

## **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN**

### **SUMINISTRO DE MESAS PLEGABLES Y OTROS ACCESORIOS, CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.**

#### **1.OBJETO**

Suministro de mesas plegables y otros accesorios, con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

El objeto de este contrato está dividido en dos lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente, pudiendo los licitadores presentar oferta a uno, o la totalidad de los lotes.

La división de lotes es:

- LOTE Nº 1: SUMINISTRO DE MESAS PLEGABLES DE POLIETILENO Y OTROS ACCESORIOS.
- LOTE Nº 2: SUMINISTRO DE MESAS PLEGABLES DE MELAMINA Y OTROS ACCESORIOS.

#### **2.NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO**

Considerando necesaria la Dirección de Restauración dicho suministro y dada la naturaleza especializada de los trabajos, es necesaria la contratación del suministro de mesas plegables y otros accesorios, para poder prestar su actividad diaria con normalidad con los medios materiales requeridos necesarios para el montaje de eventos y reuniones con los estándares de calidad marcados por Paradores, por lo que es necesario el inicio de la contratación de este suministro.

#### **3.DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO**

Se requiere el suministro de mesas plegables de polietileno o melamina y otros accesorios, para el correcto desarrollo de las tareas en la Red. Este suministro comprende las tareas de suministro, transporte, descarga.

#### **4.CRITERIOS TÉCNICOS EXIGIDOS EN LA LICITACIÓN:**

Para todos los lotes:

1. Las fichas técnicas de los artículos a fin de verificar las características mínimas y obligatorias requeridas, de todos y cada uno de los artículos.
2. Declaración responsable, indicando que todos los artículos presentados cumplen con cada una de las características técnicas mínimas solicitadas en el Pliego de Prescripciones técnicas.

#### **5.VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO**

El valor estimado del contrato es: 1.237.300,52 euros (UN MILLÓN DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESIENTOS EUROS, CON CINCUENTA Y DOS CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA) correspondiente al importe del contrato más las dos posibles prórrogas, las eventuales incorporaciones de nuevos Paradores y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

## **6.CRITERIOS DE ADJUDICACION**

Las propuestas se valorarán de acuerdo con criterios 100 % económicos. El precio es el único factor determinante de la adjudicación ya que todos los artículos están perfectamente definidos en el pliego de prescripciones técnicas y no es posible variar los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato.

## **7.JUSTIFICACIÓN DE LA FÓRMULA APLICAR**

La atribución de puntuación de la oferta económica responde a la siguiente fórmula:

$$(1 - [(\text{precio oferta n} - \text{precio mejor oferta del lote}) / (\text{precio estimado anual de licitación del lote})]) * 100$$

La máxima puntuación posible la tiene siempre el licitador que presente la oferta económica más baja, ya que la parte de fórmula matemática que determina la proporción  $((\text{precio de la oferta n} - \text{Precio de la mejor oferta}) / (\text{precio estimado anual de licitación del lote}))$  será 0 para la oferta más baja y por tanto se multiplica 1 por la puntuación máxima del criterio objetivo del precio (100), y por lo tanto reparte la totalidad de los puntos.

Los licitadores obtienen una puntuación menor, perfectamente objetiva por otra parte, en proporción a la diferencia con la mejor oferta y respecto al precio estimado de licitación.

## **8.DURACIÓN DEL CONTRATO**

La duración del contrato será de un año y dos posibles prórrogas de un año de duración cada una. Debido a la actual situación inflacionista provocada por una evolución al alza e inestabilidad en los precios, principalmente de la energía y materias primas, no consideramos adecuado, en aras de conseguir una mayor concurrencia en las contrataciones, que la duración del contrato y sus prórrogas sea mayor.

Madrid, Septiembre de 2024

Rosa M<sup>a</sup> Díaz Fernández  
Directora de Restauración

Carlos Martínez Martínez  
Director de Negocio