

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE FRUTOS SECOS, FRUTAS SECAS Y FRUTAS DESHIDRATADAS, CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

OBJETO: El objeto de esta contratación es el suministro de frutos secos, frutas secas y frutas deshidratadas, con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

El objeto de este contrato está dividido en tres (3), lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente, pudiendo los licitadores presentar oferta al lote o lotes que estimen oportunos. La división por lotes es:

- **LOTE nº 1: SUMINISTRO DE FRUTOS SECOS.**
- **LOTE nº 2: SUMINISTRO DE FRUTAS SECAS.**
- **LOTE nº 3: SUMINISTRO DE FRUTAS DESHIDRATADAS.**

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 frutos secos, frutas secas y frutas deshidratadas, 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 y para su inclusión en los diferentes servicios que se ofrecen en restauración de Paradores (elaboraciones culinarias, aperitivos en cafeterías y bares de piscinas, minibares de habitaciones, etc...).

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 y de producto no irradiado.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 534.423,00 euros (QUINIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS VEINTITRÉS EUROS, SIN IVA), correspondientes al importe del contrato más una posible prórroga, las eventuales incorporaciones de 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, por lote, sobre un total de 100 puntos:

- **VALORACIÓN TÉCNICA: 60 puntos.**
- **VALORACIÓN ECONÓMICA: 40 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 que lleva a cabo el Departamento de Cocina o

de Comedor del Parador designado a tal efecto, subordinado a la Dirección de Restauración de la sociedad, en un proceso coordinado por los Técnicos de la citada Dirección, quienes aportan las pautas a seguir en la cata de conformidad con los criterios de valoración establecidos en el Pliego de Condiciones de Contratación, pudiéndose invitar, además, a expertos y profesionales del sector con el fin de aumentar la capacidad analítica y aséptica de la prueba. La evaluación técnica de la citada cata es de 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.

JUSTIFICACIÓN DE LAS FÓRMULAS A APLICAR:

Fórmula económica:

$$(1 - [(\text{precio oferta n} - \text{precio mejor oferta del lote}) / (\text{precio estimado anual de licitación del lote})]) * 40$$

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 $((\text{precio oferta n} - \text{precio mejor oferta del lote}) / (\text{precio estimado anual de licitación del lote}))$ será 0 para la oferta más baja y por tanto se multiplica 1 por la puntuación máxima del criterio objetivo del precio (40), 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:

$$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta del lote} - \text{puntuación oferta n}) / (\text{puntuación máxima del lote})]) * 60$$

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.

DURACIÓN DEL CONTRATO: Un año más una posible prórroga de doce meses 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 su prórroga sea mayor.

Madrid, 19/07/2024.

Rosa M^a Díaz Fernández.
DIRECTORA DE RESTAURACIÓN.



VºBº

Carlos Martínez Martínez.
DIRECTOR DE NEGOCIO.