

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.

Se ha tramitado el expediente abierto, tramitación ordinaria, y número 23.0501.HOS.SU. Suministro de carnes y productos cárnicos para Hostelería de Cantur, el cual ha resultado desierto en fecha 14 de Noviembre de 2023.

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
- Peña Cabarga, 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.

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	55,00
Entrecot V/M +7 Extra	3.100,00
Rabos V/M	35,00
Plana De T. Añejo	1.990,00
Redondo T. Añejo	560,00
Zancarrón T. Añejo	181,00
Carne Picada T. Añejo	54,00
Carrilleras De T. Añejo	235,00
Solomillo De Cerdo	1.350,00
Papada De Cerdo	40,00
Rec. Costilla Carnosa	600,00
Manos De Cerdo	15,00
Cinta De Lomo Cerdo Fresco	18,00
Chuleta Cerdo Aguja	205,00
Papada Ibérica Fresca	50,00
Tocino Ibérico Salado	135,00
Pollo 1A	165,00
Pechuga De Pollo S/H	17,00
Filetes De Pechuga De Pollo	270,00
Mousse De Pato	11,00
Conejo	19,00
Lechazo Fresco -7.5kg	44,00
Filetes De Lomo Adobado	4.750,00
Longaniza Fresca Pollo	135,00
Burguer Meat Tn	6.500,00
Longaniza Fresca	60,00
Puntas De Costilla Adobadas	510,00
Costilla Adobada	30,00

Jijas	715,00
Morcilla Pozano	315,00
Morcilla De Año	160,00
Callos Rojos	40,00

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	3.645,00
Solomillo de Ternera	100,00
cinta de lomo adobado	200,00
Callos Vaca	269,00
Pata Vacuno	44,00
Oreja de Cerdo Curada	25,00
Rabos V/M	1.498,00
Chuletero De T. Añojo C/S	677,00
Plana De T. Añojo	300,00
Redondo T. Añojo	29,00
Zancarrón T. Añojo	29,00
Aguja T. Añojo	300,00
Carne Picada T. Añojo	100,00
Morros De Ternera	36,00
Carrilleras De T. Añojo	1.425,00
costilla TN. Blanca	960,00
Solomillo De Cerdo	751,00
Papada De Cerdo	360,00
Rec. Costilla Carnosa	1.020,00
Manos De Cerdo	245,00
Codillo De Cerdo	337,00
Cinta De Lomo Cerdo Fresco	145,00
Carrilleras De Cerdo	82,00
Picado De Cerdo	180,00
Chuleta S/C (Lomo)	28,00
Chuleta Cerdo Aguja	285,00
Papada Ibérica Fresca	27,00
Tocino Ibérico Salado	70,00
Pollo 1A	1.110,00
Gallina Pesada	190,00
Cuarto Trasero De Pollo	190,00

Pechuga De Pollo S/H	95,00
Muslos De Pollo	1.100,00
Filetes De Pechuga De Pollo	400,00
Bloc De Pato 30% Trozos	40,00
Mousse De Pato	6,00
Lechazo Fresco -7.5kg	3.130,00
Mollejas De Lechazo	130,00
Filetes De Lomo Adobado	800,00
Longaniza Fresca Pollo	35,00
Burguer Meat Tno	1.350,00
Longaniza Fresca	410,00
Puntas De Costilla Adobadas	350,00
Costilla Adobada	10,00
Jijas	40,00
Morcilla Pozano	230,00
Morcilla De Año	65,00
Huesos Y Sebo	80,00

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
Entrecot V/M +7 Extra	50
Rabos V/M	50
Redondo T. Añejo	20
Filete De T. Añejo	250
Zancarrón T. Añejo	5
Aguja T. Añejo	200
Lengua De Ternera	15
Carrilleras T. Añejo	15
Papada De Cerdo	5
Rec. Costilla Carnosa	75
Manos De Cerdo	86
Orejas De Cerdo	2
Cinta De Lomo Cerdo Fresco	25
Carrilleras De Cerdo	50
Chuleta Cerdo Aguja	60
Papada Ibérica Fresca	7
Tocino Ibérico Salado	70
Pollo 1A	240

Cuarto Trasero De Pollo	835
Pechuga De Pollo S/H	70
Alas De Pollo	3
Muslos De Pollo	150
Lomo Adobado	550,00
Burguer Meat Tn	100
Puntas De Costilla Adobadas	150
Costilla Adobada	75
Morcilla De Año	2
Borono	50

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.

La duración del contrato será de UN (1) AÑO, más una posible prórroga de UN (1) AÑO, siendo la duración máxima del contrato de DOS (2) 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 dos meses a la finalización del contrato, no procediendo la revisión del precio.

5 - VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

El Presupuesto Base de Licitación del presente contrato asciende a la cantidad de 446.872,09.-€ IVA incluido, siendo el importe correspondiente al 10% de IVA de 40.624,74.-€

El valor estimado para la duración del contrato, por los tres lotes, se establece en la cantidad de OCHOCIENTOS DOCE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y CUATRO EUROS CON SETENTA CENTIMOS DE EURO **(812.494,70 €) IVA NO INCLUIDO.**

El desglose del valor estimado de cada uno de los tres lotes por la duración total del contrato es el siguiente:

LOTE 1: 345.959,30 -€ (IVA NO INCLUIDO).
 LOTE 2 420.385,10.-€ (IVA NO INCLUIDO).
 LOTE 3: 46.150,30.-€ (IVA NO INCLUIDO).

El desglose de los lotes para una anualidad según productos, cantidades y precios unitarios estimados es:

LOTE 1, ZONA BAHÍA DE SANTANDER; 172.979,65.-€ / ANUAL (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 1: ZONA BAHIA	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)	Precio Unitario estimado (IVA no Incluido)	Importe total máximo ANUAL estimado IVA no incluido (€)
Solomillo De Vacuno	55,00	23,00	1.265,00
Entrecot V/M +7 Extra	3.100,00	11,00	34.100,00
Rabos V/M	35,00	10,00	350,00
Plana De T. Añejo	1.990,00	10,00	19.900,00
Redondo T. Añejo	560,00	8,00	4.480,00
Zancarrón T. Añejo	181,00	7,50	1.357,50
Carne Picada T. Añejo	54,00	7,10	383,40
Carrilleras De T. Añejo	235,00	10,00	2.350,00
Solomillo De Cerdo	1.350,00	8,00	10.800,00
Papada De Cerdo	40,00	4,00	160,00
Rec. Costilla Carnosa	600,00	7,00	4.200,00
Manos De Cerdo	15,00	3,00	45,00
Cinta De Lomo Cerdo Fresco	18,00	6,00	108,00
Chuleta Cerdo Aguja	205,00	6,00	1.230,00
Papada Ibérica Fresca	50,00	5,20	260,00
Tocino Ibérico Salado	135,00	3,80	513,00
Pollo 1A	165,00	3,50	577,50
Pechuga De Pollo S/H	17,00	6,50	110,50
Filetes De Pechuga De Pollo	270,00	6,90	1.863,00
Mousse De Pato	11,00	13,00	143,00
Conejo	19,00	7,00	133,00
Lechazo Fresco -7.5kg	44,00	12,00	528,00
Filetes De Lomo Adobado	4.750,00	6,00	28.500,00
Longaniza Fresca Pollo	135,00	6,20	837,00
Burguer Meat Tn	6.500,00	5,85	38.025,00
Longaniza Fresca	60,00	6,80	408,00
Puntas De Costilla Adobadas	510,00	6,20	3.162,00

23.0825.HOS.SU.

Costilla Adobada	30,00	10,15	304,50
Jijas	715,00	5,75	4.111,25
Morcilla Pozano	315,00	5,00	1.575,00
Morcilla De Año	160,00	5,50	880,00
Callos Rojos	40,00	8,00	320,00
Catalogo	1,00	-	10.000,00
TOTAL ANUALIDAD			172.979,65 €

- Siendo el valor estimado para la totalidad del contrato de 345.959,30.-€

LOTE 2, ZONA CAMPOO; 210.192,55.-€ / ANUAL (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 2: ZONA CAMPOO	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)	Precio Unitario estimado (IVA no Incluido)	Importe total máximo ANUAL estimado IVA no incluido (€)
Entrecot V/M +7 Extra	3.645,00	11,00	40.095,00
Solomillo de Ternera	100,00	29,95	2.995,00
cinta de lomo adobado	200,00	6,00	1.200,00
Callos Vaca	269,00	5,00	1.345,00
Pata Vacuno	44,00	2,50	110,00
Oreja de Cerdo Curada	25,00	6,33	158,25
Rabos V/M	1.498,00	10,00	14.980,00
Chuletero De T. Añojo C/S	677,00	14,00	9.478,00
Plana De T. Añojo	300,00	10,00	3.000,00
Redondo T. Añojo	29,00	8,00	232,00
Zancarrón T. Añojo	29,00	7,50	217,50
Aguja T. Añojo	300,00	8,20	2.460,00
Carne Picada T. Añojo	100,00	7,10	710,00
Morros De Ternera	36,00	13,20	475,20
Carrilleras De T. Añojo	1.425,00	13,00	18.525,00
costilla TN. Blanca	960,00	8,10	7.776,00
Solomillo De Cerdo	751,00	8,00	6.008,00
Papada De Cerdo	360,00	4,00	1.440,00
Rec. Costilla Carnosa	1.020,00	7,00	7.140,00
Manos De Cerdo	245,00	3,00	735,00
Codillo De Cerdo	337,00	4,60	1.550,20
Cinta De Lomo Cerdo Fresco	145,00	6,00	870,00
Carrilleras De Cerdo	82,00	10,00	820,00
Picado De Cerdo	180,00	5,00	900,00
Chuleta S/C (Lomo)	28,00	6,00	168,00
Chuleta Cerdo Aguja	285,00	6,00	1.710,00
Papada Ibérica Fresca	27,00	5,20	140,40
Tocino Ibérico Salado	70,00	3,80	266,00

23.0825.HOS.SU.

Pollo 1A	1.110,00	3,50	3.885,00
Gallina Pesada	190,00	4,20	798,00
Cuarto Trasero De Pollo	190,00	3,20	608,00
Pechuga De Pollo S/H	95,00	6,50	617,50
Muslos De Pollo	1.100,00	3,80	4.180,00
Filetes De Pechuga De Pollo	400,00	6,90	2.760,00
Bloc De Pato 30% Trozos	40,00	55,00	2.200,00
Mousse De Pato	6,00	13,00	78,00
Lechazo Fresco -7.5kg	3.130,00	12,00	37.560,00
Mollejas De Lechazo	130,00	17,00	2.210,00
Filetes De Lomo Adobado	800,00	6,00	4.800,00
Longaniza Fresca Pollo	35,00	6,20	217,00
Burguer Meat Tno	1.350,00	5,85	7.897,50
Longaniza Fresca	410,00	6,80	2.788,00
Puntas De Costilla Adobadas	350,00	6,20	2.170,00
Costilla Adobada	10,00	10,15	101,50
Jijas	40,00	5,75	230,00
Morcilla Pozano	230,00	5,00	1.150,00
Morcilla De Año	65,00	5,50	357,50
Huesos Y Sebo	80,00	1,00	80,00
Catalogo	1,00	-	10.000,00
TOTAL ANUALIDAD			210.192,55 €

- **Siendo el valor estimado para la totalidad del contrato de 420.385,10 €**

LOTE 3, ZONA LIÉBANA; 23.075,15.-€ (IVA NO INCLUIDO).

LOTE 3: ZONA LIEBANA	Cantidades Estimadas ANUALES (Unidad medida Kg)	Precio Unitario estimado (IVA no Incluido)	Importe total máximo ANUAL estimado IVA no incluido (€)
Chuleta Partida V/M L/Alto	45	22,00	990,00
Entrecot V/M +7 Extra	50	11,00	550,00
Rabos V/M	50	10,00	500,00
Redondo T. Añojo	20	8,00	160,00
Filete De T. Añojo	250	13,50	3.375,00
Zancarrón T. Añojo	5	7,50	37,50
Aguja T. Añojo	200	8,20	1.640,00
Lengua De Ternera	15	7,00	105,00
Carrilleras T. Añojo	15	13,00	195,00
Papada De Cerdo	5	4,00	20,00
Rec. Costilla Carnosa	75	7,00	525,00
Manos De Cerdo	86	3,00	258,00
Orejas De Cerdo	2	5,80	11,60

Cinta De Lomo Cerdo Fresco	25	6,00	150,00
Carrilleras De Cerdo	50	10,00	500,00
Chuleta Cerdo Aguja	60	6,00	360,00
Papada Ibérica Fresca	7	5,20	36,40
Tocino Ibérico Salado	70	3,80	266,00
Pollo 1A	240	3,50	840,00
Cuarto Trasero De Pollo	835	3,20	2.672,00
Pechuga De Pollo S/H	70	6,50	455,00
Alas De Pollo	3	3,80	11,40
Muslos De Pollo	150	3,80	570,00
Lomo Adobado	550,00	6,00	3.300,00
Burguer Meat Tn	100	5,85	585,00
Puntas De Costilla Adobadas	150	6,20	930,00
Costilla Adobada	75	10,15	761,25
Morcilla De Año	2	5,50	11,00
Borono	50	5,20	260,00
Catalogo	1	-	3.000,00
TOTAL ANUALIDAD			23.075,15 €

- **Siendo el valor estimado para la totalidad del contrato de 46.150,30 €**

•**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 ley9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Publico, el importe indicado contempla los gastos de estructura asociados y el beneficio industrial.

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 presente

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

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

El suministro se hará en función de las necesidades del CANTUR, S. A, sin que, en ningún caso exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en el PCAP. El número de unidades y, por lo tanto, la cuantía total de licitación es estimativo, y el precio es unitario.

El abono de las facturas se realizará mediante transferencia bancaria o confirming, y previa presentación de la factura correspondiente, en la que se deberá indicar el número del Expediente, en este caso expediente (23.0825.HOS.SU. Lote X) y la documentación solicitada de acuerdo con la legislación aplicable y conformidad de CANTUR S.A

El plazo de pago será hasta de 60 días naturales después de la fecha en que tiene lugar la aceptación o verificación de los bienes o servicios/obras, de conformidad con lo establecido en el artículo 4.2 y 4.3 de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales.

6- RESPONSABLE DEL CONTRATO.

Responsable del contrato para cada uno de los lotes, Coordinador de Hostelería de CANTUR S.A., si bien las recepciones de mercancía se realizarán por parte de cada responsable de centro.

7.- JUSTIFICACIÓN DE LA DIVISIÓN EN LOTES

En el contrato que se pretende, cabe la división en lotes por zonas geográficas, 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.

8- 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:**

23.0825.HOS.SU.

- 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.

2.2 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.

9- 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, tal y como se regula en los artículos 156 a 158 de la LCSP, constanding justificación razonada en el expediente, se estima adecuado la utilización del **PROCEDIMIENTO ABIERTO ORDINARIO.**

El órgano de contratación es el Consejo de Administración de CANTUR, el cual ha delegado sus facultades, en la materia que nos ocupa, en D. Luis Martínez Abad, Consejero Delegado y Director General de Cantur, S.A., en uso de las facultades otorgadas por Acuerdo del Consejo de Administración de la Sociedad del 10 de Octubre de 2023, elevado a público mediante Escritura de 13 de Octubre de 2023, protocolizada ante el Notario del Ilustre Colegio de Cantabria D. Rafael Segura Báez, con el número 1365 de su protocolo, e inscrita en el Registro Mercantil de

Santander en fecha 23 de Octubre de 2023, al tomo 1247, folio 142, inscripción 85, con 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 FUNCIÓN DE LAS NECESIDADES DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS PARA LA HOSTELERÍA DE CANTUR, S.A, para cuya tramitación se redactará un Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares, en el cual se describen el suministro a realizar, así como los condicionantes, plazos y costes estimados para su completo desarrollo.

10- 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 Público 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 Público, 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.