



Cantabria
Infinita



23.0787.HOS.SU

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PÁRTICULARES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO EN FUNCION DE LAS NECESIDADES DE PRODUCTOS PRECOCINADOS PARA LA HOSTELERÍA DE CANTUR, S.A.

SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.

Enero 2024

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	¡Error! Marcador no definido.
2. OBJETO DEL PLIEGO	¡Error! Marcador no definido.
3. OBJETO DEL CONTRATO	¡Error! Marcador no definido.
4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	6
5. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO	8
6. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	19
7. RESPONSABLE DEL CONTRATO	19
8. CONCLUSIONES	¡Error! Marcador no definido.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO EN FUNCIO DE LAS NECESIDADES DE PRODUCTOS PRECOCINADOS PARA LA HOSTELERÍA DE CANTUR, S.A.

1. Introducción

La SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA, S.A. (en adelante CANTUR, S.A) tiene entre sus objetivos 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 y elementos singulares en entornos naturales como el Teleférico de Fuente Dé o las instalaciones de la Estación de Peñacabarga.

Entre las instalaciones gestionadas por CANTUR, S.A., se encuentran actualmente, los siguientes establecimientos de hostelería:

- 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 La Cabaña
 - 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 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.
 - Cafetería/restaurante Peña Cabarga.

2. Objeto del Pliego

A la vista de los antecedentes citados, el presente Pliego tiene por objeto describir y establecer los suministros, definir sus condiciones y criterios técnicos que han de servir de base para el mismo, 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 en función de las necesidades de productos precocinados para los establecimientos de Hostelería de CANTUR, S.A.

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

Así se establecen tres lotes en función de los distintos productos a suministrar y de las zonas en las que se encuentran los distintos establecimientos de Hostelería de Cantur, S.A.

Se establecen las siguientes zonas geográficas atendiendo a los establecimientos de hostelería incluidos en las mismas, con el fin de optimizar la gestión de estos:

- **Zona Bahía de Santander:** Los establecimientos de hostelería del Parque de la Naturaleza de Cabárceno y Cafetería-Restaurante del Campo de Golf de Abra del Pas-Celia Barquín y Cafetería/Restaurante Peña Cabarga
- **Zona Campoo:** Cafetería-Restaurante del Campo de Golf de Nestares, Hotel la Corza Blanca, Restaurante Fontibre, Estación de Esquí de Alto Campoo (Cafetería-Restaurante del Edificio Multiusos y Cafetería el Chivo).
- **Zona Liébana:** Cafetería Fuente Dé, Cafetería El Cable (Teleférico de Fuente Dé) y Hotel Refugio de Áliva.

Así, y según lo antedicho, los lotes objeto del contrato son los siguientes:

LOTE 1: ZONA BAHÍA DE SANTANDER (ANUAL)

PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Albóndigas congeladas ajo y perejil	KG	1.700
Alitas pollo congeladas McCain o similar	KG	500
Carrillera de cerdo en salsa congelada	KG	1.200
Codillo de cerdo confitado (350/a 450 grs)	UNID	800
Croqueta de chipirón en su tinta	KG	600

23.0787.HOS.SU

Croqueta de rabo de toro	KG	600
Croquetas jamón	KG	150
Ensaladilla Rusa refrigerada	KG	1.040
Gratinado de patata	KG	600
Jamoncito pollo congelado	KG	1.300
Lasaña ternera congelada	KG	1.600
Mejillón en salsa refrigerado	KG	250
Nuggets pollo	KG	3.600
Paella Marisco multirración congelada	KG	1.900
Patata congelada farm frites o similar	KG	27.000
Patata dippers o similar	KG	750
Patata y cebolla pochada congelada	KG	3.600
Pimientos rellenos de carne (80 a 100 grs)	UNID	1.200
Pimientos rellenos de rape y gambas (80 a 100grs)	UNID	1.200
Pizzas congeladas Dr. Oetker o similar	UNID	14.000
Espagueti al huevo	KG	200
Otros productos catalogo similares al objeto del contrato		

LOTE 2: ZONA CAMPOO (ANUAL)

PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Albóndigas congeladas ajo y perejil	KG	350
Alitas pollo congeladas McCain o similar	KG	200
Carrillera de cerdo en salsa congelada	KG	40
Codillo de cerdo confitado (350/a 450 grs)	UNID	800
Croqueta de chipirón en su tinta	KG	200
Croqueta de rabo de toro	KG	200
Croquetas jamón	KG	600
Nuggets pollo	KG	400
Patata congelada farm frites o similar	KG	6.000
Patata dippers o similar	KG	200
Patata y cebolla pochada congelada	KG	4.000
Pimientos rellenos de carne (80 a 100 grs)	UNID	400
Pimientos rellenos de rape y gambas (80 a 100grs)	UNID	400
Pizzas congeladas Dr. Oetker o similar	UNID	800
Otros productos catalogo similares al objeto del contrato		

LOTE 3: ZONA LIÉBANA (ANUAL)

PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Albóndigas congeladas ajo y perejil	KG	900
Carrillera de cerdo en salsa congelada	KG	1.200
Croqueta de chipirón en su tinta	KG	600
Croqueta de rabo de toro	KG	600
Ensaladilla Rusa refrigerada	KG	400
Nuggets pollo	KG	150
Patata congelada farm frites o similar	KG	2.400
Patata y cebolla pochada congelada	KG	2.600
Pimientos rellenos de carne (80 a 100 grs)	UNID	900
Pizzas congeladas Dr. Oetker o similar	UNID	700
Otros productos catalogo similares al objeto del contrato		

- **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 catalogo hasta el valor máximo establecido por este concepto, en cada uno de los lotes

Las cantidades máximas de los productos de cada lote 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 los últimos años.

La ejecución del contrato de suministro se realizará 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.

4. Valor estimado del contrato

El valor estimado del contrato, por la duración total de UN AÑO, por los tres lotes, asciende a la cantidad de TRESCIENTOS DIEZ MIL NOVECIENTOS CINCUENTA EUROS CON NOVENTA CENTIMOS DE EURO (310.950,90 €) IVA NO INCLUIDO.

El desglose del valor estimado total del contrato por lotes es el descrito en el punto: VALOR ESTIMADO DEL CONTATO, del informe de necesidad.

El cálculo del valor estimado se ha llevado a cabo según la estimación de consumo para la duración del contrato de los productos de cada lote, y según los precios habituales de mercado y contrataciones anteriores.

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

Este importe contempla todos los gastos que se precisan para llevar a cabo los suministros objeto del contrato.

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 suministro estará en función de las necesidades del CANTUR, S.A., por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en el PCP. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de licitación y adjudicación es estimado, y el precio es unitario.

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

A. Condiciones de las empresas licitadoras

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

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

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

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

Además de que los productos cumplen con 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 a fin de garantizar la perfecta prestación del servicio de hostelería.

B. Normativa

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

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

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

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

piensos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMGs) y de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

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

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

- Texto consolidado del Real Decreto 1334/91, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Texto consolidado del Real Decreto 930/92, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Ley 11/2001, de 5 de Julio, por la que se crea la Agencia Española de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Texto consolidado del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Texto consolidado del Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Texto consolidado del Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.
- Texto consolidado del Real Decreto 237/2000, de 18 febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

- ORDEN ITC/3701/2006, de 22 noviembre, por la que se regula el control metrológico del estado de los registradores de temperatura y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada.
- Reglamento Nº 37/2005 de 12 enero 2005, de la comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Real Decreto 1109/1991, de 12 julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
- Texto consolidado del Real Decreto 1801/2003, de 26 diciembre, sobre seguridad general de los productos.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Texto consolidado del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y alimentos, modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto.
- Reglamento (CE) nº 2073/05 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Texto consolidado del Real Decreto 640/06, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios.
- Ley 17/2011, de 5 de junio sobre Seguridad Alimentaria y nutrición.
- Ley 31/95, de 8 noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, sus modificaciones, y demás normativa relacionada, en particular:
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
- Texto consolidado del Real Decreto 486/1997, de 14 de abril de 1997, por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
- Resolución de la Dirección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo e Inmigración, de 8 de septiembre de 2009, por la que se registra y publica el Acuerdo para la promoción de la seguridad y la salud en el trabajo en el sector de la industria de alimentación y bebidas.

23.0787.HOS.SU

- Texto consolidado del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aditivos Alimentarios (BOE nº.310, de 28 de diciembre de 1983)
- Texto consolidado del Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE nº.243, de 8 octubre de 2009).
- Texto consolidado del Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm.19, de 22 de enero de 1996).
- Texto consolidado del Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (BOE núm. 68, de 20 de marzo 2009).
- Texto consolidado del Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm.11, de 12 de enero de 1996).
- Texto consolidado del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos de distintos colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE núm. 44, de 20 de febrero de 2002).
- Texto consolidado del Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción. (BOE núm.280, de 22 de noviembre 2002).
- Cualquier otra normativa vigente que se deba aplicar al presente contrato en cada momento de ejecución de este.

En relación con el objeto de este contrato, la normativa particular a cumplimentar por los licitadores es:

- 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)
- ORDEN ITC/3701/2006, de 22 de noviembre, por la que se regula el control metrológico del Estado de los registradores de temperatura y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada (B.O.E..06.12.2006)
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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 responsable del Contrato podrá exigir a la adjudicataria los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

C. Características de los productos objeto del contrato

Los productos deberán responder a los siguientes requerimientos:

Cumplirán como norma general a todos los productos alimenticios con lo establecido en el Reglamento (CE nº852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2014 relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como a toda la normativa vigente aplicable durante la ejecución del contrato.

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

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

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.

No serán admitidos los productos cuya fecha de caducidad o consumo preferente sea inferior a la mitad de su vida útil, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucio, rotos, abollados, oxidados, etc.)

El plazo de garantía sobre los productos será el que resulte de la normativa vigente en esta materia.

D. Condiciones del suministro: Pedido, transporte, entrega y recepción

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

- En el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, CANTUR, S.A. gestiona cuatro establecimientos de restauración a lo largo del Parque, denominadas: Cafetería la Mina, Restaurante los Osos, Cafetería Gorilas, y Self Service.
- En el Teleférico de Fuente, CANTUR, S.A. gestiona dos centros de hostelería, una en la Estación Inferior del Teleférico y otra en la Estación Superior
- El Hotel-Refugio de Aliva, dispone de restaurante y cafetería.

- En la Estación de Esquí de Alto Campoo, CANTUR, S.A. gestiona la hostelería del edificio Multiusos, el restaurante el Chivo.
- El Hotel La Corza Blanca, dispone de restaurante y cafetería.
- Restaurante Fontibre, dispone de Cafetería y Restaurante
- 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.
- Cafetería y restaurante en Peña Cabarga.

PEDIDO

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

1.- Pedidos ordinarios:

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

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

El plazo de entrega de los productos en este pedido ordinario será de como máximo 4 días 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., con un máximo de 15 pedidos urgentes anuales por lote. Estos pedidos serán suministrados en un máximo de 1 día natural desde el pedido de estos.

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

TRANSPORTE:

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

- a. Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto, para aquellos productos que reglamentariamente les sea de aplicación.

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

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

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

Las empresas adjudicatarias son las responsables de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de dichas adjudicatarias, así como de los gastos de mantenimiento de los vehículos y medios necesarios para realizar el transporte y descarga.

ENTREGA:

Los productos serán suministrados por los adjudicatarios mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que CANTUR, S.A. pida en el momento de su necesidad.

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 estos 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 con 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:

CANTUR, S.A. se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en los Pliegos.

El procedimiento que seguir en el reconocimiento de los bienes a su recepción será el de inspección por muestreo. En caso de disconformidad o discrepancia en los resultados de las comprobaciones efectuadas, el empresario podrá presentar las que estime pertinentes en forma de peritajes, dictámenes o análisis emitidos por Centros u Organismos Oficiales que servirán como elementos de juicio para la resolución definitiva que dictará el Órgano de Contratación.

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 empacquetados y perfectamente identificados acompañados del albarán correspondiente.

La empresa adjudicataria, para garantizar la seguridad en el acceso y entrada a las diferentes instalaciones de Cantur, S.A. por parte de personal ajeno a la misma, facilitaran a Cantur, S.A. la identidad de las personas que designe para la realización de los trabajos, y la relación de

vehículos que vayan a efectuar los transportes. La designación de personas realizada por la empresa adjudicataria deberá ser modificada a petición de Cantur, S.A., en cuyo caso, el adjudicatario se obliga a proponer a otras personas, sin que ello implique incremento alguno de los precios.

- **CESION DE EQUIPOS Y MANTENIMIENTO:**

Dentro del contrato de suministro se encuentra la propuesta a disposición de Cantur S.A. del aprovisionamiento, mediante cesión temporal, de equipos de trabajo y utillaje necesario para en este caso, el almacenaje de los productos licitados y la elaboración de algunos de ellos de manera que la venta de los suministros se realice en condiciones óptimas para los clientes que visiten las instalaciones.

Los elementos necesarios para ello, a lo largo del periodo de duración del contrato serían los siguientes de acuerdo a las necesidades de cada instalación.

- 9UNID Arcones Congeladores con al menos una capacidad de 400l

2 restaurante Los Osos

1 restaurante Abra del Pas

1 cafetería/restaurante Peña Cabarga

1 cafetería Estación Inferior Fuente De

1 cafetería Estación superior Fuente De

2 cafetería Restaurante Nestares

1 cafetería Restaurante Fontibre

- Hornos 8 UNID.

Horno de piedra o similar para poder elaborar las pizzas, deberían de tener una capacidad mínima para poder elaborar 2 pizzas a la vez

3 hornos Hamburguesería Los Osos

3 hornos La Mina

2 hornos Fuente Dé

Las empresas ofrecerán un servicio de mantenimiento preventivo de las máquinas citadas anteriormente, como mínimo, trimestral, en el que se incluirá, al menos, las siguientes especificaciones:

Comprobación de conexiones y cableados eléctricos

Comprobación de estanqueidades para evitar pérdidas de agua

Comprobación del estado de las piezas susceptibles de desgaste con el uso

Comprobación del correcto funcionamiento de mandos, palancas etc.

Comprobación de todos los elementos que afecten a la máquina visualmente, visores, pegatinas...

Así mismo, las empresas adjudicatarias ofrecerán un servicio de mantenimiento correctivo, en el que el diagnóstico y reparación de las averías detectadas por el personal de Cantur S.A. se realizará en un plazo no superior a 48 horas. Para aquellas reparaciones que requieran un plazo superior a 48 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 considerará “aviso urgente”, todo aquel realizado en día festivo o fuera del horario de 9:00 hora a 18:00 hora.

E. Controles para 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 estos.

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

6. Plazo de ejecución del contrato

Se establece un plazo de duración del contrato de **UN (1) AÑO, a contar desde la fecha de su formalización, se justifica la contratación a un año debido a la constante variabilidad de los precios de las materias primas, combustible, energías, etc.**

7. Responsable del contrato.

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

Responsable del Contrato

Responsable del contrato para cada uno de los lotes que lo componen, el Técnico de operaciones de Hostelería de CANTUR S.A.

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 de este 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 de este, y en concreto realizar las comprobaciones necesarias tendentes a verificar si los plazos del suministro van a cumplirse.

La empresa adjudicataria designará un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del presente contrato

8. Conclusión

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

En Santander, a la fecha de a firma

Coordinador de Hostelería