

23.0923.HOS.SU

INFORME DE NECESIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO EN FUNCION DE LAS NECESIDADES DE PESCADOS, MARISCOS Y VERDURAS CONGELADOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA 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, pescados, mariscos y verduras para sus establecimientos.

2- NECESIDAD.

Por todo cuanto acontece, es necesaria la contratación del suministro en función de las necesidades de pescados, mariscos y verduras congelados 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

23.0923.HOS.SU

- 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.
- Peña Cabarga dispone de restaurante y cafetería.

3- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente suministro en función de las necesidades de pescados, mariscos y verduras congelados 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 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.

PRODUCTOS LOTE 1	UNID DE MEDIDA	CANTIDAD
Almeja Vietnam	Kg	120
Almeja Negra 40/60 Japónica	Kg	250
Anguriña Bandeja (200gr)	Bandeja	140
Bocas De Mar	Kg	40
Chipirón Limpio Cortado	Kg	605
Choco Limpio 200/400	Kg	400
Gamba Arroceras	Kg	30
Gamba Gabardina Orly	Kg	8
Gamba Pelada 30/50	Kg	530
Bacalao Filetes 500/1000	Kg	2.827
Dorada 300/400	Kg	200

23.0923.HOS.SU

Limanda Filete	Kg	60
Lubina 300/400	Kg	200
Guisante Fino 4x2,5	Kg	80
Judía Plana 4x2,5	Kg	70
Langostino 30/40	Kg	10
Langostino Cola 41/50 Ec	Kg	20
Mejillón Media Concha	Kg	44
Menestra Especial 4x2,5	Kg	190
Merluza Filete C/P 250+	Kg	2.800
Merluza En Taco +2000	Kg	260
Porción Salmon 120/160	Kg	75
Pulpo Patas Cocidas	Kg	45
Setas/ Salteado	Kg	150
Puntas De Esparrago/ Salteado	Kg	850
Tempura De Verduras	Kg	150
Tintas Nortindal Unid	Unid	400
Tubo N.Z. C/P G 300	Kg	2.000
Catalogo		

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.

PRODUCTOS LOTE 2	UNID DE MEDIDA	CANTIDAD
Almeja negra 40/60 kor	Kg	60
Anguriña bandeja (200gr)	Bandeja	300
Bacalao filetes 500/1000	Kg	530
Boletus troceado	Kg	300
Cabra higienizada	Kg	100
Chipirón limpio cortado	Kg	200
Choco limpio 200/400	Kg	204
Cigalas	Kg	50
Dorada 300/400	Kg	400
Espinacas	Kg	100
Filete de lenguado / limanda	Kg	100
Gamba pelada 30/50	Kg	90
Guisante Fino 4x2,5	Kg	100
Judía Plana 4x2,5	Kg	200

23.0923.HOS.SU

Langostino cola 41/50 EC	Kg	656
Langostino 30/40	Kg	260
Langostino 20/30	Kg	100
Lubina 300/400	Kg	400
Mejillón media concha	Kg	80
Menestra Especial 4x2,5	Kg	200
Merluza filete c/p 250+	Kg	500
Porción salmón 120/160	Kg	50
Pulpo patas cocidas	Kg	120
Puntas de esparrago /salteado	Kg	400
Rejos	Kg	1.000
Setas/ salteado	Kg	900
Tempura de verduras	Kg	400
Tintas nortindal unid	Kg	150
Tubo N.Z. c/p g 300+	Kg	3.150
Zamburiña media concha 20/30	Kg	50
Catalogo		

LOTE 3, ZONA LIÉBANA; Los centros de hostelería del Teleférico de Fuente Dé, tanto en la Estación Inferior como en la Estación Superior, y del Hotel-Refugio de Aliva.

PRODUCTOS LOTE 3	UNID DE MEDIDA	CANTIDAD
Almeja negra 40/60 kor	Kg	30
Anguriña bandeja (200gr)	Bandeja	80
Gamba pelada 30/50	Kg	50
Bacalao filetes 500/1000	Kg	400
Guisante Fino 4x2,5	Kg	110
Judía Plana 4x2,5	Kg	240
Menestra Especial 4x2,5	Kg	250
Merluza filete c/p 250+	Kg	300
Tubo n.z. c/p g 300+	Kg	1.100
Preparado de marisco bdca	Kg	90
Puntas de esparragos/salteado	Kg	250
Setas salteado	Kg	250
Tempura de verduras	Kg	250
Catalogo		

23.0923.HOS.SU

El objeto de este contrato está dividido en tres lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente, pudiendo los licitadores presentar oferta económica a un lote o lotes que estimen oportunos.

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.**

5 - 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 DOSCIENTOS DIECISIETE MIL SETECIENTOS SEIS EUROS CON CINCUENTA Y CINCO DENTEMOS DE EURO (217.243,55 €) IVA NO INCLUIDO.

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

Lote 1: 100.991,95.-€ (IVA NO INCLUIDO).

Lote 2: 90.545,10.-€ (IVA NO INCLUIDO).

Lote 3: 25.706,50.-€ (IVA NO INCLUIDO).

Siendo el desglose por UNA anualidad para cada uno de los lotes según productos, cantidades y precios unitarios máximos lo siguiente:

LOTE 1 ZONA BAHIA DE SANTANDER (100.991,95.-€) IVA NO INCLUIDO.

PRODUCTOS LOTE 1	Unidad de Medida	Cantidades Estimadas	Precio Unitario máximo	Importe total máximo estimado
Almeja Vietnam	Kg	120	4,00 €	480,00 €
Almeja Negra 40/60 Japónica	Kg	250	8,60 €	2.150,00 €
Anguriña Bandeja (200gr)	Bandeja	140	1,95 €	273,00 €
Bocas De Mar	Kg	40	4,10 €	164,00 €
Chipirón Limpio Cortado	Kg	605	9,25 €	5.596,25 €
Choco Limpio 200/400	Kg	400	11,65 €	4.660,00 €
Gamba Arrocerca	Kg	30	8,25 €	247,50 €
Gamba Gabardina Orly	Kg	8	8,50 €	68,00 €
Gamba Pelada 30/50	Kg	530	7,70 €	4.081,00 €
Bacalao Filetes 500/1000	Kg	2.827	9,25 €	26.149,75 €
Dorada 300/400	Kg	200	8,95 €	1.790,00 €
Limanda Filete	Kg	60	5,80 €	348,00 €
Lubina 300/400	Kg	200	9,10 €	1.820,00 €

23.0923.HOS.SU

Guisante Fino 4x2,5	KG	80	1,55 €	124,00 €
Judía Plana 4x2,5	KG	70	1,50 €	105,00 €
Langostino 30/40	Kg	10	8,00 €	80,00 €
Langostino Cola 41/50 Ec	Kg	20	7,00 €	140,00 €
Mejillón Media Concha	Kg	44	8,30 €	365,20 €
Menestra Especial 4x2,5	KG	190	1,95 €	370,50 €
Merluza Filete C/P 250+	Kg	2.800	7,10 €	19.880,00 €
Merluza En Taco +2000	Kg	260	6,75 €	1.755,00 €
Porción Salmon 120/160	Kg	75	10,20 €	765,00 €
Pulpo Patas Cocidas	Kg	45	38,25 €	1.721,25 €
Setas/ Salteado	Kg	150	3,70 €	555,00 €
Puntas De Esparrago/ Salteado	Kg	850	6,60 €	5.610,00 €
Tempura De Verduras	Kg	150	4,25 €	637,50 €
Tintas Nortindal Unid	Unid	400	0,14 €	56,00 €
Tubo N.Z. C/P G 300	Kg	2.000	9,00 €	18.000,00 €
Catalogo				3.000,00 €

LOTE 2 ZONA CAMPOO (90.545,10.-€) IVA NO INCLUIDO.

PRODUCTOS LOTE 2	Unidad de Medida	Cantidades Estimadas	Precio Unitario máximo	Importe total máximo estimado
Almeja negra 40/60 kor	Kg	60	8,60 €	516,00 €
Anguriña bandeja (200gr)	Bandeja	300	1,95 €	585,00 €
Bacalao filetes 500/1000	Kg	530	9,25 €	4.902,50 €
Boletus troceado	Kg	300	9,75 €	2.925,00 €
Cabra higienizada	Kg	100	5,30 €	530,00 €
Chipirón limpio cortado	Kg	200	9,25 €	1.850,00 €
Choco limpio 200/400	Kg	204	11,65 €	2.376,60 €
Cigalas	Kg	50	22,00 €	1.100,00 €
Dorada 300/400	Kg	400	8,95 €	3.580,00 €
Espinacas	Kg	100	2,20 €	220,00 €
Filete de lenguado / limanda	Kg	100	5,80 €	580,00 €
Gamba pelada 30/50	Kg	90	7,70 €	693,00 €
Guisante Fino 4x2,5	Kg	100	1,55 €	155,00 €
Judía Plana 4x2,5	Kg	200	1,50 €	300,00 €
Langostino cola 41/50 EC	Kg	656	7,00 €	4.592,00 €
Langostino 30/40	Kg	260	8,00 €	2.080,00 €
Langostino 20/30	Kg	100	8,25 €	825,00 €
Lubina 300/400	Kg	400	9,10 €	3.640,00 €
Mejillón media concha	Kg	80	8,30 €	664,00 €

23.0923.HOS.SU

Menestra Especial 4x2,5	Kg	200	1,95 €	390,00 €
Merluza filete c/p 250+	Kg	500	7,10 €	3.550,00 €
Porción salmón 120/160	Kg	50	10,20 €	510,00 €
Pulpo patas cocidas	Kg	120	38,25 €	4.590,00 €
Puntas de espárrago /salteado	Kg	400	6,60 €	2.640,00 €
Rejos	Kg	1.000	6,50 €	6.500,00 €
Setas/ salteado	Kg	900	3,70 €	3.330,00 €
Tempura de verduras	Kg	400	4,25 €	1.700,00 €
Tintas nortindal unid	Kg	150	0,14 €	21,00 €
Tubo N.Z. C/P G 300+	Kg	3.150	9,00 €	28.350,00 €
Zamburiña media concha 20/30	Kg	50	17,00 €	850,00 €
Catalogo				6.000,00 €

LOTE 3 ZONA LIEBANA (25.706,50.- €) IVA NO INCLUIDO

PRODUCTOS LOTE 3	Unidad de Medida	Cantidades Estimadas	Precio Unitario máximo	Importe total máximo estimado
Almeja negra 40/60 kor	Kg	30	8,60 €	258,00 €
Anguriña bandeja (200gr)	Bandeja	80	1,95 €	156,00 €
Gamba pelada 30/50	Kg	50	7,70 €	385,00 €
Bacalao filetes 500/1000	Kg	400	9,25 €	3.700,00 €
Guisante Fino 4x2,5	Kg	110	1,55 €	170,50 €
Judía Plana 4x2,5	Kg	240	1,50 €	360,00 €
Menestra Especial 4x2,5	Kg	250	1,95 €	487,50 €
Merluza filete c/p 250+	Kg	300	7,10 €	2.130,00 €
Tubo n.z. c/p g 300+	Kg	1.100	9,00 €	9.900,00 €
Preparado de marisco bdca	Kg	90	5,80 €	522,00 €
Puntas de espárragos/salteado	Kg	250	6,60 €	1.650,00 €
Setas salteado	Kg	250	3,70 €	925,00 €
Tempura de verduras	Kg	250	4,25 €	1.062,50 €
Catalogo				4.000,00 €

•**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.

23.0923.HOS.SU

Los licitadores a la hora de preparar su oferta deberán tener en cuenta que:

1.- Deberá ofertar la totalidad de los artículos objeto del suministro

2.- No pueden superar el valor máximo total del contrato ni de cada uno de los lotes a los que se presenten.

3.- No pueden superar los valores unitarios máximos

4.- Deberán facilitar fichas técnicas de los productos ofertados.

Caso de no cumplir alguno de los puntos anteriores, será automáticamente excluido de la licitación.

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 importe están incluidos también los gastos debidos a impuestos, tasas, Costes por eliminación de residuos (OM 21/06/02), Punto Verde (Ley 11/1997, de Envases y Residuos de Envases. Directiva 2004/12, objetivos traspuestos al Real Decreto 252/2006), pagas extraordinarias, complementos, pluses, gratificaciones, locomoción, desplazamientos, dietas, parte proporcional de vacaciones, seguridad social, gastos de distribución y servicios, gastos generales de empresa y beneficio industrial y, en general, todos los gastos necesarios para el desarrollo del contrato, y en particular los contemplados en el PPTP.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 101.2 de la ley9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector 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:

23.0923.HOS.SU

a. **Precio (hasta 75 puntos).**

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

$$\text{Puntuación licitador} = 75 \times \frac{\text{Oferta económica más baja}}{\text{Oferta económica del licitador a baremar}}$$

Obtendrá 0 puntos la oferta que presente precio igual al valor estimado del contrato de este lote, y obtendrá 75 puntos la oferta que presente un menor precio.

b. **Criterios de sostenibilidad ambiental/social (25 puntos).**

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

2.1.- Por la posesión de certificado de cumplimiento de la norma ISO14001, Sistema de gestión medioambiental, obtendrá una valoración de 10 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.

2.2.- 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 10 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

2.3.- 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.

8- PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y ORGANO COMPETENTE PARA CONTRATAR

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**.

El órgano de contratación es el Consejo de Administración de CANTUR, S.A., el cual ha delegado sus facultades, en la materia que nos ocupa, en D. Luis Martínez Abad, Consejero Delegado de CANTUR, S.A., por Acuerdo del Consejo de Administración de la Sociedad de fecha 28 de Agosto de 2023, elevado a público mediante Escritura de 1 de Septiembre de 2023, protocolizada ante el Notario del Ilustre Colegio de Cantabria Don Rafael Segura Báez, con el número 1.160 de su protocolo y que consta inscrita en el Registro Mercantil de Santander al Tomo 1247, Folio 142, Hoja S-5060, Inscripción 83ª, que afirman encontrarse vigente en la actualidad.

Así, por todo cuanto antecede, SE PROPONE iniciar el expediente de contratación del SUMINISTRO EN FUNCION DE LAS NECESIDADES DE PESCADOS, MARISCOS Y VERDURAS CONGELADOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE CANTUR, S.A., para cuya tramitación se redactará un Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, en el cual se describen los trabajos a realizar, así como los condicionantes, plazos y costes estimados para su completo desarrollo.

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 Publico los empresarios deberán acreditar estar en posesión de las condiciones mínimas de solvencia económica y financiera y profesional o técnica que se determine

23.0923.HOS.SU

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 ley 9/2017 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 ley 9/2017 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 presentación de las ofertas por importe igual o superior al valor máximo estimado del contrato.

En Santander, a fecha de la firma.

Coordinador de Hostelería de CANTUR S.A.