

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE BACALAO DESALADO CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

OBJETO: El objeto es la contratación mediante licitación abierta electrónica del suministro de bacalao desalado con destino a los establecimientos 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 Paradores el producto y la calidad del mismo sean homogéneos.

NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN: Considerando necesario la Dirección de Restauración de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., la "Contratación del Suministro de bacalao desalado con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.", para el desarrollo de la actividad de restauración en la Red de Paradores.

REQUISITOS MÍNIMOS DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: La documentación técnica a presentar como requisito mínimo exigible, es la siguiente:

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. Fichas técnicas de los productos a suministrar en la que figure:
 - Nombre del producto
 - Nombre de la marca
 - Empresa
 - Procedencia
 - Registro sanitario
 - Análisis
 - Otros datos de interés
4. Certificado de contenido en alérgenos y ausencia de OMG.
5. 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.
6. Modelo de etiqueta del producto
7. Documentación relativa al transporte que utilizarán para el envío de los artículos que demuestre el cumplimiento de la normativa vigente.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 1.298.076,00 euros (UN MILLÓN DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETENTA Y SEIS EUROS, SIN IVA), correspondientes al importe del contrato más la posible prórroga, 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 por artículo.

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

- VALORACIÓN ECONÓMICA: 40 puntos
- VALORACIÓN TÉCNICA: 60 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 del Departamento de Restauración pertenecientes a distintos Paradores, siendo la evaluación técnica 90 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:

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

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

Fórmula técnica:

La atribución de la puntuación de la oferta técnica responde a las siguientes fórmulas:

Fórmula criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor:

$$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta} - \text{puntuación oferta } n) / (\text{puntuación máxima})]) * 54$$

La máxima puntuación de los criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor la obtiene la mejor oferta posible de estos criterios técnicos. 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.

Fórmula criterios técnicos evaluables mediante fórmula o puntuación directa:

$$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta} - \text{puntuación oferta } n) / (\text{puntuación máxima})]) * 6$$

La máxima puntuación de los criterios técnicos evaluables mediante fórmula o puntuación directa la obtiene la mejor oferta técnica posible de estos criterios. 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 tres fórmulas son similares y las tres 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.



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

DURACIÓN DEL CONTRATO: Un año y una posible prórroga 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 y sus prórrogas sea mayor.

Rosa María Díaz Fernández.
Directora de Restauración.
24/03/2023

Carlos Martínez Martínez
Director de Negocio
24/03/2023