contrato.
- .- Acta de inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC ( Análisis de peligros y puntos de control crítico).
- .- Registro sanitario ( RGSEAA ) que permita la comercialización de todos los productos que forman los lotes.
- .- Certificados de inspección ATP para vehículos frigoríficos que se destinen a la realización del contrato.
- .- Fichas técnicas de todos los artículos de los lotes.

La puntuación de la memoria técnica se hará atendiendo a lo siguiente:

.- Excelente: 7 Puntos. La memoria técnica supera ampliamente al resto de las memorias presentadas y aporta mejoras significativas que hacen superar claramente al resto de las ofertas.

.- Notable: 5 Puntos. La memoria técnica está por encima de la media del resto de ofertas y aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.

.- Suficiente: 0 Puntos. La memoria técnica se ajusta a lo exigido en el pliego y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.

Será motivo de exclusión del procedimiento, el no aportar memoria técnica o estar incompleta o insuficientemente detallada.

#### **B) Calidad e los productos, hasta un máximo de 8 puntos.**

A efectos de valoración de las ofertas, los licitadores estarán obligados a la presentación de muestras para su valoración. CANTUR,S.A. se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el que deben entregarlas, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Será también causa de exclusión, la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas individuales de los artículos presentadas en la memoria técnica. Se presentaran como muestra, dos unidades de cada artículo, en el formato descrito anteriormente (brick de 1 litro).

La puntuación asignada a este criterio se hará atendiendo a lo siguiente:

.- Excelente: 8 Puntos. La calidad de los productos ofertados se ajusta a lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y supera claramente la calidad el resto de las ofertas.

.- Notable: 5 Puntos. La calidad de los productos ofertados se ajusta a lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.

.- Suficiente: 2 Puntos. La calidad de los productos ofertados se ajusta a lo exigido en el pliego de prescripciones técnicas y no aporta mejoras significativas a lo exigido en los pliegos.

#### **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 las siguientes referencias:

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

15500000. Productos lácteos

### 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.



## 2. 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 20 de Septiembre de 2021

Redactor: Pablo Fernández Muñoz

Responsable de Hostelería Comarca de Campoo

Vº Bº: Alberto Terán García

Coordinador de Hostelería de CANTUR S.A.