

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PÁRTICULARES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE HUEVOS
FRESCOS Y PASTEURIZADO PARA LA HOSTELERÍA DE CANTUR, S.A.**

SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.

Julio de 2022

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. OBJETO DEL PLIEGO.....	3
3. OBJETO DEL CONTRATO	3
4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	6
5. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO	7
6. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.....	18
7. RESPONSABLE DEL CONTRATO.....	18

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE HUEVO FRESCO Y PASTEURIZADO PARA LA HOSTELERÍA DE CANTUR, S.A.

1. INTRODUCCIÓN

La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR, S.A) tiene entre sus objetivos 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 Celia Barquín 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 Peña Cabarga.

En cada una de las instalaciones que Cantur, S.A. gestiona dispone de centros de restauración y/o hostelería en los que se presta a los visitantes de las instalaciones, un servicio de cafetería o restaurante por lo que se hace necesario el suministro de diferentes productos alimenticios, en este precocinados, para atender dicha demanda.

2. OBJETO DEL PLIEGO

A la vista de los antecedentes citados, el presente Pliego tiene por objeto describir y establecer los suministros, definir las condiciones y criterios técnicos que han de servir de base para el suministro de Huevo Fresco y Pasteurizado, y concretar la redacción y presentación de los documentos en cuya realización ha de intervenir el licitador, para que los suministros puedan ser aceptados por CANTUR, S.A.

3. OBJETO DEL CONTRATO

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.

El objeto del presente contrato es el suministro de Huevo Fresco y Pasteurizado para los centros de Hostelería gestionados actualmente, detallados en el presente pliego.

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 22.200,00 € 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 23.250,00 € 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 8.390,00 € 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.

Las cantidades máximas se han calculado teniendo en cuenta el consumo de años anteriores y la previsión de venta en función de los posibles visitantes en las Instalaciones gestionadas por CANTUR, S.A. durante un año natural.

Las cifras indicadas de artículos a consumir para cada lote, y su traslado al presupuesto de licitación deben entenderse como meramente orientativas, no suponiendo compromiso alguno de consumo y facturación efectivos por parte de CANTUR, S.A. a lo largo de los doce meses de duración máxima del contrato.

El contrato contempla las condiciones generales del suministro para la correcta ejecución del contrato. La ejecución del contrato de suministro se realiza conforme a lo previsto en el presente Pliego y a lo dispuesto en el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante PCP). En caso de discrepancia entre el contenido de ambos pliegos, prevalecerá lo dispuesto en el PCP.

El licitador deberá ofertar la totalidad de los artículos de cada uno de los lotes a los que se presente, en caso contrario quedará automáticamente excluido de la licitación.

Los licitadores a la hora de preparar su oferta deberán tener en cuenta que no pueden superar los valores máximos totales de cada lote ni los precios unitarios máximos por producto, a expensas de ser automáticamente excluidos de la licitación.

El suministro de los diferentes productos de alimentación para la prestación del servicio de restauración se encuentra distribuido en los centros de Hostelería que CANTUR, S.A. gestiona actualmente, en sus instalaciones:

- 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.
- Cafetería 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 Peña Cabarga

A continuación, se detallan los productos y cantidades de cada uno de los Lotes, a la vista del informe de necesidad y revisados los datos por los responsables de cada uno de los centros que gestiona CANTUR, S.A.

Las cantidades detalladas de los suministros anuales que componen cada lote, así como los precios unitarios máximos son:

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	2,10 €	12.600,00 €
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	2.400 LITROS	4,00 €	9.600,00 €
			22.200,00 €

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	2,10 €	5.250,00 €
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	4.500 LITROS	4,00 €	18.000,00 €
			23.250,00 €

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	2,10 €	3.990,00 €
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	1.100 LITROS	4,00 €	4.400,00 €
			8.390,00 €

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato, por la duración total de contrato, por los tres lotes, asciende a la cantidad de **CINCUENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS CUARENTA EUROS (53.840,00 €) 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: 22.200,00 € (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 2: 23.250,00 € (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 3: 8.390,00 € (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 habituales 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.

5. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO

A. Condiciones de las empresas licitadoras

Las empresas licitadoras habrán de estar acreditadas y sujetas a las instrucciones del Código Alimentario y todas las "Disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias" que la desarrollan, y dispondrán de niveles sanitarios adecuados sobre los productos y actividades alimentarias que desarrollen, asumiendo la responsabilidad correspondiente en caso de alteraciones y/o adulteraciones de los alimentos.

Las empresas licitadoras deberán estar inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos. Todas las empresas participantes en la presente licitación deberán contar y mostrar el Número de Registro Sanitario (N.R.S.).

Las empresas licitadoras deberán disponer de procedimientos de control de calidad de manera que se garantice que no han alcanzado la fecha de caducidad indicada, que no han sufrido daños, que no han sido infectados ni dañados por organismos patógenos, que se han almacenado y transportado a temperatura adecuada y que son aptos para el consumo humano.

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria.

Los artículos objeto de la solicitud de oferta, podrán ofertarse con características similares, no estando las ofertas sujetas a marca, en ningún caso.

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondientes a cargo del adjudicatario, Cantur, S.A. podrá fijar los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio de hostelería.

B. Normativa

Todos los productos objeto de licitación se ajustarán a lo preceptuado en los textos consolidados del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que aprueba el Código Alimentario Español, y el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y sus correspondientes Reglamentaciones técnico-sanitarias, así como las Normas de Calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones normativas que les afecten.

Todas las empresas participantes en la presente licitación deberán contar y mostrar el Número de Registro Sanitario (N.R.S.), de conformidad a lo previsto por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

Con carácter general y sin perjuicio de las características técnicas que se detallarán a continuación, se tendrán en cuenta las siguientes condiciones:

Ninguno de los alimentos ofertados será o contendrá productos que deban estar etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos genéticamente modificados de acuerdo con el Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMGs) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

El adjudicatario deberá cumplir todos los requisitos establecidos en las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas aplicables en la Comunidad Europea o a nivel nacional o autonómico.

En éste sentido, la empresa adjudicataria se ajustará a la normativa establecida relativa a la Higiene, Manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales asociados a la actividad alimentaria, vigente en cada momento de ejecución del contrato, y en particular, y no de forma exhaustiva, a:

- Texto consolidado del Real Decreto 1334/91, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Texto consolidado del Real Decreto 930/92, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Ley 11/2001, de 5 de Julio, por la que se crea la Agencia Española de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Texto consolidado del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Texto consolidado del Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Texto consolidado del Real Decreto 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.
- Texto consolidado del Real Decreto 237/2000, de 18 de Febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- ORDEN ITC/3701/2006, de 22 de noviembre, por la que se regula el control metrológico del Estado de los registradores de temperatura y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada.
- Reglamento Nº 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de Julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

- Texto consolidado del Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Texto consolidado del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y alimentos, modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto.
- Reglamento (CE) nº 2073/05 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Texto consolidado del Real Decreto 640/06, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios.
- Ley 17/2011, de 5 de junio sobre Seguridad Alimentaria y nutrición.
- Ley 31/95, de 8 Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, sus modificaciones, y demás normativa relacionada, en particular:
 - Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
 - Texto consolidado del Real Decreto 486/1997, de 14 de abril de 1997, por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
 - Resolución de la Dirección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo e Inmigración, de 8 de septiembre de 2009, por la que se registra y publica el Acuerdo para la promoción de la seguridad y la salud en el trabajo en el sector de la industria de alimentación y bebidas.
 - Texto consolidado del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios (BOE nº.310, de 28 de diciembre de 1983)
 - Texto consolidado del Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE nº.243, de 8 octubre de 2009).
 - Texto consolidado del Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm.19, de 22 de enero de 1996).
 - Texto consolidado del Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE núm. 68, de 20 de marzo 2009).

- Texto consolidado del Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm.11, de 12 de enero de 1996).
- Texto consolidado del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos de distintos colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 44, de 20 de febrero de 2002).
- Texto consolidado del Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción. (BOE núm.280, de 22 de noviembre 2002).
- Cualquier otra normativa vigente que se deba aplicar al presente contrato en cada momento de ejecución del mismo.

C. Productos objeto del contrato

Los productos incluidos en todo caso serán los enumerados en cada uno de los lotes, así como los productos ofrecidos en catálogo.

Los productos deberán responder a los siguientes requerimientos:

CARACTERÍSTICAS FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

Especificaciones comunes a Huevos:

Requisitos mínimos de tipo de embalaje para todos los lotes:

Embalaje transporte: Caja de cartón identificada con la denominación del producto o marca, nº y contenido neto de estuches o envases, nombre o denominación o razón social de la empresa, instrucciones conservación.

El envase: importante debe ser material plástico.

Requisitos mínimos de transporte para todos los huevos:

Al ser un producto perecedero, es importante que en temporadas de altas temperaturas como verano, el transporte no supere los 25°C.

DESCRIPCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS

Huevos de Gallina Frescos, Tipología

Se establecen las siguientes tipologías de crianza en los huevos de gallina:

- Producidos en Jaula
- Camperos

En cada uno de los huevos debe tener marcado con un código:

El primer dígito de este código informa sobre la forma de cría:

“1”, para la producción campera.

“3”, para la producción en jaulas.

Etiquetado. Nombre o razón social, dirección de la empresa, código del centro de embalaje, fecha consumo preferente, consejo de almacenamiento, clase y peso, categoría de calidad A, indicación de forma de cría. Explicación del código marcado en la cáscara.

Envase: Estuche plástico

Categoría: categoría A

Peso neto:

L GRANDES/ 63 a 73g

Unidades: 12 uds. mínimo por envase

OVOPRODUCTOS

Huevo Entero Pasteurizado

Características:

Producto obtenido a partir de huevo y de sus diferentes componentes o sus mezclas, una vez quitadas la cáscara y las membranas y que están destinados al consumo humano; podrán hallarse en estado líquido, concentrado, desecado, cristalizado, congelado, ultracongelado o coagulado.

Etiquetado: Nombre o razón social, dirección de la empresa, código del centro de embalaje; fecha de caducidad, consejo de conservación, ingredientes, lote, información nutricional. Correspondencia 1 Kg huevo entero, 20 huevos aproximadamente.

Envase: Brick

Peso Neto: 1 kg aprox.

Unidades: 8 a 10 uds por caja

NORMATIVA DE LOS HUEVOS FRESCOS Y OVOPRODUCTOS

NORMATIVA ESTATAL:

Huevos y Ovoproductos

- Capitulo XIV (“Huevos y Derivados”) del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967 de 21 de Septiembre (B.O.e.) de 17 a 23 de Octubre.
- Decreto 408/1975, de 7 de Marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados, y la elaboración, conservación y venta de ovoproductos. ANULADO EL ANEXO I POR RD 1688*19766. DEROGADO PARTE POR RD 1348/1992. DEROGADO POR RD 176/2013.
- Real Decreto 1688/1976, de 30 de Octubre (B.O.E. de 26 de noviembre), por el que se actualizan determinadas disposiciones de la normativa general alimentaria vigente.
- Resolución de 6 de Junio de 1977 (B.O.E DEL 17 de Junio), por la que se anula el artículo 5º del RD 1688/1976 DE 30 de Octubre, devolviendo su vigencia al anexo I del RD 408/1975, de 7 de Marzo.
- Real Decreto 3514/1981, de 19 de Diciembre (B.O.E. DE 17 de Febrero de 1983), por el que se aprueba el Reglamento del sector de huevos. Corrección de errores en BOE de 20 de Mayo de 1982.
- Real Decreto 475/1988, de 13 de Mayo (B.O.E. 20.05.88).
- Real Decreto 1348/1992, de 6 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria que regula la producción y comercialización de los ovoproductos. DEROGADO POR RD 640/2006.
- Real Decreto 1749/1998, de 31 de Julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y residuos en los animales vivos y sus productos.
- Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos. (B.O.E.05.03.08)

Aditivos

- Resolución de 16 de Diciembre de 1975 (B.O.E. de 4 de Marzo de 1975). Lista positiva de aditivos autorizados para su utilización en huevos y ovoproductos. DEROGADOS LOS COLORANTES POR RD 2001/1995. DEROGADOS LOS ACIDULANTES, EMULGENTES, ESPESANTES, CONSERVANTES, ANTIAPELMAZANTES Y ADITIVOS TECNOLÓGICOS POR RD 145/1997.
- Resolución de 8 de abril de 1981 (B.O.E. de 4 de Junio) por la que se ordena la lista positiva de aditivos autorizados para su utilización en huevos y ovoproductos.
- Real Decreto 2001/1995, de 7 de Diciembre, (B.O.E. de 22 de Enero de 1996), por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. Corrección de errores en B.O.E. de 29 de febrero de 1996.
- Real Decreto 145/1997, de 31 de Enero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. Corrección de errores en B.O.E. de 6 de agosto de 1997.
- Real Decreto 494/1998, de 27 de Marzo (B.O.E. de 9 de Abril), por el que se modifica el Real Decreto 145/1997, de 31 de Enero.
- Real Decreto 1749/1998, de 31 de Julio (B.O.E. de 7 de Agosto), por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Etiquetado

- Real Decreto 1808/1991, de 13 de Diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E 25.12.1991)
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999, por el que se aprueba la norma general de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999) Real Decreto 890/2011, de 24 de Junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.

Seguridad Alimentaria

- Ley 7/2011, de 5 de Julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Higiene

- Real Decreto 640/2006, de 26 de Mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Cumplirán como norma general a todos los productos alimenticios con lo establecido en el Reglamento (CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios así como a toda la normativa vigente aplicable durante la ejecución del contrato.

Respecto del etiquetado y presentación de los productos, todos los productos ofertados deberán cumplir rigurosamente la reglamentación prevista en:

- Reglamento (UE), nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información al consumidor
- Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (BOE núm. 202, de 24 de agosto de 1999).
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permitan identificar al lote que pertenece un producto alimenticio (BOE núm.308, 25 de diciembre de 1991).
- Texto Consolidado del Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (BOE núm. 187, de 5 de agosto de 1992).

Todos los productos alimenticios ofertados deberán cumplir con las determinaciones previstas en el Real Decreto 888/1988, de 29 de julio, por el que se aprueba la Norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos (BOE núm.187, de 5 de agosto de 1988).

Los materiales empleados en la fabricación de los recipientes deberán cumplir lo dispuesto en sus correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

Las condiciones que deben cumplir los recipientes son las siguientes:

- No ceder al alimento sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización.
 - No ceder al alimento productos provenientes de los recipientes, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.
 - Deberán estar fabricados de tal manera que impidan el contacto del contenido con materiales distintos a los del propio recipiente, evitándose que sobresalga el producto y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles de las paredes laterales, en el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el enfoque mediante lengüetas u otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.
 - No se utilizarán recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que los maneje.
 - Aquellos recipientes en los que el fondo tenga espacios que permitan el contacto de los alimentos con el exterior, deberán tener necesariamente sistemas de protección que garanticen que el producto contenido no establecerá contacto con el suelo.
 - El recipiente, antes de su llenado, no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña, no autorizada al producto.
- Recipientes no reutilizables. - No podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y polietileno expandido, ni aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización tras su uso.
- Recipientes reutilizables. - En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúnan las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o, en su caso, esterilización interna.

D. Condiciones de suministro: pedido, transporte, entrega y recepción.

El adjudicatario estará obligado a la entrega de los productos objeto de suministro del presente pliego, en las instalaciones enumeradas a continuación, que se encuentran en las instalaciones gestionadas por Cantur, S.A., indicadas por el responsable del Contrato.

- 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.
- El Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín dispone de restaurante y cafetería.
- El Campo de Golf de Nestares dispone de restaurante y cafetería.
- Estación Peña Cabarga

PEDIDO

Las empresas adjudicatarias ajustaran la frecuencia de suministro atendiendo a las peticiones efectuadas por parte del responsable del Contrato, que podrá modificarlos siempre que se le comunique al suministrador con la suficiente antelación.

1.- Pedidos ordinarios:

Con carácter general la entrega de los productos se realizará con la necesaria y suficiente antelación para el correcto desarrollo del servicio del comedor y cafetería, (no debiendo tenerse en cuenta la cuantía económica del pedido).

El suministro se efectuará en el horario establecido en cada establecimiento de Hostelería de Cantur, S.A., preferentemente de 08:00 a 11:00 horas, de lunes a viernes.

El plazo de entrega de los productos en este pedido ordinario será de como máximo 4 días a contar desde la fecha de realización del pedido, (excluidos sábados, domingos y festivos regionales de Cantabria y festivos nacionales) por parte del responsable del Contrato o de los Encargados de Hostelería, o el que resulte de la oferta del adjudicatario.

2.- Pedidos urgentes:

Podrán realizarse pedidos calificados de urgentes, debidamente justificados, por los establecimientos de Cantur, S.A. Estos pedidos serán suministrados en un máximo de 1 día natural siguiente desde el pedido de los mismos, con un máximo de 10 pedidos urgentes por lote al año.

Los productos a suministrar tendrán que entregarse con una fecha de caducidad o fecha de consumo preferente de una antelación mínima de la mitad de la vida útil del producto en concreto.

TRANSPORTE:

La empresa adjudicataria dispondrá de unidades móviles para la correcta prestación del suministro de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- a. Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto, para aquellos productos que reglamentariamente les sea de aplicación.
- b. Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.

c. En número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto.

Los vehículos utilizados en el transporte de alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquellos expresamente autorizados para ello en la normativa regulada por el texto consolidado del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero que aprueba las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones (BOE núm.65, de 16 de marzo de 2000), así como toda la normativa vigente aplicable al respecto en cada momento de ejecución del contrato.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria, el trabajo de descarga del vehículo de transporte, de su traslado a la balanza y a la cámara o almacén correspondiente. El transportista o responsable designado por el adjudicatario tendrá que entregar el género y el albarán valorado, al responsable de la recepción de mercaderías. Los gastos de transporte y entrega correrán a cargo del adjudicatario.

Las empresas adjudicatarias son las responsables de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de dichas adjudicatarias.

ENTREGA:

El Responsable del Contrato podrá solicitar que dichos suministros sean entregados en diferentes tipos de formatos para poder optimizar el espacio y organizar mejor la colocación de los mismos en los almacenes, cámaras o dependencias de la instalación correspondiente. El personal de Cantur, S.A. designado al efecto, los colocará en el almacén o las cámaras, debidamente ordenados teniendo en cuenta las caducidades y formatos de los productos.

Las empresas adjudicatarias son responsables de la correcta realización del suministro, y su adecuación a las prescripciones del presente pliego y a las instrucciones exigidas por el Responsable del Contrato, o persona en que delegue. De la misma forma, se comprometen a suministrar los artículos incluidos en los Lotes con las mismas características de calidad exigidas en este Pliego y, especialmente, las características ofertadas en las Fichas Técnicas de cada producto (naturaleza, calidad, características organolépticas, alérgenos, procedencia o identificación de productores, forma de producción, trazabilidad...)

Si como consecuencia del ejercicio de las facultades de supervisión y control por el Responsable se advirtiera un incumplimiento de la adjudicación o una deficiente prestación del suministro que pudiera obstaculizar el normal funcionamiento de la dependencias de Hostelería de las instalaciones de Cantur, S.A. (el producto no cumple las características organolépticas, no cumple las condiciones de envasado/etiquetado, rotura de la cadena de frío....etc.) se rechazará automáticamente el producto y se avisará a la adjudicataria para que subsane, lo antes posible, dicho incumplimiento, y ello sin perjuicio de la imposición de las penalidades que correspondan según lo establecido en el Pliego de Condiciones Particulares.

Cantur, S.A. comprobará en el momento de recibir el suministro:

- a) La cantidad
- b) La calidad
- c) La presentación y temperatura

- d) Las condiciones higiénicas de transporte y envasado.
- e) La caducidad y el etiquetado.
- f) Aquellas que desde el Departamento de Calidad de Cantur, S.A. se marquen como necesarias.

Una vez realizadas las comprobaciones anteriores, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.

En relación a la entrega de los productos a suministrar, la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta:

- Para hacer frente a estos plazos de respuesta requeridos, el contratista deberá disponer en sus instalaciones de un stock suficiente de productos.
- Las entregas y recepción de los suministros se harán con carácter general en los siguientes horarios:
- En horario de lunes a viernes de 8:00 horas a 11:00 horas, en todas las instalaciones que componen la licitación.
- Todos los suministros se realizarán en presencia del personal de Cantur, S.A designado al efecto, por el Responsable del Contrato.
- Se entenderá que existe demora en la ejecución tanto cuando no se entregue el pedido en plazo como cuando no esté completo, recibiendo en ambos supuestos el mismo tratamiento.
- Cuando el contratista no pueda suministrar un producto porque haya dejado de fabricarse deberá comunicárselo a Cantur, S.A. en el momento que se produzca o en el momento de recepción del pedido, ofreciendo un listado con productos alternativos a un precio inferior o similar al artículo que se va a sustituir, respetando la calidad inicial.
- Cualquiera que sea el tipo de suministro, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en los bienes antes de su entrega en Cantur, S.A. salvo que ésta hubiere incurrido en mora al recibirlos.

RECEPCIÓN:

En cumplimiento del artículo 210.2 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Público, en la entrega junto con los bultos se incluirán un albarán en el que se detallarán:

- La fecha de pedido.
- Los productos y unidades, indicando el número de referencia de identificación del adjudicatario.
- Número de cajas o bultos.
- Número de pedido/expediente de Cantur, S.A.
- La fecha de entrega.
- Aceptación de conformidad de Cantur, S.A. es decir, espacio destinado a la firma, antefirma y sello del personal responsable de su recepción en Cantur, S.A.
- Precio del albarán, será un dato que figurará en el mismo, salvo que Cantur, S.A. durante la vigencia del contrato necesite que no se incluya, hecho que se comunicará al contratista con la suficiente antelación para su inclusión, entendiéndose como tal la fecha de remisión del pedido.

El albarán será firmado por el Responsable del contrato o persona en que él, de forma expresa, delegue, al recibir el producto en el almacén de cada instalación, una vez que haya comprobado que los datos son correctos.

En todos los envíos los artículos irán empaquetados y perfectamente identificados acompañados del albarán correspondiente.

La empresa adjudicataria, para garantizar la seguridad en el acceso y entrada a las diferentes instalaciones de Cantur, S.A. por parte de personal ajeno a la misma, facilitaran a Cantur, S.A. la identidad de las personas que designe para la realización de los trabajos, y la relación de vehículos que vayan a efectuar los transportes. La designación de personas realizada por la empresa adjudicataria deberá ser modificada a petición de Cantur, S.A., en cuyo caso, el adjudicatario se obliga a proponer a otras personas, sin que ello implique incremento alguno de los precios.

E. Controles a establecer por CANTUR, S.A.

Cantur, S.A. podrá efectuar la inspección de los locales que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español y demás normativa aplicable.

Cantur, S.A. podrá inspeccionar las condiciones de transporte de los productos alimentarios, así como el grado de limpieza de los vehículos en que se proceda al transporte de los mismos.

Cantur, S.A. podrá establecer los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido, recabará por parte de la persona Responsable del contrato el auxilio del laboratorio para cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos cumplen con todo tipo de normas alimentarias.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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 de los mercados.

7. RESPONSABLE DEL CONTRATO

Para cada uno de los lotes contemplados en la licitación, se establecen:

Responsable del Contrato

Se designa como responsable del Contrato al Técnico de Operaciones de Hostelería de Cantur, S.A.

Director de la Instalación

Como su propio nombre indica es la persona designada por Cantur, S.A. de entre su personal para este cometido.

Adjudicatario

Persona física o jurídica adjudicataria del presente contrato.

Delegado del Adjudicatario

Aquel representante que el adjudicatario designe para ejercer las funciones de interlocutor del mismo con Cantur, S.A. asumiendo la responsabilidad y representatividad del Adjudicatario durante el desarrollo del contrato.

Además de las relaciones que se deriven estrictamente de los trabajos y suministros objeto del Contrato, el Adjudicatario a través de su delegado, mantendrá informado de cuantas incidencias ocurran al Director del Contrato, realizándose reuniones si se considera necesario. De las citadas reuniones, se levantará acta, con la conformidad del Director del Contrato y del Adjudicatario.

CANTUR, S.A., o sus representantes podrán, en todo momento, inspeccionar y evaluar el cumplimiento del contrato de suministro, visitar las instalaciones y talleres del fabricante de la maquinaria y del adjudicatario (con su conformidad), recoger datos con vistas a verificar el cumplimiento del mismo, y en concreto realizar las comprobaciones necesarias tendentes a verificar si los plazos del suministro van a cumplirse.

En Santander, a 13 de Julio de 2022

Vº Bº: Santiago Flor Sierra



Técnico de operaciones Hostelería de CANTUR S.A.