

INFORME DE NECESIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE HUEVOS FRESCO Y PASTEURIZADO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA 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 Comunidad Autónoma 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, Suministro de Huevo fresco y Pasteurizado para la preparación de productos elaborados en sus establecimientos.

NECESIDAD

Por todo cuanto acontece, es necesaria la contratación del suministro regular de Huevo fresco y Pasteurizado 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
- Estación de Peña Cabarga, una cafetería.

OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro de Huevo fresco y Pasteurizado 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, Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín y Estación Peña Cabarga, por un total máximo estimado de 14.160,00 € 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 15.175,00 € 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 5.352,00 € 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. Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Campo de Golf Abra del Pas y Estación Peña Cabarga.

Lote 1-BAHÍA			
PRODUCTO	CANTIDAD Docenas / Litros estimadas	Precio máximo Unitario (IVA NO INCLUIDO)	IMPORTE TOTAL MAXIMO ESTIMADO
HUEVOS L	6.000 DOCENAS	1,30 €	7.800,00 €
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	2.400 LITROS	2,65 €	6.360,00 €
			14.160,00 €

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”).

Lote 2-CAMPOO			
PRODUCTO	CANTIDAD Docenas / Litros estimadas	Precio máximo Unitario (IVA NO INCLUIDO)	IMPORTE TOTAL MAXIMO ESTIMADO
HUEVOS L	2.500 DOCENAS	1,30 €	3.250,00 €
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	4.500 LITROS	2,65 €	11.925,00 €
			15.175,00 €

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

Lote 3			
PRODUCTO	CANTIDAD Docenas / Litros estimadas	Precio máximo Unitario (IVA NO INCLUIDO)	IMPORTE TOTAL MAXIMO ESTIMADO
HUEVOS L	1.900 DOCENAS	1,30 €	2.470,00 €
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	1.100 LITROS	2,65 €	2.882,00 €
			5.352,00 €

PLAZO DE EJECUCIÓN

Se establece un plazo de duración del contrato de **UN (1) AÑO**.

Se considera oportuno la licitación a un año, teniendo en cuenta la actual coyuntura económica y la situación volátil de los mercados.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato, por la duración total de contrato, por los tres lotes, asciende a la cantidad de **TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y SIETE EUROS (34.687,00 €) 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: 14.160,00 € (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 2: 15.175,00 € (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 3: 5.352,00 € (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 actuales de mercado y contrataciones anteriores.

El presupuesto no podrá ser objeto de revisión al alza. Dentro del mismo están incluidos los gastos debidos a impuestos, pagas extraordinarias, complementos, pluses, gratificaciones, locomoción, desplazamientos, dietas, parte proporcional de vacaciones, seguridad social, gastos generales de empresa, beneficio industrial, el transporte y, en general, todos los gastos necesarios para el desarrollo de los suministros a realizar.

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.

RESPONSABLE DEL CONTRATO

Se designan como responsable del Contrato para cada uno de los lotes, al Técnico Operaciones de Hostelería de CANTUR, S.A.

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 80 puntos).

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

$$\text{Puntuación licitador} = 80 \times \frac{\text{Oferta económica más baja}}{\text{Oferta económica del licitador a baremar}}$$

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

b. Reducción del plazo de entrega para pedidos ordinarios (ponderación 10 puntos).

Las empresas ofertarán una reducción del plazo en días naturales, aplicándose la siguiente fórmula para la valoración de este criterio:

$$\text{Puntuación licitador} = 10 \times \frac{\text{Reducción ofertado por el licitador a baremar}}{\text{Máxima reducción ofertada}}$$

Obtendrá cero puntos aquella oferta que no presente reducción en el plazo de entrega establecido en el pliego de prescripciones técnicas, que es de 4 días.

Obtendrá puntos la oferta que presente la reducción del plazo de entrega más alta de las ofertas recibidas.

c. Criterios de sostenibilidad ambiental/social (ponderación 10 puntos).

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

Por el compromiso de utilizar productos de comercio justo en al menos un 15% del presupuesto de adjudicación para cada lote, 5 puntos.

Por el compromiso de empleo de productos procedentes de agricultura ecológica en al menos un 15% del presupuesto de adjudicación para cada lote, 5 puntos.

CLASIFICACIÓN Y SOLVENCIA TÉCNICA DE LOS LICITADORES

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:

Nomenclatura CPV: 15000000, Alimentos, bebidas, tabaco y otros productos afines.

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.

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.



Redactor: Pablo Fernández Muñoz

Responsable de Hostelería Comarca de Campoo

En Santander, a 5 de Mayo de 2022



Vº Bº: Santiago Flor Sierra

Técnico de operaciones Hostelería de CANTUR S.A.