



Cantabria
Infinita



23.0494.CA.SU.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO EN FUNCION DE LAS NECESIDADES DE CAFES, AZUCARES, CACAOS E INFUSIONES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE CANTUR, S.A.

SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.

JUNIO 2023

ÍNDICE

- 1. Introducción**
- 2. Objeto del Pliego**
- 3. Objeto del contrato**
- 4. Valor estimado del contrato**
- 5. Condiciones Generales del Suministro**
- 6. Plazo de ejecución del contrato**
- 7. Responsable del Contrato**
- 8. Conclusión**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO EN FUINCION DE LAS NECESIDADES DE CAFES, AZUCARES, CACAOS E INFUSIONES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE 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 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 restauración por lo que se hace necesario el suministro de diferentes productos alimenticios, en este caso, cafés, azúcares, cacao e infusiones,

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 en función de las necesidades de CAFES, AZUCARES, CACAOS E INFUSIONES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE CANTUR, S.A. 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

El objeto del presente contrato es el suministro de café, azúcares, cacao e infusiones

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 establecen tres lotes en función de las zonas donde se sitúan las instalaciones de Cantur, S.A. que disponen de centros de hostelería.

Los lotes que componen el contrato son:

Lote 1, Zona Bahía de Santander; Los centros de hostelería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, del Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín, y Cafetería 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 Áliva.

Las cantidades máximas se han calculado teniendo en cuenta el consumo de años precedentes 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 la 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. CANTUR S.A. se reserva el derecho de cambio de artículo, debido a una posible variación en la demanda del mismo, respetando el precio unitario de adjudicación del artículo sustituido.

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, la cafetería El Chivo.
- El Hotel La Corza Blanca, dispone de restaurante y cafetería.
- Restaurante Fontibre, dispone de restaurante y Cafetería.
- El Campo de Golf Abra del Pas dispone de restaurante y cafetería.
- El Campo de Golf de Nestares dispone de restaurante y cafetería.
- Peña Cabarga 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 que componen cada lote son:

LOTE 1, ZONA BAHÍA DE SANTANDER;

PRODUCTO	FORMATO	CANTIDAD
CAFÉ NATURAL 100% EN GRANO	KG	3.655
DESCAFEINADO GRANO TUESTE NATURAL	KG	511
CAFÉ ECOLÓGICO	KG	288
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO 100 SOBRES	sobre 2gr	11.800
CAPSULA COMPOSTABLE EXPRESO DESCAFEINADO	unidades	400
CAPSULA COMPOSTABLE EXPRESO FUERTE	unidades	600
CHOCOLATE A LA TAZA	sobre 30gr	4.800
TE INGLES	sobre 1,5gr	3.700
INFUSIÓN MANZANILLA	sobre 1,2gr	4.600
INFUSIÓN MENTA POLEO	sobre 1,5gr	4.000
INFUSIÓN TILA	sobre 1,2gr	500
INFUSIÓN TE ROJO	sobre 2gr	600
INFUSIÓN TE VERDE	sobre 2gr	1.300
INFUSIÓN TE NEGRO PIRÁMIDES	sobre 3gr	1.300
INFUSIÓN ROOIBOS VARIADAS	sobre 3gr	3.200
AZUCAR BLANQUILLA PAPEL PERSONALIZADOS	sobre 8 gr	327.000
AZUCAR MORENO	sobre 8gr	50.000
EDULCORANTE DE MESA	sobre 1gr	74.250
COLA CACAO EN SOBRES	sobre 18gr	14.500
VASO COMPOSTABLE 165-185 ml	unidades	60.000
PALETINA DE MADERA 11CM	unidades	60.000
TAPA VASO COMPOSTABLE	unidades	30.000
CATÁLOGO DE PRODUCTOS		

LOTE 2, ZONA CAMPOO;

PRODUCTO	FORMATO	CANTIDAD
CAFÉ NATURAL 100% EN GRANO	KG	1.965
DESCAFEINADO GRANO TUESTE NATURAL	KG	207
CAFÉ ECOLÓGICO	KG	96
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO 100 SOBRES	sobre 2gr	8.100
CAFÉ DESCAFEINADO MOLIDO NATURAL	KG	80

CAFÉ MOLIDO NATURAL	KG	161
FILTRO DE CAFÉ 1,8 LITROS	unidades	360
CHOCOLATE A LA TAZA	sobre 30gr	4.800
TE INGLES	sobre 1,5gr	2.600
INFUSIÓN MANZANILLA	sobre 1,2gr	5.600
INFUSIÓN MENTA POLEO	sobre 1,5gr	3.400
INFUSIÓN TILA	sobre 1,2gr	1.600
INFUSIÓN TE ROJO	sobre 2gr	1.600
INFUSIÓN TE VERDE	sobre 2gr	3.200
INFUSIÓN TE NEGRO PIRÁMIDES	sobre 3gr	1.600
INFUSIÓN ROOIBOS VARIADAS	sobre 3gr	3.200
AZUCAR BLANQUILLA PAPEL PERSONALIZADOS	sobre 5gr	225.400
AZUCAR MORENO	sobre 7gr	7.400
EDULCORANTE DE MESA	sobre 1gr	32.800
COLA CACAO EN SOBRES	sobre 18gr	11.000
VASO COMPOSTABLE 165-185 ml	unidades	60.000
PALETINA DE MADERA 11CM	unidades	60.000
TAPA VASO COMPOSTABLE	unidades	20.000
CATÁLOGO DE PRODUCTOS		

LOTE 3, ZONA LIÉBANA:

PRODUCTO	FORMATO	CANTIDAD
CAFÉ NATURAL 100% EN GRANO	KG	2.030
DESCAFEINADO GRANO TUESTE NATURAL	KG	140
CAFÉ ECOLÓGICO	KG	48
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO 100 SOBRES	sobre 2gr	6.300
CHOCOLATE A LA TAZA	sobre 30gr	3.800
TE INGLES	sobre 1,5gr	4.000
INFUSIÓN MANZANILLA	sobre 1,2gr	2.800
INFUSIÓN MENTA POLEO	sobre 1,5gr	3.500
INFUSIÓN TILA	sobre 1,2gr	600
INFUSIÓN TE ROJO	sobre 2gr	1.800
INFUSIÓN TE VERDE	sobre 2gr	1.900
INFUSIÓN TE NEGRO PIRÁMIDES	sobre 3gr	1.200
INFUSIÓN ROOIBOS VARIADAS	sobre 3gr	2.400
AZUCAR BLANQUILLA PAPEL PERSONALIZADOS	sobre 5gr	179.400
AZUCAR MORENO	sobre 7gr	2.800

EDULCORANTE DE MESA	sobre 1gr	21.500
COLA CACAO EN SOBRES	sobre 18gr	15.200
VASO COMPOSTABLE 165-185 ml	unidades	24.000
PALETINA DE MADERA 11CM	unidades	24.000
TAPA VASO COMPOSTABLE	unidades	8.000
CATÁLOGO DE PRODUCTOS		

- **CATÁLOGO DE PRODUCTOS:** El adjudicatario presentará un catálogo de productos diferentes pero similares al objeto del contrato, con un descuento sobre la tarifa establecida del 10%. CANTUR, S.A. podrá durante la vigencia del contrato solicitar el suministro de los productos incluidos en dicho catálogo hasta el valor máximo establecido por este concepto, en cada uno de los lotes

4. Valor estimado del contrato

El valor estimado del contrato, por la duración total del contrato, por los tres lotes, asciende a la cantidad de **QUINIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS NUEVE EUROS CON SESENTA CENTIMOS DE EUROS (550.809,60 €) IVA NO INCLUIDO.**

El valor estimado total del mismo por lotes para la totalidad del contrato es de:

Lote 1 ZONA BAHÍA DE SANTANDER: 257.768,80 € (IVA NO INCLUIDO).

Lote 2 ZONA CAMPOO: 159.780,00 € (IVA NO INCLUIDO).

Lote 3 ZONA LIÉBANA: 133.260,80 € (IVA NO INCLUIDO).

Siendo el desglose por *bianualidad* para cada uno de los lotes según productos, cantidades y precios unitarios es:

LOTE 1, ZONA BAHÍA DE SANTANDER; (128.884,40.-€ / bianual, (IVA NO INCLUIDO).

PRODUCTO	FORMATO	CANTIDAD	PRECIO MAX UNITARIO	PRECIO TOTAL IVA NO INC.
CAFÉ NATURAL 100% EN GRANO	KG	3.655	20,000	73.100,00 €
DESCAFEINADO GRANO TUESTE NATURAL	KG	511	21,000	10.731,00 €
CAFÉ ECOLÓGICO	KG	288	20,000	5.760,00 €
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO 100 SOBRES	sobre 2gr	11.800	0,090	1.062,00 €
CAPSULA COMPOSTABLE EXPRESO DESCAFEINADO	unidades	400	0,350	140,00 €
CAPSULA COMPOSTABLE EXPRESO FUERTE	unidades	600	0,320	192,00 €

23.0494.CA.SU.

CHOCOLATE A LA TAZA	sobre 30gr	4.800	0,190	912,00 €
TE INGLES	sobre1,5gr	3.700	0,044	162,80 €
INFUSIÓN MANZANILLA	sobre 1,2gr	4.600	0,044	202,40 €
INFUSIÓN MENTA POLEO	sobre 1,5gr	4.000	0,044	176,00 €
INFUSIÓN TILA	sobre 1,2gr	500	0,044	22,00 €
INFUSIÓN TE ROJO	sobre 2gr	600	0,128	76,80 €
INFUSIÓN TE VERDE	sobre 2gr	1.300	0,128	166,40 €
INFUSIÓN TE NEGRO PIRÁMIDES	sobre 3gr	1.300	0,450	585,00 €
INFUSIÓN ROOIBOS VARIADAS	sobre 3gr	3.200	0,380	1.216,00 €
AZUCAR BLANQUILLA PAPEL PERSONALIZADOS	sobre 8 gr	327.000	0,033	10.791,00 €
AZUCAR MORENO	sobre 8gr	50.000	0,035	1.750,00 €
EDULCORANTE DE MESA	sobre 1gr	74.250	0,028	2.079,00 €
COLA CACAO EN SOBRES	sobre 18gr	14.500	0,280	4.060,00 €
VASO COMPOSTABLE 165-185 ml	unidades	60.000	0,150	9.000,00 €
PALETINA DE MADERA 11CM	unidades	60.000	0,030	1.800,00 €
TAPA VASO COMPOSTABLE	unidades	30.000	0,030	900,00 €
CATÁLOGO DE PRODUCTOS				4.000,00 €

128.884,40 €

Lote 2: ZONA CAMPOO; 79.890,00.-€/ bianual, (IVA NO INCLUIDO).

PRODUCTO	FORMATO	CANTIDAD	PRECIO MAX UNITARIO	PRECIO TOTAL IVA NO INC.
CAFÉ NATURAL 100% EN GRANO	KG	1.965	20,000	39.300,00 €
DESCAFEINADO GRANO TUESTE NATURAL	KG	207	21,000	4.347,00 €
CAFÉ ECOLÓGICO	KG	96	20,000	1.920,00 €
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO 100 SOBRES	sobre 2gr	8.100	0,090	729,00 €
CAFÉ DESCAFEINADO MOLIDO NATURAL	KG	80	9,840	787,20 €
CAFÉ MOLIDO NATURAL	KG	161	14,000	2.254,00 €
FILTRO DE CAFÉ 1,8 LITROS	unidades	360	1,150	414,00 €
CHOCOLATE A LA TAZA	sobre 30gr	4.800	0,190	912,00 €
TE INGLES	sobre1,5gr	2.600	0,044	114,40 €
INFUSIÓN MANZANILLA	sobre 1,2gr	5.600	0,044	246,40 €
INFUSIÓN MENTA POLEO	sobre 1,5gr	3.400	0,044	149,60 €
INFUSIÓN TILA	sobre 1,2gr	1.600	0,044	70,40 €
INFUSIÓN TE ROJO	sobre 2gr	1.600	0,128	204,80 €
INFUSIÓN TE VERDE	sobre 2gr	3.200	0,128	409,60 €
INFUSIÓN TE NEGRO PIRÁMIDES	sobre 3gr	1.600	0,450	720,00 €
INFUSIÓN ROOIBOS VARIADAS	sobre 3gr	3.200	0,380	1.216,00 €

23.0494.CA.SU.

AZUCAR BLANQUILLA PAPEL PERSONALIZADOS	sobre 5gr	225.400	0,033	7.438,20 €
AZUCAR MORENO	sobre 7gr	7.400	0,035	259,00 €
EDULCORANTE DE MESA	sobre 1gr	32.800	0,028	918,40 €
COLA CACAO EN SOBRES	sobre 18gr	11.000	0,280	3.080,00 €
VASO COMPOSTABLE 165-185 ml	unidades	60.000	0,150	9.000,00 €
PALETINA DE MADERA 11CM	unidades	60.000	0,030	1.800,00 €
TAPA VASO COMPOSTABLE	unidades	20.000	0,030	600,00 €
CATÁLOGO DE PRODUCTOS				3.000,00 €

79.890,00 €

LOTE 3, ZONA LIÉBANA; 66.630,40 €/ bianual, (IVA NO INCLUIDO).

PRODUCTO	FORMATO	CANTIDAD	PRECIO MAX UNITARIO	PRECIO TOTAL IVA NO INC.
CAFÉ NATURAL 100% EN GRANO	KG	2.030	20,000	40.600,00 €
DESCAFEINADO GRANO TUESTE NATURAL	KG	140	21,000	2.940,00 €
CAFÉ ECOLÓGICO	KG	48	20,000	960,00 €
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO 100 SOBRES	sobre 2gr	6.300	0,090	567,00 €
CHOCOLATE A LA TAZA	sobre 30gr	3.800	0,190	722,00 €
TE INGLES	sobre 1,5gr	4.000	0,044	176,00 €
INFUSIÓN MANZANILLA	sobre 1,2gr	2.800	0,044	123,20 €
INFUSIÓN MENTA POLEO	sobre 1,5gr	3.500	0,044	154,00 €
INFUSIÓN TILA	sobre 1,2gr	600	0,044	26,40 €
INFUSIÓN TE ROJO	sobre 2gr	1.800	0,128	230,40 €
INFUSIÓN TE VERDE	sobre 2gr	1.900	0,128	243,20 €
INFUSIÓN TE NEGRO PIRÁMIDES	sobre 3gr	1.200	0,450	540,00 €
INFUSIÓN ROOIBOS VARIADAS	sobre 3gr	2.400	0,380	912,00 €
AZUCAR BLANQUILLA PAPEL PERSONALIZADOS	sobre 5gr	179.400	0,033	5.920,20 €
AZUCAR MORENO	sobre 7gr	2.800	0,035	98,00 €
EDULCORANTE DE MESA	sobre 1gr	21.500	0,028	602,00 €
COLA CACAO EN SOBRES	sobre 18gr	15.200	0,280	4.256,00 €
VASO COMPOSTABLE 165-185 ml	unidades	24.000	0,150	3.600,00 €
PALETINA DE MADERA 11CM	unidades	24.000	0,030	720,00 €
TAPA VASO COMPOSTABLE	unidades	8.000	0,030	240,00 €
CATÁLOGO DE PRODUCTOS				3.000,00 €

66.630,40 €

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, iocomoción, despiazamientos, 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.

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. Condiciones Generales del Suministro

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.

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 estos.

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

Texto consolidado del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios (BOE n.º 2.310, 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 n.º 2.243, 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 n.º 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 n.º 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 n.º 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 n.º 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 n.º 280, de 22 de noviembre 2002).

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

Productos objetos 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.

Los productos incluidos serán, en todo caso, los citados en los listados que componen el objeto de cada lote.

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:

CAFÉ: La materia prima debe de ser el café en grano, verde o crudo, que deberá estar desprovisto de tegumentos exteriores sin haber sido sometidos a ningún otro proceso de elaboración o tratamiento, procederá del beneficio normal de frutos sanos y maduros, sin que los defectos dan mal sabor o aroma a la infusión (que sean los propios de la variedad y zona de producción) y su contenido en cafeína será el propio de la Variedad botánica a la que pertenezca.

TÉ INFUSIÓN; Se denomina té a las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias de las distintas especies del genero botánico "Thea" en buen estado de conservación, convenientemente preparas para el consumo humano, y que posean el aroma y el gusto característico de su variedad y zona de producción

OTRAS INFUSIONES: Se definen como especies vegetales para infusiones de uso en alimentación a aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma y sabor, características de la especie a que pertenecen, se utilizan en alimentación por sus acciones fisiológicas, organoléptica, y se define como infusión al producto liquido obtenido por acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer la sustancia soluble de la misma.

AZUCAR: Con el nombre específico del azúcar se designa exclusivamente al producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L. y var. Rapa) o de la caña de azúcar (*Saccharum Officinarum*, L)

EDULCORANTE: El producto endulzante o edulcorante de mesa cumplirá las especificaciones contenidas en el texto consolidado del Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que

se aprueba la lista positiva de edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. de 12 de marzo de 1996)

CACAO: Se denomina cacao en polvo o cacao al producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contengan un 20% mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y como máximo un 9% de agua.

CATALOGO DE PRODUCTOS: El adjudicatario presentará un catálogo de productos diferentes pero similares al objeto del contrato, con un descuento sobre la tarifa establecida del 10%. CANTUR, S.A. podrá durante la vigencia del contrato solicitar el suministro de los productos incluidos en dicho catalogo hasta el valor máximo establecido por este concepto, en cada uno de los lotes

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.

Los productos denominados café grano, café molido, café soluble, descafeinado sobres, cumplirán las especificaciones contenidas en la norma de calidad que contempla el real Decreto 1676/2012, de 14 de diciembre. Por el que se aprueba la norma de calidad para el café (BOE núm. 312 de 28 diciembre de 2012)

El producto denominado té infusión, cumplirá las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, almacenamiento, circulación y comercio de té y derivados, contenida en el texto consolidado del Real Decreto 1354/1983 de 27 de abril que la aprueba (BOE núm. 126 del 27 de mayo de 1983)

Los productos denominados manzanilla infusión, poleo menta infusión, tila infusión, cumplirán las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, almacenamiento, circulación y comercio de especias vegetales per infusión de uso alimentario

contenido en el texto consolidado del Real Decreto 3176/1983 de 16 de noviembre por el que se aprueba (BOE núm.30 de 28 de diciembre de 1983)

Los productos denominados azúcar cumplirán las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico-sanitaria contenida en el texto consolidado del Real Decreto 1052/2003 de 1 de agosto por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana (BOE núm.184 de 2 de agosto de 2003)

Para los cacaos ha de tenerse en cuenta:

Real Decreto 1055/2003 de 1 de agosto por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana (BOE núm. 186 de 5 de agosto de 2003)

Titulo VI del real Decreto 822/1990 de 22 de junio por la que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación, y comercio del cacao y chocolate (BOE núm.154 del 28 de junio de 1990)

Respecto al etiquetado y presentación de los productos ofertados deberá cumplir rigurosamente la reglamentación previste 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 la 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 de 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 888/1998 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)

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.

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: Almacén, 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, La cafetería 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.
- Restaurante Fontibre
- Cafetería Peña Cabarga

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 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 desde el pedido de los mismos.

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:

- 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 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
- 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.

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 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, facilitara 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.

EQUIPAMIENTO DE DESARROLLO DEL SUMINISTRO

Dentro del contrato de suministro se encuentra la propuesta a disposición de Cantur S.A. de los elementos, máquinas y utillaje necesario para realizar la venta de los suministros en condiciones óptimas para los clientes que visitan sus instalaciones

Actualmente el equipamiento del que Cantur S.A. dispone es el siguiente:

LOTE	INSTALACIÓN	MAQUINARIA NECESARIA	ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS
LOTE 1	PARQUE CABÁRCENO	1- CAFETERA CIMBALI M27 3 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 1	PARQUE CABÁRCENO	1- CAFETERA CIMBALI M27 3 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 1	PARQUE CABÁRCENO	1- CAFETERA CIMBALI M27 3 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 1	PARQUE CABÁRCENO	1 CAFETERA FAEMA E91 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 1	CAFETERÍA PEÑA CABARGA	1 RANCILIO CLASSE 5 SB 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 1	CAMPO GOLF ABRA DEL PAS	1 CAFETERA FAEMA E91 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 2	CAMPO GOLF NESTARES	1 CAFETERA FAEMA E91 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 2	CAMPO GOLF NESTARES	1 CAFETERA FAEMA E91 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 2	HOTEL LA CORZA BLANCA	1- CAFETERA CIMBALI M23 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 2	HOTEL LA CORZA BLANCA	2- CAFETERAS DE FILTRO M2	2- TERMOS
LOTE 2	EDIFICIO MULTIUSOS ESTACIÓN DE ESQUÍ ALTO CAMPOO	1- CAFETERA QUALITY G6 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 2	EDIFICIO MULTIUSOS ESTACIÓN DE ESQUÍ AC	1- CAFETERA FUTURMAT F3 3 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 2	EDIFICIO MULTIUSOS ESTACIÓN DE ESQUÍ AC	2- CHOCOLATERAS DE 5L	
LOTE 2	CAFETERÍA EL CHIVO	FUTURAMAT ARIETE F3 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 2	RESTAURANTE FONTIBRE	WEGA PEGASO 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 3	TELEFERICO DE FUENTE DÉ	1- CAFETERA QUALITY G6 2 GRUPOS O SIMILAR	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 3	TELEFERICO DE FUENTE DÉ	CAFETERA FAEMA DUE 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK

LOTE 3	TELEFERICO DE FUENTE DÉ	CAFETERA FAEMA DUE 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK
LOTE 3	HOTEL REFUGIO DE ALIVA	CAFETERA FAEMA DUE 2 GRUPOS	2- MOLINILLOS K6-COMPAK

Por lo que los licitadores se comprometen a suministrar dichos elementos en concepto de mínimos, según la distribución del cuadro anterior. Así mismo ha de tenerse en cuenta que dicha maquinaria podrá ser actualizada para mejorar el rendimiento de venta de los productos, durante la duración del contrato.

La oferta de los licitadores deberá incluir las especificaciones del tipo de máquina, su instalación y puesta a punto al inicio del contrato.

Durante la duración del contrato, la sustitución de la maquinaria por avería u otro motivo, sólo será permitida por unas que cumplan con las mismas condiciones técnicas que las inicialmente instaladas, o que mejoren en calidad y rendimiento a las iniciales.

Las empresas ofrecerán un servicio de mantenimiento preventivo de carácter como mínimo cuatrimestral para las cafeteras y molinillos, en el que se incluirá, al menos, las siguientes especificaciones:

- Comprobacion de conexión y cableados eléctricos
- Comprobación de estanqueidades para evitar pérdidas de agua
- Comprobacion del estado de las piezas susceptibles de desgaste con el uso
- Comprobacion del correcto funcionamiento de mandos, palancas etc.
- Calibrado de molinillos

Así mismo. Las empresas adjudicatarias ofrecen un servicio de mantenimiento correctivo, en el que el diagnóstico y reparación de las averías detectadas se realizará en un plazo no superior a 72 horas. Para aquellas reparaciones que requieran un plazo superior a 72 horas, el adjudicatario procederá a la sustitución de la maquinaria averiada hasta el momento de la reparación de la misma; Deberá contar con un “servicio de urgencias” para atender posibles requerimientos cualquier día del año disponiendo Cantur S.A. de un aviso urgente al mes sin incremento del precio del contrato. Se considera “aviso urgente” todo aquel realizado en día festivo o fuera de horario de 9:00 horas a 18:00horas.

El adjudicatario presentará a Cantur S.A. los informes técnicos necesarios para corregir con la antelación suficiente, aquellos aspectos que supongan una disminución del rendimiento o puedan ser motivo de una avería futura, así como su valoración económica.

Los licitadores deberán realizar una formación básica inicial al personal de Hostelería de Cantur S.A. que utilizará la maquinaria que pongan a disposición de para la manipulación de los productos objeto de este contrato. La formación deberá realizarse en grupos máximo de 10 personas, durante al menos 2 horas a ser posible con los tipos de máquina de cada instalación, y versará entre otros sobre los siguientes conceptos:

- tratamiento de los utensilios básicos
- mantenimiento preventivo de las máquinas y molinos
- tratamiento de la leche.....etc.

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

La duración del contrato será de **DOS (2) AÑOS** desde la fecha de adjudicación de la Licitación, siendo prorrogable anualmente hasta un máximo de **CUATRO (4) AÑOS** si bien se realizarán entregas parciales periódicamente durante dicho periodo a demanda de las necesidades de Cantur, S.A.

La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para para el contratista, siempre que el preaviso se produzca con una antelación mínima de tres meses a la finalización del contrato, no procediendo la revisión del precio.

La prórroga, estará sujeta a las siguientes condiciones;

- Conformidad por ambas partes

7- 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.

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.

8- 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 22 de junio de 2023

Santiago Flor Sierra



Técnico de Operaciones de Hostelería de CANTUR S.A.

