

24.0075.HOS.SU.

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO EN FUNCION DE LAS NECESIDADES DE
HELADOS DE IMPULSO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA DE
CANTUR, S.A.**

SOCIEDAD REGIONAL CÁNTABRA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA S.A.

Julio 2024

ÍNDICE

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO EN FUNCION DE LAS NECESIDADES DE HELADOS INDUSTRIALES DE IMPULSO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA GESTIONADOS POR CANTUR, S.A.

1. Objeto del Pliego

A la vista de los antecedentes citados, el presente Pliego tiene por objeto describir y establecer las condiciones y criterios técnicos que han de servir de base para el suministro de HELADOS INDUSTRIALES DE IMPULSO, 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.

2. Objeto del contrato

El objeto del contrato es el suministro de HELADOS INDUSTRIALES DE IMPULSO para los establecimientos de hostelería de CANTUR S.A. de conformidad con lo establecido en este pliego.

3. Valor estimado del contrato

El presupuesto base de licitación es de 234.818,76.-€, siendo 21.347,16.-€ el 10% de IVA sobre la cantidad de 213.471,6.-€

El valor máximo estimado para el plazo de duración del contrato para dos (2) Años, por los tres lotes, se establece en la cantidad de DOSCIENTOS TRECE MIL CUATROCINETOS SETENTA Y UN EUROS CON SESENTA CENTIMOS DE EURO (213.471,60.-€) IVA NO INCLUIDO.

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

<u>LOTE 1:</u>	169.531,20.-€ (IVA NO INCLUIDO).
<u>LOTE 2:</u>	25.446,40€ (IVA NO INCLUIDO).
<u>LOTE 3:</u>	18.494,00 € (IVA NO INCLUIDO).

24.0075.HOS.SU.

Lote 1:

PRODUCTO	GRS APROX	Precio unitario estimado	Cantidad estimada	Total
Almendrado chocolate blanco	75	1,35	3.400	4.590,00
Almendrado chocolate negro	75	1,35	4.000	5.400,00
Almendrado chocolate c/ leche	75	1,35	5.000	6.750,00
Cono Chocolate	145	1,35	3.200	4.320,00
Cono Nata o fresa y nata	60	0,83	3.200	2.656,00
Cono Vainilla	60	0,83	4.160	3.452,80
Helado Hielo Fresa	105	0,86	6.000	5.160,00
Helado Hielo Limón o lima limon	105	0,86	6.000	5.160,00
Helado Hielo tropical u otros sabores	110	0,86	7.800	6.708,00
Mini polos frutas o varios sabores	90	0,83	10.800	8.964,00
Sándwich nata	70	0,83	4.560	3.784,80
Helado Galleta Oreo o Similar	75	1,35	4.800	6.480,00
Sándwich otros sabores	80	1,35	8.400	11.340,00
Otros Productos de Catalogo				10.000,00
TOTAL ANUAL				84.765,60
TOTAL CONTRATO				169.531,20

Lote 2:

PRODUCTO	GRS APROX	Precio unitario estimado	Cantidad estimada	Total
Almendrado chocolate blanco	75	1,35	800	1.080,00
Almendrado chocolate negro	75	1,35	800	1.080,00
Almendrado chocolate c/ leche	75	1,35	800	1.080,00
Cono Chocolate	145	1,35	640	864,00
Cono Nata o fresa y nata	60	0,83	640	531,20
Cono Vainilla	60	0,83	800	664,00
Helado Hielo Fresa	105	0,86	960	825,60
Helado Hielo Limón o lima limon	105	0,86	720	619,20
Helado Hielo tropical u otros sabores	105	0,86	600	516,00
Mini polos frutas o varios sabores	90	0,83	720	597,60
Sándwich nata	70	0,83	720	597,60
Helado Galleta Oreo o Similar	75	1,35	720	972,00
Sándwich otros sabores	80	1,35	960	1.296,00
Otros Productos de Catalogo				2.000,00
TOTAL ANUAL				12.723,20
TOTAL CONTRATO				25.446,40

Lote 3:

PRODUCTO	GRS APROX	Precio unitario estimado	Cantidad estimada	Total
Almendrado chocolate blanco	75	1,35	700	945,00
Almendrado chocolate negro	75	1,35	400	540,00
Almendrado chocolate c/ leche	75	1,35	700	945,00
Cono Chocolate	145	1,35	400	540,00
Cono Nata o fresa y nata	60	0,83	400	332,00
Cono Vainilla	60	0,83	480	398,40
Helado Hielo Fresa	105	0,86	480	412,80
Helado Hielo Limón o lima limon	105	0,86	360	309,60
Helado Hielo tropical u otros sabores	105	0,86	300	258,00
Mini polos frutas o varios sabores	90	0,83	540	448,20
Sándwich nata	70	0,83	600	498,00
Helado Galleta Oreo o Similar	75	1,35	480	648,00
Sándwich otros sabores	80	1,35	720	972,00
Otros Productos de Catalogo				2.000,00
TOTAL ANUAL				9.247,00
TOTAL CONTRATO				18.494,00

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 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

24.0075.HOS.SU.

empresa, beneficio industrial, el transporte y, en general, todos los gastos necesarios para el desarrollo de los suministros a realizar.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 101.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, el importe indicado contempla los gastos de estructura asociados y el beneficio industrial.

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 del lote a los que se presente.

3.- Deberán facilitar fichas técnicas de los productos.

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

El suministro se hará en función de las necesidades y por precios unitarios, 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 (24.0075.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.

4. Condiciones Generales del Suministro

A. Condiciones empresas licitadoras

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

24.0075.HOS.SU.

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

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

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

Los artículos objeto de la solicitud de oferta, que se describen en este documento, podrán ofertarse con características similares, no estando la oferta sujeta a marca, en ningún caso.

Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondientes a cargo del adjudicatario, CANTUR, S.A. podrá fijar los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio de hostelería.

B. Normativa Aplicable

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

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

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

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

24.0075.HOS.SU.

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

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.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Real Decreto 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes (BOE 21.10.2005)

Real Decreto 1010/2001, de 14 de Septiembre de 2001, por el que se determinan las autoridades competentes en materia de transporte de mercancías perecederas y se constituye y regula la Comisión para la Coordinación de dicho transporte (B.O.E. 25.09.2001)

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)

Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento 315/93, de 8 de Febrero de 1993, del Consejo por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

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 (Derogado a excepción *del artículo 12 relativo al lote y el artículo 18 referido a la lengua del etiquetado*)

24.0075.HOS.SU.

Real Decreto 1808/1991, de 13 de Diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E. 25.12.1991)

Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento 1774/2002 (Reglamento SANDACH).

Reglamento (UE) nº 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma

Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano

Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, por el que se regula el registro nacional de movimientos de subproductos animales y los productos derivados no destinados a consumo humano

24.0075.HOS.SU.

ORDEN ITC/155/2020, de 7 de Febrero, 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.

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

La adjudicataria será responsable de su cumplimiento manteniendo indemne al órgano de contratación de cuantos daños o perjuicios le pueda causar el incumplimiento de la citada legislación.

Por su parte el órgano de contratación podrá exigir de la adjudicataria los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

C. Productos objeto del contrato

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

De los productos incluidos en este contrato **deberán aportarse ficha técnica de todos ellos.**

D. Condiciones de suministro: pedido, transporte, entrega y recepción.

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

- En el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, CANTUR, S.A. gestiona cuatro establecimientos de restauración a lo largo del Parque, denominadas: Almacén y 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.
- Cafetería 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.

24.0075.HOS.SU.

- Estación Peñacabarga

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

1.- Pedidos ordinarios:

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

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

El plazo de entrega de los productos en este pedido ordinario será de como máximo 7 días naturales a contar desde la fecha de realización del pedido, (excluidos sábados, domingos y festivos regionales de Cantabria y festivos nacionales) por parte del responsable del Contrato o de los Encargados de Hostelería.

2.- Pedidos urgentes:

Podrán realizarse pedidos calificados de urgentes, debidamente justificados, por los establecimientos de CANTUR, S.A. Estos pedidos serán suministrados en un máximo de 1 día 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:

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

Los vehículos utilizados en el transporte de alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquellos expresamente autorizados para ello en la normativa regulada por el texto consolidado del

24.0075.HOS.SU.

Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero que aprueba las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones (BOE núm.65, de 16 de marzo de 2000), así como toda la normativa vigente aplicable al respecto en cada momento de ejecución del contrato.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria, el trabajo de descarga del vehículo de transporte, de su traslado a la balanza y a la cámara o almacén correspondiente. El transportista o responsable designado por el adjudicatario tendrá que entregar el género y el albarán valorado al responsable de la recepción de mercaderías. Los gastos de transporte y entrega correrán a cargo del adjudicatario. Las empresas adjudicatarias son las responsables de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de dichas adjudicatarias.

ENTREGA:

El Responsable del Contrato podrá solicitar que dichos suministros sean entregados en diferentes tipos de formatos para poder optimizar el espacio y organizar mejor la colocación de los mismos en los almacenes, cámaras o dependencias de la instalación correspondiente. El personal de CANTUR, S.A. designado al efecto, los colocará en el almacén o las cámaras, debidamente ordenados teniendo en cuenta las caducidades y formatos de los productos.

Las empresas adjudicatarias son responsables de la correcta realización del suministro, y su adecuación a las prescripciones del presente pliego y a las instrucciones exigidas por el Responsable del Contrato, o persona en que delegue. De la misma forma, se comprometen a suministrar los artículos incluidos en los Lotes con las mismas características de calidad exigidas en este Pliego y, especialmente, las características ofertadas en las Fichas Técnicas de cada producto (naturaleza, calidad, características organolépticas, alérgenos, procedencia o identificación de productores, forma de producción, trazabilidad...)

Si como consecuencia del ejercicio de las facultades de supervisión y control por el Responsable se advirtiera un incumplimiento de la adjudicación o una deficiente prestación del suministro que pudiera obstaculizar el normal funcionamiento de la dependencias de Hostelería de las instalaciones de CANTUR, S.A. (el producto no cumple las características organolépticas, no cumple las condiciones de envasado/etiquetado, rotura de la cadena de frío...etc.) se rechazará automáticamente el producto y se avisará a la adjudicataria para que subsane, lo antes posible, dicho

24.0075.HOS.SU.

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.

24.0075.HOS.SU.

En el caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto de venta y horario establecidos, el Centro se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y cargando al centro, como máximo, el precio ofertado.

RECEPCIÓN:

En cumplimiento del artículo 210.2 de la ley9/2017 de Contratos del Sector Publico, en la entrega junto con los bultos se incluirán un albarán en el que se detallarán:

- La fecha de pedido
- Los productos y unidades, indicando el número de referencia de identificación del adjudicatario.
- Número de cajas o bultos
- Número de pedido/expediente de CANTUR, S.A.
- La fecha de entrega
- Aceptación de conformidad de CANTUR, S,A, es decir, espacio destinado a la firma, antefirma y sello del personal responsable de su recepción en CANTUR, S.A.
- Precio del albarán, será un dato que no figurará en el mismo, salvo que CANTUR, S.A. durante la vigencia del contrato necesite que se incluya, hecho que se comunicará al contratista con la suficiente antelación para su inclusión, entendiéndose como tal la fecha de remisión del pedido.

El albarán será firmado por el Responsable del contrato o persona en que él, de forma expresa, delegue, al recibir el producto en el almacén de cada instalación, una vez que haya comprobado que los datos son correctos.

En todos los envíos los artículos irán empaquetados y perfectamente identificados acompañados del albarán correspondiente.

La empresa adjudicataria, para garantizar la seguridad en el acceso y entrada a las diferentes instalaciones de CANTUR, S.A. por parte de personal ajeno a la misma, facilitara a CANTUR, S.A. la identidad de las personas que designe para la realización de los trabajos, y la relación de vehículos que vayan a efectuar los transportes. La designación de personas realizada por la empresa adjudicataria deberá ser modificada a petición de CANTUR, S.A., en cuyo caso, el adjudicatario se obliga a proponer a otras personas, sin que ello implique incremento alguno de los precios.

24.0075.HOS.SU.

E. Controles a establecer por CANTUR, S.A.

CANTUR, S.A. podrá efectuar la inspección de los locales que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español y demás normativa aplicable.

CANTUR, S.A. podrá inspeccionar las condiciones de transporte de los productos alimentarios, así como el grado de limpieza de los vehículos en que se proceda al transporte de los mismos.

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

5. Plazo de ejecución del contrato

Se establece un plazo de duración del contrato de DOS (2) AÑOS desde la formalización del contrato. Se justifica el plazo de dos años debido a la fluctuación de los precios en función de materias primas como la leche y el cacao, que cotiza en bolsa, productos con mucha variación anual de precios.

6. Definiciones

Responsable del Contrato

Responsable del contrato para cada uno de los lotes que lo componen, el Coordinador de Hostelería de CANTUR, si bien la mercancía se recepcionará y comprobará por cada uno de los responsables de los centros de hostelería.

Director de la Instalación

Como su propio nombre indica es la persona designada por CANTUR, S.A. de entre su personal para este cometido.

Adjudicatario

Persona física o jurídica adjudicataria del presente contrato.

Delegado del Adjudicatario

Aquel representante que el adjudicatario designe para ejercer las funciones de interlocutor de este con CANTUR, S.A. asumiendo la responsabilidad y representatividad del Adjudicatario durante el desarrollo del contrato.

24.0075.HOS.SU.

Además de las relaciones que se deriven estrictamente de los trabajos y suministros objeto del Contrato, el Adjudicatario a través de su Delegado, mantendrá informado de cuantas incidencias ocurran al Director del Contrato, realizándose reuniones si se considera necesario. De las citadas reuniones, se levantará acta, con la conformidad del Director del Contrato y del Adjudicatario.

CANTUR, S.A., o sus representantes podrán, en todo momento, inspeccionar y evaluar el cumplimiento del contrato de suministro, visitar las instalaciones y talleres del fabricante de la maquinaria y del adjudicatario (con su conformidad), recoger datos con vistas a verificar el cumplimiento del mismo, y en concreto realizar las comprobaciones necesarias tendentes a verificar si los plazos del suministro van a cumplirse.

7. Condiciones de ejecución de contrato para todos los lotes

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con Cantur, S.A.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición toda la documentación relacionada con:

- registros sanitarios
- acreditaciones
- ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- características de los alimentos (si corresponde)
- vehículos de transporte y autorizaciones
- condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- condiciones de transporte de productos refrigerados y congelados
- cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

24.0075.HOS.SU.

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 la última firma

Coordinador de Hostelería de Cantur