

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CEREALES DE DESAYUNO EN FORMATO INDIVIDUAL, CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

OBJETO: El objeto es la contratación mediante licitación abierta electrónica del “Suministro de cereales de desayuno en formato individual, con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.”

JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES DEL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: No procede la división de la licitación en diferentes lotes, por la necesidad de que en los establecimientos de Paradores de Turismo el objeto del presente suministro el producto y calidad del mismo sea homogénea.

NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN: Considerando necesaria la Dirección de Restauración de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., la contratación del “Suministro de cereales de desayuno en formato individual, con destino a todos los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.”, para el desarrollo de la actividad de restauración en la red de Paradores. Concretamente, el suministro de cereales permite ofrecer una variedad adecuada y saludable de productos en el servicio de buffet de desayuno, siendo esta una demanda básica del cliente de Paradores.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 106.546,38 euros (CIENTO SEIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS EUROS, CON TREINTA Y OCHO CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA) correspondiente al importe del contrato más la posible prórroga expresa, las eventuales incorporaciones de nuevos Paradores previstas y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

Se establece como base de licitación precio unitario máximo por artículo.

CRITERIOS TÉCNICOS MÍNIMOS EXIGIDOS EN LA LICITACIÓN

La documentación técnica a presentar como requisitos mínimos exigibles es la siguiente (el no cumplimiento de alguno de ellos conlleva la exclusión automática del licitador del proceso de adjudicación):

Ficha técnica de cada producto ofertado.

- Nombre de la marca
 - Empresa
 - Procedencia
 - Caducidad o consumo preferente
 - Registro sanitario
 - Alérgenos y OMG
 - Ingredientes
-
- Certificado de estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.
 - Sistemas de control implantados, de acuerdo con el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
 - Certificado de contenido en alérgenos y ausencia de OMG.

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

PROPUESTA ECONÓMICA - 100 puntos.

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.

JUSTIFICACIÓN DE LA FÓRMULA A APLICAR

Fórmula económica

$$(1 - ((\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta}) / (\text{precio estimado anual de Licitación}))) * 100$$

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 $((\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta}) / (\text{precio estimado anual de licitación}))$ 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 siguientes licitadores obtienen una puntuación menor, perfectamente objetiva por otra parte, en proporción a la diferencia con la mejor oferta y respecto al precio máximo de licitación.

DURACIÓN DEL CONTRATO: Un año y una posible prórroga expresa de un año de duración.

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, 13 de mayo de 2024.

Rosa M^a Diaz Fernandez
Directora de Restauración

Carlos Martínez Martínez
Director de Negocio