



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE QUESOS REGIONALES DE CANARIAS CON DESTINO A VARIOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA S.M.E, S.A

1. OBJETO: Contratación del suministro de quesos regionales de Canarias, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E, S.A.

El objeto de este contrato está dividido once (11) lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente, pudiendo los licitadores presentar oferta económica al lote o lotes que estimen oportuno.

La división por lotes es:

CANARIAS

- **LOTE 1.- QUESOS DE VALSEQUILLO, QUESO CURADO MEZCLA, QUESO CURADO ROJO, QUESO FRESCO, QUESO FRESCO AHUMADO Y QUESO FRESCO SEMI AHUMADO, PARA EL PARADOR EL PARADOR DE CRUZ DE TEJEDA.**
- **LOTE 2.- QUESOS DE TEJEDA, QUESO CURADO GOFIO, QUESO SEMI BLANCO, QUESO SEMI ROJO, QUESO AL TUNO INDIO, PARA EL PARADOR DE CRUZ DE TEJEDA.**
- **LOTE 3.- QUESO MAJORERO DE CABRA DE FUERTEVENTURA, PARA EL PARADOR DE LA GOMERA.**
- **LOTE 4.- QUESO SEMICURADO DE CABRA DE LA GOMERA, PARA EL PARADOR DE LA GOMERA.**
- **LOTE 5.- QUESO FRESCO DE CABRA DE LA GOMERA, PARA EL PARADOR DE LA GOMERA.**
- **LOTE 6.- QUESO CURADO DE LA GOMERA, PARA EL PARADOR DE LA GOMERA.**
- **LOTE 7.- QUESOS DE VALSEQUILLO, QUESO SEMICURADO DE CABRA AL PIMENTÓN, QUESO SEMICURADO AHUMADO ARTESANO BLANCO, QUESO DE CABRA GOFIO, QUESO FRESCO MEZCLA AHUMADO, QUESO MEZCLA CURADO, QUESO FRESCO MEZCLA Y QUESO SEMICURADO MEZCLA, PARA EL PARADOR DE CAÑADAS DEL TEIDE.**
- **LOTE 8.- QUESO HERREÑO, QUESO AHUMADO HERREÑO, QUESO CURADO HERREÑO, PARA EL PARADOR DE EL HIERRO.**
- **LOTE 9.- QUESO FRESCO, QUESO FRESCO MEZCLA AHUMADO, QUESO SEMICURADO ARTESANO BLANCO Y QUESO MEZCLA CURADO, PARA EL PARADOR DE EL HIERRO.**
- **LOTE 10.- QUESOS DE VALSEQUILLO, QUESO FRESCO ARTESANO, QUESO FRESCO AHUMADO ARTESANO, QUESO SEMICURADO ARTESANO BLANCO Y QUESO CURADO ARTESANO, PARA EL PARADOR DE LA PALMA.**
- **LOTE 11.- QUESO PALMERO ARTESANO Y QUESO PALMERO DE MANADA, PARA EL PARADOR DE LA PALMA.**

2. NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN: La Dirección de Restauración de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., considera necesaria la contratación del "Suministro de quesos regionales de Canarias, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E, S.A.", para el desarrollo de la actividad de Restauración, con el fin de ofrecer quesos artesanos de las diferentes zonas geográficas donde se encuentran ubicados los Paradores.

3. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO: Suministro de quesos regionales de Canarias, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E, S.A.

4. REQUISITOS MÍNIMOS DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: 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):

- ❖ Certificado de estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- ❖ Documento que acredite la implantación de un sistema de control implantados, de acuerdo con el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- ❖ Últimas analíticas fisicoquímicas y microbiológicas de los productos que presenta.
- ❖ Certificado de contenido en alérgenos y ausencia de OMG.



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

❖ Ficha técnica de las características de los productos ofertados, en los que figure:

1. Nombre de la marca
2. Empresa
3. Procedencia
4. Modelo de etiqueta (foto etiqueta)

❖ Justificación del material empleado para el envasado "Apto para uso alimentario" (Declaración Responsable de Conformidad de que los materiales de envasado suministrados están bajo las normas para poder estar en contacto con alimentos). Sólo para alimentos envasados.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 202.387,50 € (DOSCIENTOS DOS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE EUROS, CON CINCUENTA CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA), correspondiente al importe del contrato más la posible prórroga expresa, y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

Se establece como base de licitación precios unitarios máximos de artículos por lote.

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

- VALORACIÓN ECONÓMICA: 30 PUNTOS
- VALORACIÓN TÉCNICA: 70 PUNTOS

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 requiere tradicionalmente los clientes de Paradores y cumplir con la diversidad cultural y gastronómica. Para ello se realiza una cata por personal perteneciente a cada Parador y la evaluación técnica son 100 puntos los criterios de juicio 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 económica:

$$(1 - [(\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta del lote}) / (\text{precio estimado anual de licitación por lote})]) * 30$$

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 $((\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta del lote}) / (\text{precio estimado anual de licitación por lote}))$ será 0 para la oferta más baja y por tanto se multiplica 1 por la puntuación máxima del criterio objetivo del precio (30), 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 económica y respecto al precio máximo de licitación.

Fórmula técnica: Fórmula criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor:

$$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta del lote} - \text{puntuación oferta } n) / (\text{puntuación máxima del lote } 1)]) * 70$$

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.



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

Las dos fórmulas son similares y las dos reparten la totalidad de los puntos, la oferta económica más baja tendrá la máxima puntuación económica y la mejor oferta técnica tendrá la máxima puntuación técnica.

9. 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 sea mayor.

Madrid, Febrero 2024

Rosa Díaz Fernández
Directora de Restauración

Carlos Martínez Martínez
Director de Negocio