

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE LECHE UHT PARA LOS
ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE CANTUR, S.A.**

SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.

21 de Noviembre de 2022

ÍNDICE

1.	<u>Introducción</u>	3
2.	<u>Objeto del Pliego</u>	3
3.	<u>Objeto del contrato</u>	3
4.	<u>Valor estimado del contrato</u>	7
5.	<u>Característica técnicas</u>	8
6.	<u>Condiciones Generales del Suministro</u>	9
7.	<u>Plazo de ejecución del contrato</u>	21
8.	<u>Condiciones de ejecución de contrato para todos los lotes</u>	22
9.	<u>Modificaciones contractuales previstas</u>	23
10.	<u>Conclusión</u>	23

El objeto de este contrato está dividido en tres Lotes, divididos por zona geográfica, los cuales se detallan en los siguientes productos y cantidades estimadas ANUALES, UN (1) año, revisado y conforme por el Técnico de Operaciones de Hostelería y Coordinador de Hostelería de Cantur, S.A. y el Responsable de hostelería de Campoo.

Los lotes que componen el contrato son:

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 Peña Cabarga.

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.

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.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE LECHE UHT PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA GESTIONADOS POR CANTUR, S.A.

1. Introducción

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 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 a los visitantes de las instalaciones, un servicio de restauración por lo que se hace necesario el suministro de diferentes productos alimenticios, en este caso, leche pasteurizada.

2. Objeto del Pliego

A la vista de los antecedentes citados, el presente Pliego tiene por objeto describir y establecer las condiciones y criterios técnicos que han de servir de base para el suministro de leche pasteurizada, 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 alimentos 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 Leche UHT para los establecimientos de hostelería de CANTUR S.A.

LOTE 1: ZONA BAHIA. Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Campo de Golf Abra del Pas y Cafetería de Peña Cabarga.

IMPORTE LOTE 1 ANUAL INCLUIDO MODIFICADO: 17.067,60.-€

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 UHT ENTERA 1 LITRO	LITROS	14.000	1,00 €	14.000,00 €
LECHE UHT DESNATADA 1 LITRO	LITROS	240	1,00 €	240,00 €
LECHE UHT SIN LACTOSA 1 LITRO	LITROS	480	1,20 €	576,00 €
LECHE ECOLOGICA ENTERA BRIK 1 LITRO	LITROS	500	1,40 €	700,00 €
TOTAL				15.516,00 €
MODIFICADO 10%				1.551,60 €
IMPORTE TOTAL				17.067,60 €

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: 12.751,20.-€

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 UHT ENTERA 1 LITRO	LITROS	10.500	1,00 €	10.500,00 €
LECHE UHT DESNATADA 1 LITRO	LITROS	240	1,00 €	240,00 €
LECHE UHT SIN LACTOSA 1 LITRO	LITROS	360	1,20 €	432,00 €
LECHE ECOLOGICA ENTERA BRIK 1 LITRO	LITROS	300	1,40 €	420,00 €
TOTAL				11.592,00 €
MODIFICADO 10%				1.159,20 €
IMPORTE TOTAL				12.751,20 €

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, 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 Peña Cabarga, 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.
- 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.

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

IMPORTE LOTE 3 ANUAL INCLUIDO MODIFICADO: 8.177,40.-€

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 UHT ENTERA 1 LITRO	LITROS	6.750	1,00 €	6.750,00 €
LECHE UHT DESNATADA 1 LITRO	LITROS	120	1,00 €	120,00 €
LECHE UHT SIN LACTOSA 1 LITRO	LITROS	120	1,20 €	144,00 €
LECHE ECOLOGICA ENTERA BRIK 1 LITRO	LITROS	300	1,40 €	420,00 €
			TOTAL	7.434,00 €
			MODIFICADO 10%	743,40 €
			IMPORTE TOTAL	8.177,40 €

4. Valor estimado del contrato

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 TREINTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS EUROS CON VEINTE CENTIMOS DE EURO (37.996,20.-€) 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: 17.067,60.-€ (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 2: 12.751,20.-€ (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 3: 8.177,40.-€ (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.

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.

El abono de los suministros se realizará conforme a la práctica general de la Sociedad y previa presentación de la factura mensual correspondiente, según los suministros efectivos realizados en dicho periodo, y la documentación solicitada en el pliego de acuerdo con la legislación aplicable y conformidad de CANTUR S.A, en función de cada lote.

Cualquiera que sea el tipo de suministro, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización por causas de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en los bienes antes de su entrega a CANTUR, S.A.

Corresponde a CANTUR, S.A. conformar los gastos derivados del suministro que requieran autorización previa. No se reconocerá ningún suministro, prestación personal o trabajo que haya de abonarse que no correspondan a este contrato y no cuente con la conformidad de CANTUR, S.A., no haciéndose cargo ésta, en consecuencia, de los gastos que pudieran producirse.

5. Característica técnicas.

Leche entera: Leche tratada térmicamente, que por su contenido en materia grasa responda a una de las siguientes fórmulas:

.- Leche entera normalizada: Es aquella cuyo contenido en materia grasa alcance como mínimo un 3,5% (m/m)

.- Leche entera no normalizada: Leche cuyo contenido en materia grasa no ha sido alterado desde la fase de ordeño, ni por adición o supresión de materias grasas de la leche, ni por mezcla con leche cuyo contenido natural en materia grasa haya sido alterado. Sin embargo, el contenido en materia grasa no podrá ser inferior a 3,50€ (m/m)

Leche desnatada: Leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa no sea superior a un 0,50% (m/m).

Leche Sin lactosa: Leche que acrediten un porcentaje inferior al 0,01% de lactosa.

Leche Ecológica: Leche conforme a la legislación vigente, aplicable en cada momento.

La **leche tratada térmicamente** deberá cumplirlas especificaciones siguientes:

.- Tratamiento a temperatura ultra alta (UHT): Se realiza mediante tratamiento en el que se aporte un flujo de calor continuo a alta temperatura durante un breve periodo de tiempo (no menos de 135º C durante un periodo de tiempo adecuado) con el fin de que no queden microorganismos o esporas viables que puedan proliferar en el producto tratado cuando sea mantenido en un recipiente aséptico cerrado a temperatura ambiente y que sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un periodo de incubación de 15 días a 30º C en un recipiente cerrado o de 7 días a 55º C en un recipiente cerrado o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico apropiado.

6. Condiciones Generales del Suministro

A. Condiciones 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 los productos 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, que se describen en este documento, podrán ofertarse con características similares, no estando la oferta sujeta 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 Aplicable

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.

Será de aplicación a los productos objeto del presente suministro, en su caso, la normativa:

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.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Real Decreto 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes (BOE 21.10.2005)

Real Decreto 1010/2001, de 14 de Septiembre de 2001, por el que se determinan las autoridades competentes en materia de transporte de mercancías perecederas y se constituye y regula la Comisión para la Coordinación de dicho transporte (B.O.E. 25.09.2001)

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. (B.O.E. 16.03.2000)

Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento 315/93, de 8 de Febrero de 1993, del Consejo por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en 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

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

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 (*Derogado a excepción del artículo 12 relativo al lote y el artículo 18 referido a la lengua del 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 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento 1774/2002 (Reglamento SANDACH).

Reglamento (UE) nº 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma

Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano

Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano

ORDEN ITC/155/2020, de 7 de Febrero, 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.

Cualquier otra normativa vigente que se deba aplicar al presente suministro durante la vigencia del contrato.

La adjudicataria será responsable de su cumplimiento manteniendo indemne al órgano de contratación de cuantos daños o perjuicios le pueda causar el incumplimiento de la citada legislación.

Por su parte el órgano de contratación podrá exigir de la adjudicataria los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

C. Productos objeto del contrato

De los productos incluidos en este contrato deberán aportarse ficha técnica y analítica de todos ellos.

Los productos incluidos en este contrato deberán responder a los siguientes requerimientos:

- 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 y en particular para cada uno de los productos objeto del pliego, con las siguientes normativas específicas.
- Respetto del etiquetado y presentación de los productos, todos los productos ofertados deberán cumplir rigurosamente la reglamentación prevista en:
 - Texto consolidado del Reglamento (UE), nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información al consumidor.
 - Texto consolidado del 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 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
 - 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.

Los productos empleados para estos procesos deberán ser autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

No quedarán residuos de dichos productos en los recipientes, ni se transmitirán, por su causa olores y sabores extraños a su contenido.

D. Condiciones de suministro:

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: Almacén y 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.
- En Peña Cabarga, en la 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.

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 7 días hábiles, 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.

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 hábil, desde el pedido, con un máximo de 15 pedidos urgentes anuales por lotes.

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.

3.- Envasado y embalaje:

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.
- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.
- Los envases deberán ser transparentes e incoloros; no obstante, si el envase reúne las características de protección del embalaje, podrá no ser transparente e incoloro y no ser indispensable el embalado.

Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora, o mediante cualquier procedimiento

autorizado al respecto. (Circunstancia que deberá quedar reflejada en la descripción del artículo). Cantur,S.A. podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

Asimismo, en los productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán cumplir lo preceptuado respecto al envasado en sus disposiciones reguladoras, tanto en aspectos relacionados con la naturaleza de los envases como con el formato.

4.- Etiquetado:

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento e incluirá la información establecida por la normativa española o comunitaria aplicable.

5.- Almacenamiento y transporte:

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

- Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
- En número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar.

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.

6.- 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 frio....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.

En el caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto de venta y horario establecidos, el Centro se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y cargando al centro, como máximo, el precio ofertado.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por Cantur,S.A.

7.- Recepción:

En cumplimiento del artículo 210.2 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Publico, 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, facilitará 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.

7. Plazo de ejecución del contrato

Se establece un plazo de duración del contrato de **UN (1) AÑO, a contar desde la fecha de su formalización.**

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

Responsable del Contrato

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

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.

8. Condiciones de ejecución de contrato para todos los lotes

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con Cantur, S.A.

Mensualmente y junto con la facturación, el adjudicatario, deberá presentar la última declaración realizada al Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) según Real Decreto 319/2015, de 24 de abril para la comprobación del porcentaje de recogidas de leche.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- registros sanitarios
- acreditaciones

- ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- características de los alimentos (si corresponde)
- vehículos de transporte y autorizaciones
- condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- condiciones de transporte de productos refrigerados
- cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

9. Modificaciones contractuales previstas

Conforme al artículo 301.2 de LCSP, y al ser una adjudicación por precios unitarios, se podrán incrementar el número de unidades hasta un máximo del 10% del contrato, sin la necesidad de la tramitación de un expediente de modificación de contrato.

10. Conclusión

Estimando que el presente Documento cumple con los supuestos que determina la legislación vigente, se da traslado del mismo a la Dirección General de la Sociedad, para su aprobación y efectos consecuentes, si procede.

En Santander, a 21 de Noviembre de 2022

Carlos Hernández de Sande de Prada



Coordinador de contratación y compras

