



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

## **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DE LA LICITACIÓN DEL SUMINISTRO DE HELADOS INDUSTRIALES Y ARTESANOS CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.**

**NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN:** Considerando necesario el Departamento de Restauración de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., la contratación del “Suministro de helados industriales y artesanos con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., para el desarrollo de la actividad de Restauración de Paradores.

**OBJETO:** El objeto de esta contratación es el Suministro de helados industriales y artesanos con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

El objeto de este contrato está dividido en 2 lotes:

- ❖ Lote 1: Suministro de helados industriales con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.
- ❖ Lote 2: Suministro de helados artesanos con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

**VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:** El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 1.275.481,10 euros (UN MILLÓN DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN EUROS, CON DIEZ CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA) correspondiente al importe del contrato más las posibles prórrogas expresas, las eventuales incorporaciones de nuevos Paradores previstas y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

Se establece como base de licitación precios unitarios máximos por artículo.

### **REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LICITACIÓN**

1. Certificado de estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.
2. Documento que acredite la implantación de un sistema de control, de acuerdo con el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
3. Últimas analíticas fisicoquímicas y microbiológicas de los productos que presenta
4. Fichas técnicas de los productos a suministrar en la que figure:
  - Nombre de la marca
  - Empresa
  - Procedencia
  - Registro sanitario

- Análisis
  - Otros datos de interés
5. Certificado de contenido en alérgenos y ausencia de OMG.
6. Justificación del material empleado para el envasado de alimentos “Apto para uso alimentario” (Declaración de Conformidad de que los materiales de envasado suministrados están bajo las normas para poder estar en contacto con alimentos). Sólo para alimentos envasados.

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

**PROPUESTA ECONÓMICA - 30 puntos.**

**PROPUESTA TÉCNICA- 70 puntos**

#### **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 la demanda de alta calidad gastronómica que requieren tradicionalmente los clientes de los Paradores de Turismo del Estado.

Para ello se realiza una cata por técnicos del Departamento de Restauración pertenecientes a distintos Paradores, en la que como es propio de sistema de cata de productos alimentarios se efectúa a ciegas, pero se puntúa de acuerdo a los criterios establecidos en el pliego por los distintos catadores que intervienen en la misma.

**DURACIÓN DEL CONTRATO:** Un año y tres posibles prórrogas.

#### **JUSTIFICACIÓN DE LAS FÓRMULAS A APLICAR**

- Fórmula económica

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

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



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

- Fórmula técnica:

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

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.



Rosa M<sup>a</sup> Díaz Fernández

**Jefa de Restauración**  
**20/05/2020**



**Carlos Martínez Martínez**  
**Director Operativo**  
**20/05/2020**