

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE HELADOS DE IMPULSO EN PORCIÓN INDIVIDUAL, 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 helados de impulso en porción individual, 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: La contratación del suministro de helados se encuentra dividido en lotes en función de los diferentes tipos de helados necesarios para el desarrollo de la actividad de Restauración en los diferentes Paradores, habiendo sido ya objeto de licitación abierta, siendo actualmente necesario licitar el suministro de helados de impulso.

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 helados de impulso en porción individual”, con destino a todos 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.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 115.070,10 euros (CIENTO QUINCE MIL SETENTA EUROS, CON DIEZ CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA) correspondiente al importe del contrato más la posible prórroga expresa, 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.

CRITERIOS TÉCNICOS MINIMOS EXIGIDOS EN LA LICITACIÓN

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):

- Dos fichas técnicas de cada grupo de los productos ofertados.
 - Nombre de la marca
 - Empresa
 - Procedencia
 - Caducidad o consumo preferente
 - Registro sanitario
 - Alérgenos y OMG
 - Ingredientes

Grupos de helados de impulso en envase individual:

- Helados porción impulso de hielo o sorbete, “polos”
 - Helados porción impulso tipo cucuruchos o “conos”.
 - Helados porción impulso de crema bañados en chocolate, “bombón”.
 - Helados porción impulso tipo sándwich de galleta con relleno de crema de uno o dos sabores.
 - Helados porción impulso infantiles, de diferentes formas y sabores.
 - Helados porción impulso tipo tarrinas de diferentes cremas y sabores.
- 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.

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

PROPUESTA ECONÓMICA - 100 puntos.

El precio es el único factor determinante de la adjudicación ya que todos los artículos están perfectamente definidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas y no es posible variar los plazos de entrega ni introducir modificaciones de ninguna clase en el contrato.

JUSTIFICACIÓN DE LA FÓRMULA A APLICAR

- Fórmula económica

$$(1 - [(\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta}) / (\text{precio estimado anual de Licitación})]) * 100$$

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 (100), 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.

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.

Madrid, 23 de mayo de 2024.

Rosa M^a Diaz Fernandez
Directora de Restauración

Carlos Martínez Martínez
Director de Negocio