

SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y ACERO INOXIDABLE DE LA CAFETERÍA DE PEÑA CABARGA. T.M. MEDIO CUDEYO.

LA SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (CANTUR, S.A.)

INSTALACIÓN: Peña Cabarga

CANTUR, S.A. tiene entre sus objetivos el promover el deporte de alta montaña y el turismo en la Comunidad Autónoma de Cantabria, especialmente en aquellas zonas en que estas manifestaciones no existan o sean insuficientes.

Así, dentro de Cantur, S.A. destacan los recursos turísticos de gran relevancia e impacto a nivel autonómico, nacional e internacional como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, los campos de Golf Abra de Pas y Nestares, complejos como el Hotel la Corza Blanca y el Refugio de Áliva, elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé, La Estación de esquí-Montaña de Alto Campoo o las instalaciones de Peña Cabarga.

ANTECEDENTES Y SITUACIÓN ACTUAL

Recientemente, la Dirección General de CANTUR, S.A. ha encomendado al Área de Hostelería que evalúe el actual estado de la instalación de hostelería de Peña Cabarga, cerrada desde 2011, así como el equipamiento de la misma, al objeto de valorar la viabilidad de una próxima reapertura al público de la actividad de hostelería que allí se mantuvo.

Actualmente, dichas instalaciones están completamente vacías, por lo que es necesario el equipamiento de la misma en cuanto a maquinaria de hostelería.

NECESIDAD/OBJETO DEL CONTRATO/CANTIDAD

Como se indicaba en los apartados anteriores la necesidad radica en el suministro e instalación de maquinaria de hostelería y acero inoxidable en zonas de preparación, lavado y cafetería.

La maquinaria necesaria según las zonas es la siguiente:

ZONA DE PREPARACION:

Descripción	Unidades	Precio unitario máximo	Total
Horno de cocción rápido eléctrico, con todos los complementos para uso y manejo, incluso soporte. Medidas aprox. 600x800x550 mm	1	9.500,00	9.500,00
Fry Top a gas Medidas aprox. 800x600x850 mm	1	1.900,00	1.900,00
Cocina de dos fuegos, a gas. Medidas aprox. 800x600x850 mm	1	1.255,00	1.255,00
Freidora eléctrica, 1 seno, a gas, incluida. Medidas aprox. 400x600x850 mm	1	2.200,00	2.200,00
Campana mural, de acero inoxidable. Completamente instalada, con conductos y extractores. Medidas aprox. 4200x900x600 mm	1	6.000,00	6.000,00
Elementos neutros de separación entre aparatos, de base abierta. Medidas aprox. 600x850 mm	2	520,00	1.040,00
Mesa de trabajo de acero inoxidable con balda intermedia. Medidas aprox. 1700x600x900 mm	1	1.600,00	1.600,00
Mesa refrigerada de 4 puertas con cajones. Medidas aprox. 2450x700x850	1	3.300,00	3.300,00
Armario de refrigeración vertical con parrillas regulables en altura.	1	2.000,00	2.000,00
Mesa fregadero con encimera de una pieza, de un seno y hueco para alojamiento de mesa refrigerada. Medidas Aprox. 3400x720x900	1	2.100,00	2.100,00
Estante mural de acero inoxidable. Medidas aprox. 1700x350 mm	1	320,00	320,00
Estante mural de acero inoxidable. Medidas aprox. 3400x350 mm	1	640,00	640,00
			31.855,00

ZONA DE LAVADO:

Descripción	Unidades	Precio unitario máximo	Total
Mesa fregadero con encimera de una pieza, de un seno DE 550X500X300 mm, hueco para alojamiento de lavavajillas y balda intermedia en zona libre. Medidas Aprox. 3700x820x900	1	2.750,00	2.750,00
Grifo tipo ducha. Medidas aprox. 350x1080 y sección 50 mm	1	375,00	375,00
Estante mural de acero inoxidable. Medidas aprox. 3700x350 mm	1	700,00	700,00
Lavavajillas bajo mostrador. Medidas aprox. 600x650x800 mm	1	2.700,00	2.700,00
			6.525,00

ZONA DE CAFETERIA:

Descripción	Unidades	Precio unitario máximo	Total
Lavavasos bajo mostrador. Medidas aprox. 450x550x700 mm	1	1.600	1.600,00
			1.600,00

Las características técnicas de cada uno de los elementos a suministrar, vendrán recogidas en el Pliego de prescripciones técnicas particulares

PLAZO DE EJECUCIÓN

Se establece un plazo de ejecución de este contrato de suministro e instalación 1 mes desde la formalización del contrato.

VALOR ESTIMADO MÁXIMO DEL CONTRATO

Atendiendo a los precios de mercado indicados al inicio se establece un valor máximo de contrato de **TREINTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS OCHENTA EUROS (39.980,00.-€) IVA NO INCLUIDO.**

El precio incluye todo tipo de gastos, gastos de desplazamiento, dietas, etc. Será de cuenta del Licitador la realización de todos y cada uno de los trabajos necesarios para alcanzar el objeto del Contrato.

RESPONSABLE DEL CONTRATO

Se establece como responsable del contrato al Técnico en operaciones de Hostelería.

PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN Y CRITERIOS DE ADJUDICACION

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, se estima adecuado la utilización del PROCEDIMIENTO ABIERTO TRAMITACIÓN ORDINARIA.

Se proponen a continuación los criterios que podrían considerarse para la selección de las ofertas a efectos de adjudicación. Se agruparían de la siguiente forma:

CRITERIO 1. OFERTA ECONÓMICA. (Se valorará hasta un máximo de **60 puntos**):

Obtendrá 60 puntos la oferta económica más baja, valorándose las demás en forma proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Puntuación\ licitador = 60 \times \frac{Oferta\ Económica\ más\ baja}{Oferta\ Económica\ del\ Licitador\ a\ baremar}$$

CRITERIO 2. MEMORIA. (Se valorará hasta un máximo de **30 puntos**):

Se valorarán la propuesta de implantación en la instalación de los equipos descritos en el PPTP, así como las calidades, tipos, características de los equipos y demás materiales a instalar, con especificaciones de marcas, complementos de los mismos, plazos de entrega, seguros de responsabilidad del fabricante, plan de formación de la maquinaria, mantenimiento y servicios de asistencia técnica de las empresas suministradoras. Las citadas calidades, tipos, características, equipos y materiales en general, deberán ser mayores o superiores a las calidades exigidas como mínimas en el PPTP, valorándose su durabilidad, adaptabilidad, facilidad de mantenimiento y de reposición.

Para la propuesta de implantación se aporta como anexo I, plano en formato autocad de la instalación.

CRITERIO 3. AUMENTO DEL PLAZO DE GARANTÍA. (Se valorará hasta un máximo de **10 puntos**):

Obtendrán **0 puntos** los plazos de garantía para las obras ofertados que coincidan con el plazo mínimo exigido en el presente pliego, valorándose los demás en forma proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula:

- Incrementos \leq TRES (3) AÑOS respecto del plazo de garantía mínimo exigido:

$$Puntuación\ licitador = (10/3) \times Incremento\ en\ el\ plazo\ de\ garantía$$

Se ofertarán incrementos en el plazo de garantía expresados en años (ej. 1, 2, 3, 4...)

- Incrementos > TRES (3) AÑOS:

Puntuación licitador = 10,0 puntos

Los **criterios evaluables de manera automática** son la oferta económica y el incremento ofertado respecto al plazo de garantía mínimo exigido, es decir, **los criterios 1 y 3**, que suponen una ponderación de 70 puntos.

El único **criterio evaluable dependiendo de un juicio de valor** es el **criterio 2**, que supone una ponderación de 30 puntos.

Serán eliminadas del procedimiento de selección aquellas ofertas que en la primera fase de valoración (criterio 2) no hayan alcanzado una puntuación de al menos QUINCE (15) PUNTOS.

FORMA Y PLAZO DE PAGO

El abono de los suministros se realizará conforme a la práctica general de la Sociedad y previa presentación de la factura correspondiente y la documentación solicitada de acuerdo con la legislación aplicable y conformidad de CANTUR S.A.

CONCLUSION

Por todo cuanto antecede, se da traslado del presente Informe de Necesidad correspondiente a la **CONTRATACIÓN DE SUMINISTROS E INSTALACION DE MAQUINARIA DE HOSTELERIA Y ACERO INOXIDABLE DE LA CAFETERÍA DE PEÑA CABARGA. T.M. MEDIO CUDEYO**, a los efectos de que se tenga en consideración para proseguir, si procede, su tramitación.

Santander a 18 de Febrero de 2022

Fdo. Santiago Flor Sierra



Técnico en operaciones de Hostelería