

INFORME DE NECESIDAD PARA EL CONTRATO DE SUMINISTRO EN FUNCIÓN DE LAS NECESIDADES DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS PARA LA HOSTELERÍA DE CANTUR, S.A

1- ANTECEDENTES.

La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR, S.A) tiene entre sus objetivos el promover el deporte de alta montaña y el turismo en la 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 Peñacabarga.

En cada una de las instalaciones que Cantur, S.A. gestiona dispone de centros de restauración y/o hostelería en los que se presta un servicio de restauración a los visitantes de las instalaciones, por lo que se hace necesario el suministro de diferentes productos alimenticios, en este caso, carnes y productos cárnicos para la preparación de productos elaborados en sus establecimientos.

2- NECESIDAD.

Por todo cuanto acontece, es necesaria la contratación del suministro en función de las necesidades de carnes y productos cárnicos para poder ofrecer el servicio de restauración en los centros de hostelería gestionados actualmente por Cantur, S.A.

Los diferentes centros de hostelería que CANTUR, S.A. tiene en sus instalaciones, son:

- En el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, Cantur, S.A. gestiona cuatro establecimientos de restauración a lo largo del Parque, denominadas: Cafetería la Mina, Restaurante los Osos, Cafetería Gorilas, y Self Service.

- En el Teleférico de Fuente, Cantur, S.A. gestiona dos centros de hostelería, una en la Estación Inferior del Teleférico y otra en la Estación Superior
- El Hotel-Refugio de Áliva, dispone de restaurante y cafetería.
- En la Estación de Esquí de Alto Campoo, Cantur, S.A. gestiona la hostelería del edificio Multiusos, el restaurante el Chivo.
- El Hotel La Corza Blanca, dispone de restaurante y cafetería.
- Restaurante Fontibre, dispone de cafetería y Restaurante.
- El Campo de Golf Abra del Pas dispone de restaurante y cafetería.
- El Campo de Golf de Nestares dispone de restaurante y cafetería

3- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro en función de las necesidades de carnes y productos cárnicos para los establecimientos de hostelería de CANTUR S.A.

Si bien está vigente el expediente 21.105.CA.SU. Suministro de carnes y productos cárnicos para las instalaciones de CANTUR, S.A., cuyo vencimiento es el 4 de agosto de 2023 y teniendo posibilidad de prórroga, la misma no se ha formalizado. La causa es la solicitud del contratista de rescisión del contrato debido al fuerte incremento de los precios de las materias primas, energía eléctrica etc, que hace inviable la continuidad del suministro, ya que los precios de la licitación son de principios de 2021.

En aras a la mejora de los principios de concurrencia, publicidad, eficiencia y eficacia de la gestión de los recursos públicos, se considera oportuna la división del contrato en lotes.

Así se establece una división de **TRES (3) LOTES** en función de las zonas geográficas donde se sitúan las instalaciones de CANTUR, S.A. que disponen de centros de hostelería, **los cuales se detallan en cantidades anuales, un (1) años:**

LOTE 1, ZONA BAHÍA DE SANTANDER; Los centros de hostelería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno y del Campo de Golf Abra del Pas-Celia Barquín y Cafetería/Restaurante Peña Cabarga.

LOTE 1: ZONA BAHIA	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)
SOLOMILLO DE VACUNO	70,00
ENTRECOT V/M +7 EXTRA	3.900,00
RABOS V/M	10,00
PLANA DE T.AÑOJO	2.900,00
REDONDO T.AÑOJO	360,00
ZANCARRON T.AÑOJO	120,00
CARNE PICADA T.AÑOJO	100,00
CARRILLERAS DE T.AÑOJO	250,00
SOLOMILLO DE CERDO	1.450,00
PAPADA DE CERDO	55,00
REC. COSTILLA CARNOSA	545,00
MANOS DE CERDO	15,00
CINTA DE LOMO CERDO FRESCO	20,00
CHULETA CERDO AGUJA	100,00
PAPADA IBERICA FRESCA	60,00
TOCINO IBERICO SALADO	2,00
POLLO 1a	310,00
PECHUGA DE POLLO S/H	60,00
FILETES DE PECHUGA DE POLLO	135,00
MOUSSE DE PATO	15,00
CONEJO	25,00
LECHAZO FRESCO -7.5KG	40,00
FILETES DE LOMO ADOBADO	4.500,00
LONGANIZA FRESCA POLLO	125,00
BURGUER MEAT TN	6.900,00
LONGANIZA FRESCA	35,00
PUNTAS DE COSTILLA ADOBADAS	615,00
COSTILLA ADOBADA	20,00
JIJAS	870,00
MORCILLA POZANO	351,00
MORCILLA DE AÑO	210,00
CALLOS ROJOS CAMARSA	70,00
Catalogo	1,00

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 2: ZONA CAMPOO	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)
ENTRECOT V/M +7 EXTRA	2.500,00
CALLOS VACA	110,00
PATA VACUNO	55,00
RABOS V/M	1.200,00
CHULETERO DE T.AÑOJO C/S	800,00
PLANA DE T.AÑOJO	1.050,00
REDONDO T.AÑOJO	30,00
ZANCARRON T.AÑOJO	160,00
AGUJA T. AÑOJO	300,00
CARNE PICADA T.AÑOJO	200,00
MORROS DE TERNERA	30,00
CARRILLERAS DE T.AÑOJO	930,00
FALDA TN. BLANCA	550,00
SOLOMILLO DE CERDO	500,00
PAPADA DE CERDO	110,00
REC. COSTILLA CARNOSA	1.000,00
MANOS DE CERDO	80,00
CODILLO DE CERDO	320,00
CINTA DE LOMO CERDO FRESCO	40,00
CARRILLERAS DE CERDO	85,00
PICADO DE CERDO	45,00
CHULETA S/C (LOMO)	35,00
CHULETA CERDO AGUJA	375,00
PAPADA IBERICA FRESCA	15,00
TOCINO IBERICO SALADO	70,00
POLLO 1a	800,00
GALLINA PESADA	200,00
CUARTO TRASERO DE POLLO	50,00
PECHUGA DE POLLO S/H	30,00
MUSLOS DE POLLO	750,00
FILETES DE PECHUGA DE POLLO	330,00
BLOC DE PATO 30% TROZOS	45,00
MOUSSE DE PATO	7,00
LEHAZO FRESCO -7.5KG	2.900,00
MOLLEJAS DE LEHAZO	100,00

FILETES DE LOMO ADOBADO	1.500,00
LONGANIZA FRESCA POLLO	35,00
BURGUER MEAT TNO	950,00
LONGANIZA FRESCA	400,00
PUNTAS DE COSTILLA ADOBADAS	275,00
COSTILLA ADOBADA	4,00
JIJAS	90,00
MORCILLA POZANO	150,00
MORCILLA DE AÑO	50,00
HUESOS Y SEBO	130,00
Catalogo	1,00

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.

LOTE 3: ZONA LIEBANA	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)
CHULETA PARTIDA V/M L/ALTO	45,00
ENTRECOT V/M +7 EXTRA	300,00
RABOS V/M	280,00
REDONDO T.AÑOJO	20,00
FILETE DE T.AÑOJO	380,00
ZANCARRON T.AÑOJO	5,00
AGUJA T. AÑOJO	400,00
LENGUA DE TERNERA	15,00
CARRILLERAS T.AÑOJO	15,00
PAPADA DE CERDO	5,00
REC. COSTILLA CARNOSA	200,00
MANOS DE CERDO	86,00
OREJAS DE CERDO	2,00
CINTA DE LOMO CERDO FRESCO	25,00
CARRILLERAS DE CERDO	210,00
CHULETA CERDO AGUJA	130,00
PAPADA IBERICA FRESCA	7,00
TOCINO IBERICO SALADO	70,00
POLLO 1a	240,00
CUARTO TRASERO DE POLLO	835,00
PECHUGA DE POLLO S/H	70,00

ALAS DE POLLO	3,00
MUSLOS DE POLLO	300,00
LOMO ADOBADO CAMARSA	1.500,00
BURGUER MEAT TN	100,00
PUNTAS DE COSTILLA ADOBADAS	250,00
COSTILLA ADOBADA	100,00
MORCILLA DE AÑO	2,00
BORONO	145,00
Catalogo	1,00

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 oportuno.

4 - PLAZO DE EJECUCIÓN.

Se establece un plazo de duración del contrato de **UN (1) AÑO, a contar desde la fecha de su formalización del contrato. Se justifica el plazo de un año debido a la inestabilidad de los precios de las materias primas y costes energéticos.**

5 - VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El valor estimado del contrato, por la duración de un año, para los tres lotes, se establece en la cantidad de **CUATROCIENTOS CATORCE MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO EUROS CON SESENTA Y DOS CÉNTIMOS DE EURO (414.755,62 €) IVA NO INCLUIDO.**

El desglose del valor estimado de cada uno de los tres lotes es el siguiente:

LOTE 1: 192.182,60.-€ (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 2: 180.520,12.-€ (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 3: 42.052,90.-€ (IVA NO INCLUIDO).

El desglose de los lotes según productos, cantidades y precios unitarios máximos es:

LOTE 1, ZONA BAHÍA DE SANTANDER; 192.182,60.-€ / ANUAL (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 1: ZONA BAHIA	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)	Precio Unitario máximo (IVA no Incluido)	Importe total máximo ANUAL estimado IVA no incluido (€)
SOLOMILLO DE VACUNO	70,00	23,00	1.610,00
ENTRECOT V/M +7 EXTRA	3.900,00	11,00	42.900,00
RABOS V/M	10,00	10,00	100,00
PLANA DE T.AÑOJO	2.900,00	10,00	29.000,00
REDONDO T.AÑOJO	360,00	8,00	2.880,00
ZANCARRON T.AÑOJO	120,00	7,50	900,00
CARNE PICADA T.AÑOJO	100,00	7,00	700,00
CARRILLERAS DE T.AÑOJO	250,00	13,00	3.250,00
SOLOMILLO DE CERDO	1.450,00	8,00	11.600,00
PAPADA DE CERDO	55,00	4,00	220,00
REC. COSTILLA CARNOSA	545,00	7,00	3.815,00
MANOS DE CERDO	15,00	3,00	45,00
CINTA DE LOMO CERDO FRESCO	20,00	6,00	120,00
CHULETA CERDO AGUJA	100,00	6,00	600,00
PAPADA IBERICA FRESCA	60,00	5,20	312,00
TOCINO IBERICO SALADO	2,00	3,80	7,60
POLLO 1a	310,00	3,50	1.085,00
PECHUGA DE POLLO S/H	60,00	6,50	390,00
FILETES DE PECHUGA DE POLLO	135,00	6,90	931,50
MOUSSE DE PATO	15,00	13,00	195,00
CONEJO	25,00	7,00	175,00
LECHAZO FRESCO -7.5KG	40,00	12,00	480,00
FILETES DE LOMO ADOBADO	4.500,00	6,00	27.000,00
LONGANIZA FRESCA POLLO	125,00	6,20	775,00
BURGUER MEAT TN	6.900,00	5,85	40.365,00
LONGANIZA FRESCA	35,00	6,80	238,00
PUNTAS DE COSTILLA ADOBADAS	615,00	6,20	3.813,00
COSTILLA ADOBADA	20,00	10,15	203,00
JIJAS	870,00	5,75	5.002,50

MORCILLA POZANO	351,00	5,00	1.755,00
MORCILLA DE AÑO	210,00	5,50	1.155,00
CALLOS ROJOS CAMARSA	70,00	8,00	560,00
Catalogo	1,00	-	10.000,00
			192.182,60

LOTE 2, ZONA CAMPOO; 180.520,12.-€ (IVA NO INCLUIDO).

	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)	Precio Unitario máximo (IVA no Incluido)	Importe total máximo ANUAL estimado IVA no incluido (€)
LOTE 2: ZONA CAMPOO			
ENTRECOT V/M +7 EXTRA	2.500,00	11,00	27.500,00
CALLOS VACA	110,00	5,00	550,00
PATA VACUNO	55,00	2,50	137,50
RABOS V/M	1.200,00	10,00	12.000,00
CHULETERO DE T.AÑOJO C/S	800,00	14,00	11.200,00
PLANA DE T.AÑOJO	1.050,00	10,00	10.500,00
REDONDO T.AÑOJO	30,00	8,00	240,00
ZANCARRON T.AÑOJO	160,00	7,50	1.200,00
AGUJA T. AÑOJO	300,00	8,20	2.460,00
CARNE PICADA T.AÑOJO	200,00	7,10	1.420,00
MORROS DE TERNERA	30,00	13,20	396,00
CARRILLERAS DE T.AÑOJO	930,00	13,00	12.090,00
FALDA TN. BLANCA	550,00	8,10	4.455,00
SOLOMILLO DE CERDO	500,00	8,00	4.000,00
PAPADA DE CERDO	110,00	4,00	440,00
REC. COSTILLA CARNOSA	1.000,00	7,00	7.000,00
MANOS DE CERDO	80,00	3,00	240,00
CODILLO DE CERDO	320,00	4,60	1.472,00
CINTA DE LOMO CERDO FRESCO	40,00	6,00	240,00
CARRILLERAS DE CERDO	85,00	10,00	850,00
PICADO DE CERDO	45,00	5,00	225,00
CHULETA S/C (LOMO)	35,00	6,00	210,00
CHULETA CERDO AGUJA	375,00	6,00	2.250,00
PAPADA IBERICA FRESCA	15,00	5,20	78,00
TOCINO IBERICO SALADO	70,00	3,80	266,00
POLLO 1a	800,00	3,50	2.800,00
GALLINA PESADA	200,00	4,20	840,00

CUARTO TRASERO DE POLLO	50,00	3,20	160,00
PECHUGA DE POLLO S/H	30,00	6,50	195,00
MUSLOS DE POLLO	750,00	3,80	2.850,00
FILETES DE PECHUGA DE POLLO	330,00	6,90	2.277,00
BLOC DE PATO 30% TROZOS	45,00	55,00	2.475,00
MOUSSE DE PATO	7,00	13,00	91,00
LECHAZO FRESCO -7.5KG	2.900,00	12,00	34.800,00
MOLLEJAS DE LECHAZO	100,00	17,00	1.700,00
FILETES DE LOMO ADOBADO	1.500,00	6,00	9.000,00
LONGANIZA FRESCA POLLO	35,00	6,20	217,00
BURGUER MEAT TNO	950,00	5,85	5.557,50
LONGANIZA FRESCA	400,00	6,80	2.720,00
PUNTAS DE COSTILLA ADOBADAS	275,00	6,20	1.705,00
COSTILLA ADOBADA	4,00	10,15	40,62
JIJAS	90,00	5,75	517,50
MORCILLA POZANO	150,00	5,00	750,00
MORCILLA DE AÑO	50,00	5,50	275,00
HUESOS Y SEBO	130,00	1,00	130,00
Catalogo	1,00	-	10.000,00
			180.520,12

LOTE 3, ZONA LIÉBANA; 42.052,90.-€ (IVA NO INCLUIDO).

	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)	Precio Unitario máximo (IVA no Incluido)	Importe total máximo ANUAL estimado IVA no incluido (€)
LOTE 3: ZONA LIEBANA			
CHULETA PARTIDA V/M L/ALTO	45,00	22,00	990,00
ENTRECOT V/M +7 EXTRA	300,00	11,00	3.300,00
RABOS V/M	280,00	10,00	2.800,00
REDONDO T.AÑOJO	20,00	8,00	160,00
FILETE DE T.AÑOJO	380,00	13,50	5.130,00
ZANCARRON T.AÑOJO	5,00	7,50	37,50
AGUJA T. AÑOJO	400,00	8,20	3.280,00
LENGUA DE TERNERA	15,00	7,00	105,00
CARRILLERAS T.AÑOJO	15,00	13,00	195,00
PAPADA DE CERDO	5,00	4,00	20,00
REC. COSTILLA CARNOSA	200,00	7,00	1.400,00
MANOS DE CERDO	86,00	3,00	258,00

OREJAS DE CERDO	2,00	5,80	11,60
CINTA DE LOMO CERDO FRESCO	25,00	6,00	150,00
CARRILLERAS DE CERDO	210,00	10,00	2.100,00
CHULETA CERDO AGUJA	130,00	6,00	780,00
PAPADA IBERICA FRESCA	7,00	5,20	36,40
TOCINO IBERICO SALADO	70,00	3,80	266,00
POLLO 1a	240,00	3,50	840,00
CUARTO TRASERO DE POLLO	835,00	3,20	2.672,00
PECHUGA DE POLLO S/H	70,00	6,50	455,00
ALAS DE POLLO	3,00	3,80	11,40
MUSLOS DE POLLO	300,00	3,80	1.140,00
LOMO ADOBADO CAMARSA	1.500,00	6,00	9.000,00
BURGUER MEAT TN	100,00	5,85	585,00
PUNTAS DE COSTILLA ADOBADAS	250,00	6,20	1.550,00
COSTILLA ADOBADA	100,00	10,15	1.015,00
MORCILLA DE AÑO	2,00	5,50	11,00
BORONO	145,00	5,20	754,00
Catalogo	1,00	-	3.000,00
			42.052,90

•CATÁLOGO DE PRODUCTOS:

.- La cantidad a ofertar no es modificable en cada uno de los lotes.

.- 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.

El cálculo del valor estimado se ha llevado a cabo según la estimación de consumo de los últimos años 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 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.

6- RESPONSABLE DEL CONTRATO.

Responsable del contrato para cada uno de los lotes, Coordinador de Hostelería de CANTUR S.A.

7- PROPUESTA DE CRITERIOS ADJUDICACIÓN.

Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, sobre un **total de 100 puntos**, entendiéndose aplicable de forma individual para cada lote, los siguientes criterios evaluables de forma automática:

1. Precio (hasta 45 puntos).

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

$$Puntuación\ licitador = 45 \times \frac{Oferta\ económica\ más\ baja}{Oferta\ económica\ del\ licitador\ a\ baremar}$$

Obtendrá 0 puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de este lote, y obtendrá 45 puntos la oferta que presente un menor precio.

2. Criterios de sostenibilidad ambiental/social (50 puntos).

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

2.1 Por el compromiso de empleo de productos de proximidad (productores locales), esto es carnes de explotaciones ganaderas de Cantabria, **hasta 35 puntos**:

- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad superior al 30% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **35 puntos**.
- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad entre el 25,01% y el 30% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **30 puntos**.
- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad entre el 20,01% y el 25% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **25 puntos**.

- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad entre el 15,01 y el 20% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **20 puntos**.
- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad entre 10,01% y el 15% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **15 puntos**.
- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad entre 5,01% y el 10% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **10 puntos**.
- Por el compromiso de empleo de productos de proximidad hasta un 5% del presupuesto de adjudicación para cada lote: **5 puntos**.

Los licitadores deberán aportar compromiso del empleo de productos de proximidad en el porcentaje indicado en la oferta, los licitadores que no aporten dicho compromiso obtendrán una puntuación de 0 puntos en este criterio.

2.2.- Por la posesión de certificado de cumplimiento de la norma ISO14001, Sistema de gestión medioambiental, obtendrá una valoración de 5 puntos.

Las empresas aportarán:

- Certificado en castellano emitido por entidad acreditada.

Aquellas empresas que no presenten dicho certificado obtendrán una puntuación de 0 puntos en este criterio.

2.3.- Por el empleo de bandejas para el envasado de los productos de componentes reciclados, rPET con origen post-industrial y post-consumo de acuerdo con el reglamento (UE) 2022/2016 relativo a materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos, obtendrá una valoración de 5 puntos.

Las empresas aportarán:

- Certificado en castellano emitido por el fabricante de los productos.

Aquellas empresas que no presenten dicho certificado obtendrán una puntuación de 0 puntos en este criterio

2.4.- Por poseer o por el compromiso de incorporar un sistema de valorización de residuos que llegue a una valorización del 100%, obtendrá una valoración de 5 puntos.

Los licitadores deberán aportar declaración o compromiso de la incorporación del sistema de valorización de residuos hasta el 100%, los licitadores que no aporten dicha declaración o compromiso obtendrán una puntuación de 0 puntos en este criterio.

3 Criterios cualitativos (5 puntos)

Por poseer o por el compromiso de incorporar un sistema atención telefónica 24 horas para la realización de pedidos y notificación de incidencias, obtendrá una valoración de 5 puntos.

Los licitadores deberán aportar declaración o compromiso de la incorporación de un sistema de atención telefónica 24 horas para la realización de pedidos y notificación de incidencias. Los licitadores que no aporten dicha declaración o compromiso obtendrán una puntuación de 0 puntos en este criterio.

8- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN.

El procedimiento de adjudicación de este contrato será el procedimiento abierto a fin de que todo empresario capacitado interesado pueda presentar una proposición en las mismas condiciones de igualdad y transparencia. De conformidad con lo previsto en el art. 156 de la LCSP, dado el valor estimado del contrato y los criterios de adjudicación previstos en el apartado anterior, se estima adecuado la utilización del **PROCEDIMIENTO ABIERTO ORDINARIO**.

9- CLASIFICACIÓN Y SOLVENCIA TÉCNICA DE LOS LICITADORES.

1. Códigos CPV.

Con relación al Sistema único de clasificación de los contratos públicos aprobado por el Reglamento (CE) nº213/2008 de la Comisión Europea, se propone la siguiente referencia:

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

2. Propuesta de solvencia técnica y económica.

De conformidad con el artículo 74 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Público, que establece:

“1. Para celebrar contratos con el Sector Público los empresarios deberán acreditar estar en posesión de las condiciones mínimas de solvencia económica y financiera y profesional o técnica

que se determine por el órgano de contratación. Este requisito será sustituido por el de la clasificación, cuando esta sea exigible conforme a lo dispuesto en esta ley.

Los requisitos mínimos de solvencia que deba reunir el empresario y la documentación requerida para acreditar los mismos se indicaran en el anuncio de licitación y se especificaran en el pliego del contrato, debiendo estar vinculados a su objeto y ser proporcionales al mismo.”

CLASIFICACIÓN DEL CONTRATISTA.

Se exige clasificación: NO, según el artículo 77 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Público.

DOCUMENTOS ACREDITATIVOS DE LA SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL DEL LICITADOR.

Según el artículo 89 de la ley 9/2017 de Contratos del Sector Publico la solvencia técnica de los empresarios en los contratos de suministro deberá acreditarse, en este caso, según el siguiente medio:

- a) Relación de los principales suministros de igual naturaleza que los del objeto del contrato, en los TRES (3) últimos años. El licitador deberá acreditar estos trabajos mediante una declaración responsable en la que junto a la especificación del suministro indique las fechas, importes y destinatario público o privado de los mismos. CANTUR, S.A. podrá solicitar que el adjudicatario avale dicha declaración mediante los oportunos certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante certificado expedido por este o, a falta de este certificado, mediante declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

3. Propuesta de solvencia económica.

Según el artículo 87 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Publico, la solvencia económica y financiera del empresario deberá acreditarse por los siguientes medios:

- b) Volumen anual de negocios o bien volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de las actividades del empresario y de

23.0501.HOS.SU
presentación de las ofertas por importe igual o superior al valor máximo estimado del contrato.

En Santander, a 26 de junio de 2023

Santiago Flor Sierra



técnico de operaciones de Hostelería de CANTUR S.A.