



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

## MEMORIA TÉCNICA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE PESCADOS FRESCOS DE CONSUMO GENERAL CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

**1.- OBJETO:** El objeto es la contratación del acuerdo marco para el Suministro de pescados frescos de consumo general, con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

**2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES DEL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:** No procede dividir la licitación en diferentes lotes, por la necesidad de que en todos los establecimientos de Paradores el producto y la calidad del mismo sean homogéneos.

**3.- NECESIDAD DE LA LICITACIÓN:** Considerando necesaria la Dirección de Restauración de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., la contratación del "Acuerdo Marco para el suministro de pescados frescos de consumo general, con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.", de acuerdo a los requisitos y condiciones técnicas establecidos por Paradores para el desarrollo de la actividad de restauración de Paradores y obtener la mejor relación calidad-precio de los productos locales para atender la demanda de alta calidad gastronómica que requieren tradicionalmente los clientes de Paradores de Turismo.

**4.- REQUISITOS MÍNIMOS DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:** Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- Certificado de estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- Documento que acredite la implantación de un Sistema de control, de acuerdo con el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

**5.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:** El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 5.121.101,95 euros (CINCO MILLONES CIENTO VEINTIÚN MIL CIENTO UN EUROS, CON NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA), correspondientes al importe del contrato más las posibles prórrogas expresas, las eventuales incorporaciones de nuevos Paradores previstas y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

### **SISTEMA DE PRECIOS MEDIANTE SUBASTA MENSUAL**

La contratación del acuerdo marco será adjudicada a varios licitadores hasta un máximo de cuatro adjudicatarios.

La ejecución del suministro se realizará a través de contratos basados en el presente acuerdo marco, y se regirá por un sistema de precios mediante subasta mensual (acuerdos basados). El antepenúltimo día laborable de cada mes, paradores solicitará, a los proveedores adjudicatarios del acuerdo marco, la cotización mensual del listado de artículos centralizados a suministrar mensualmente. El último día laborable de cada mes, antes de las 12:00 horas, los adjudicatarios deberán remitir a través de la Plataforma de Contratación del sector Público, la cotización mensual de todos los productos solicitados previamente por Paradores a través de dicha Plataforma, siendo seleccionado, para el suministro a todos los Paradores durante el mes en cuestión, aquel cuya oferta sea más económica en su conjunto (resultante de multiplicar precio ofertado de cada artículo por el consumo estimado anual del mismo).

Para la valoración económica de las propuestas de cada proveedor se tendrán en cuenta los precios unitarios ofertados cada mes, sin IVA, por el consumo estimado anual de cada artículo.

**6.- CRITERIOS DE VALORACIÓN:** Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, sobre un total de 100 puntos:

PROPUESTA TÉCNICA - 100 puntos.



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

**7.- JUSTIFICACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN DE PUNTUACIÓN EN LOS CRITERIOS TÉCNICOS DE VALORACIÓN:** El objetivo del suministro es la obtención de la mayor calidad de los productos para atender las expectativas y solicitudes de alta calidad gastronómica que requieren tradicionalmente los clientes de Paradores y cumplir con la diversidad cultural y gastronómica.

Para ello se realiza una cata por técnicos del Departamento de Restauración pertenecientes a distintos Paradores, siendo la evaluación técnica 100 puntos, puntuándose de acuerdo a los criterios de juicio de valor establecidos en el Pliego de Condiciones de Contratación por los distintos catadores que intervienen en la misma.

**8.- JUSTIFICACIÓN DE LAS FÓRMULAS A APLICAR:**

- Fórmula técnica:

$$(1 - [(puntuación\ mejor\ oferta - puntuación\ oferta\ n) / (puntuación\ máxima)]) * 100$$

La máxima puntuación técnica la obtiene la mejor oferta técnica posible. Los siguientes licitadores obtienen una puntuación menor, perfectamente objetiva por otra parte, en proporción a la diferencia con la puntuación de la mejor oferta técnica.

**9.- DURACIÓN DEL CONTRATO:** Un año y tres posibles prorrogas.

Madrid, 22 de octubre de 2021.

Rosa María Díaz Fernández.  
Directora de Restauración.

Carlos Martínez Martínez  
Director Operativo.