

MEMORIA TÉCNICA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BASES DE COCAS Y COCAS DULCES, CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PENÍNSULA DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

INTRODUCCIÓN: Considerando necesaria la Dirección de Restauración de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., la "Contratación del suministro de bases de cocas y cocas dulces, con destino a los establecimientos de península de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.", para el desarrollo de la actividad de restauración de Paradores e incorporar en desayunos y/o en cafeterías.

OBJETO: El objeto de esta contratación es el suministro de bases de cocas y cocas dulces, con destino a los establecimientos de península 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 todos los establecimientos de península de Paradores, el producto y la calidad del mismo sean homogéneos.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 2.513.275,95 euros (DOS MILLONES QUINIENTOS TRECE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO EUROS, CON NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA), correspondientes al importe del contrato más las posibles prórrogas, las eventuales incorporaciones de nuevos Paradores y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

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

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

- VALORACIÓN TÉCNICA: 70 puntos.
- VALORACIÓN ECONÓMICA 30 puntos

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 de la Dirección de Restauración pertenecientes a distintos Paradores y la evaluación técnica son 100 puntos los criterios de juicio de valor establecidos en el Pliego de Condiciones de Contratación por los distintos catadores que intervienen en la misma.

DURACIÓN DEL CONTRATO: Un año y cuatro posibles prórrogas.

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 $((\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta}) / (\text{precio máximo de licitación}))$ será 0 para la oferta más baja y por tanto se multiplica 1 por la puntuación máxima del



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

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:

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

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.

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.

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):

- Ficha técnica de las características de todos y cada uno de los productos ofertados.
- 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.
- 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.

Madrid, 23/01/20.

Julio Cirujano González.
COORDINADOR DE LA DIRECCIÓN
DE RESTAURACIÓN.

Carlos Martínez Martínez.
DIRECTOR OPERATIVO.