

**MEMORIA TÉCNICA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE MERMELADAS Y MIEL CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA S.M.E., S.A.**

**OBJETO:** El objeto es la contratación del suministro de mermeladas y miel con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España S.M.E, S.A.

**JUSTIFICACION 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 los establecimientos de Paradores de Turismo el objeto del presente suministro el producto y calidad del mismo sea homogénea.

**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 mermeladas y miel 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.

**REQUISITOS MÍNIMOS DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:** La documentación técnica a presentar como requisitos mínimos exigibles (el no cumplimiento de alguno de ellos conlleva la exclusión automática del licitador del proceso de adjudicación), 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 de la marca
  - Empresa
  - Procedencia
  - Registro Sanitario
  - Análisis
  - Alérgenos y/o trazas que contiene
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. Declaración responsable del licitador en la que se comprometan que, en los albaranes de los suministros en el caso de ser adjudicatario, deberá figurar el nº de lote del producto solicitado, al ser requisito obligatorio en el suministro de productos tanto para productor como distribuidor.

**VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:** El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 281.367,70 euros (DOSCIENTOS OCHENTA Y UN MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE EUROS, CON SETENTA 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 máximos unitarios.

**CRITERIOS DE VALORACIÓN:** Se valorará 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 de la Dirección 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:**

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

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  $((\text{precio ofertado } n - \text{precio mejor oferta}) / (\text{precio estimado anual de licitación}))$  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 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

**FÓRMULAS TÉCNICAS.**

Criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor:

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

Criterios técnicos evaluables mediante fórmula o puntuación directa:

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

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 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.

**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 14/11/2022

Rosa M<sup>a</sup> Díaz Fernández  
Directora de Restauración

Carlos Martínez Martínez  
Director de Negocio