



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

MEMORIA TÉCNICA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE PESCADOS FRESCOS DE LONJA, CON DESTINO A VARIOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

1.- OBJETO: El objeto de esta contratación es el establecimiento del acuerdo marco para el Suministro de pescados frescos de lonja, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

El objeto de este contrato está dividido en cinco (5) lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente, pudiendo los licitadores presentar oferta económica al lote o lotes que estimen oportunos.

La división por lotes es:

- Lote 1.- Suministro de Pescados frescos de lonja con destino al Parador de Cádiz.
- Lote 2.- Suministro de Pescados frescos de lonja con destino a los Paradores de Málaga Gibralfaro y Málaga Golf.
- Lote 3.- Suministro de Pescados frescos de lonja con destino al Parador de Mazagón.
- Lote 4.- Suministro de Pescados frescos de lonja con destino al Parador de Nerja.
- Lote 5.- Suministro de Pescados frescos de lonja con destino al Parador de Santiago.

2.- NECESIDAD DE LA LICITACIÓN: Considerando necesaria el Departamento de Restauración de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., la "Contratación del acuerdo marco para el Suministro de pescados frescos de lonja, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.", de acuerdo a los requisitos y condiciones técnicas establecidos por Paradores para el desarrollo de la actividad de restauración de Paradores y obtener la mejor relación calidad-precio de los productos locales para atender la demanda de alta calidad gastronómica que requieren tradicionalmente los clientes de Paradores de Turismo.

3.- REQUISITOS MÍNIMOS DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- Certificado de estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- Documento que acredite la implantación de un Sistema de control, de acuerdo con el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

4.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 592.836,22 euros (QUINIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCINETOS TREINTA Y SEIS EUROS, CON VEINTIDOS CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA), correspondientes al importe del contrato más las posibles prórrogas y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

SISTEMA DE PRECIOS MEDIANTE SUBASTA SEMANAL

El sistema de precios mediante subasta semanal aplica a los cinco lotes.



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

La contratación del acuerdo marco será adjudicada a varios licitadores hasta un máximo de tres adjudicatarios para cada lote.

La ejecución del suministro se realizará a través de contratos basados en el presente acuerdo marco, y se regirá por un sistema de precios mediante subasta semanal (acuerdos basados). Los adjudicatarios deberán cotizar semanalmente el listado completo de artículos con sus respectivos precios solicitados para cada lote, seleccionando Paradores, aquel cuya oferta global resulte más económica en su conjunto (resultante de multiplicar el precio ofertado de cada artículo por el consumo estimado anual del mismo) para cada uno de los lotes.

En el caso de que no resultasen adjudicatarios como mínimo dos proveedores en un lote, Paradores, solicitarán cotización a uno o varios proveedores locales hasta obtener, como mínimo, dos propuestas para el lote en cuestión. Una vez recibidas las ofertas, Paradores seleccionarán para el suministro objeto de la contratación, durante la semana en cuestión, aquel proveedor cuya oferta sea más económica en su conjunto. En el caso de que la oferta de un proveedor local no adjudicatario tenga un precio en su conjunto inferior a la de los proveedores adjudicatarios de esta contratación, Paradores se pondrá en contacto con el proveedor adjudicatario en este proceso, el cual tendrá la oportunidad de igualar o mejorar la oferta del proveedor local, enviando una nueva oferta en un plazo máximo de 12 horas.

En el caso de que la empresa adjudicataria de este proceso no iguale o mejore la oferta del proveedor local, el Parador podrá acudir, únicamente durante la semana en cuestión, al proveedor local para la realización del suministro.

5.- CRITERIOS DE VALORACIÓN: Se valorarán y puntuarán, para todos los lotes, los siguientes aspectos, sobre un total de 100 puntos:

PROPUESTA TÉCNICA - 100 puntos.

6.- 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, 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.

7.- JUSTIFICACIÓN DE LAS FÓRMULAS A APLICAR:

-. Fórmula técnica:

$$(1 - [(puntuación\ mejor\ oferta\ del\ lote - puntuación\ oferta\ n) / (puntuación\ máxima\ del\ lote)]) * 100$$



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

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.

8.- DURACIÓN DEL CONTRATO: Un año y tres posibles prorrogas.



Rosa M. Díaz Fernández

Jefa de Restauración.
10/12/2020



Carlos Martínez Martínez
Director Operativo.
10/12/2020