

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DE LA LICITACIÓN DEL ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS CON DESTINO AL PARADOR DE TURISMO DE MOLINA DE ARAGÓN (GUADALAJARA).

1. OBJETO:

El objeto de esta contratación es el "Acuerdo marco para el Suministro de frutas y verduras frescas con destino al Parador de Turismo de Molina Aragón (Guadalajara)", de acuerdo a los requisitos y condiciones técnicas establecidos por Paradores. El objetivo del suministro es la obtención de la mejor relación calidad-precio de los productos para atender la demanda de alta calidad gastronómica que requieren tradicionalmente los clientes de Paradores de Turismo.

2. JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES DEL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

El suministro de frutas y verduras frescas en los establecimientos de Paradores se encuentra dividida en lotes distribuidos por zonas geográficas, siendo cada uno de ellos objeto de licitación. Actualmente, se hace necesario proceder a la licitación del suministro de frutas y verduras frescas para el Parador de Turismo de Molina de Aragón (Guadalajara) para el desarrollo de la actividad de Restauración en el Parador.

3. NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN:

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 frutas y verduras frescas con destino al Parador de Turismo de Molina de Aragón (Guadalajara)", para el desarrollo de distintos servicios y de la actividad de Restauración de Paradores, con el fin de ofrecer productos de calidad, variados, de temporada y locales.

4. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO:

Los licitadores deberán concurrir a la licitación por los distintos tipos de artículos (en los formatos especificados o similares), ajustándose a lo solicitado por cada establecimiento.

5. CRITERIOS TÉCNICOS MÍNIMOS EXIGIDOS EN LA LICITACIÓN

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).

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 112.420,00 euros (CIENTO DOCE MIL CUATROCIENTOS VEINTE EUROS, SIN IVA), correspondiente al importe del contrato más las posibles prórrogas expresas.

SISTEMA DE PRECIOS MEDIANTE SUBASTA MENSUAL

El acuerdo marco para el suministro de frutas y verduras frescas con destino al Parador de Turismo de Molina de Aragón (Guadalajara), será adjudicado a varios licitadores hasta un máximo de tres adjudicatarios.



La ejecución del suministro se realizará a través de contratos basados en el mencionado acuerdo marco, y se registrará por un sistema de precios mediante subasta mensual (acuerdos basados). Paradores solicitará, a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público, a los proveedores adjudicatarios del acuerdo marco, la cotización del listado de artículos a suministrar mensualmente. Los adjudicatarios deberán remitir, dentro del plazo establecido, a través de la Plataforma de Contratación del Sector Público, la cotización solicitada con sus respectivos precios; seleccionando Paradores, aquel cuya oferta global resulte más económica en su conjunto (resultante de multiplicar los precios ofertados de cada artículo por el consumo estimado anual de los mismos) para cada mes.

Si no resultasen adjudicatarios como mínimo dos proveedores, Paradores solicitará cotización a uno o varios proveedores locales hasta obtener, como mínimo, dos propuestas. Una vez recibidas las ofertas, Paradores seleccionará para el suministro objeto de la contratación, durante el mes en cuestión, aquel proveedor cuya oferta sea más económica en su conjunto. En el caso de que la oferta de un proveedor no adjudicatario tenga un precio en su conjunto inferior a la de los proveedores adjudicatarios de esta contratación, Paradores se pondrá en contacto con el proveedor adjudicatario en este proceso, el cual tendrá la oportunidad de igualar o mejorar la oferta del proveedor no adjudicatario, enviando una nueva oferta en un plazo máximo de 12 horas.

En el supuesto de que la empresa adjudicataria de este proceso no iguale o mejore la oferta del proveedor no adjudicatario, el Parador podrá acudir, únicamente durante el mes en cuestión, a dicho proveedor para la realización del suministro.

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

Propuesta Técnica: 100 puntos.

8. JUSTIFICACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN DE PUNTUACIÓN EN LOS CRITERIOS DE VALOR TÉCNICO

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 o varias catas por técnicos de la Dirección 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.

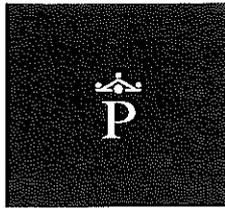
Al tratarse de subastas mensuales, únicamente se valoran y puntúan criterios cuantificables.

9. JUSTIFICACIÓN DE LAS FORMULAS 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.



10. DURACIÓN DEL CONTRATO:

La duración del contrato será desde un año y tres posibles prórrogas de un año de duración cada una.

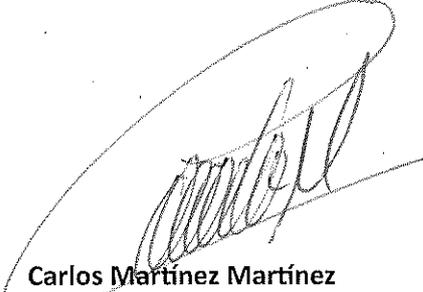
11. GARANTÍA:

No se solicita aval bancario a fin de obtener el mayor número de ofertas y licitadores posibles y facilitar la concurrencia de proveedores de ámbito nacional y local.

Madrid, 18 de Abril de 2024



Rosa María Díaz Fernández.
Directora de Restauración



Carlos Martínez Martínez
Director de Negocio