



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE QUESOS REGIONALES DE GALICIA, ASTURIAS, CANTABRIA Y PAIS VASCO CON DESTINO A VARIOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA S.M.E, S.A.

1. OBJETO: Contratación del suministro de quesos regionales de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E, S.A.

El objeto de este contrato está dividido en cuarenta y un (41) lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente, pudiendo los licitadores presentar oferta económica al lote o lotes que estimen oportuno.

La división por lotes es:

GALICIA

- Lote 1 Queso de Tetilla D.O.P. para los Paradores de Santiago, Ferrol, Ribadeo, Vilalba, Cambados, Pontevedra, Baiona, Tui, Verín, Costa Da Morte, Monforte y Sto. Estevo.
- Lote 2 Queso Cebreiro D.O.P. para los Paradores de Santiago, Ferrol, Ribadeo, Vilalba, Cambados, Pontevedra, Baiona, Tui, Verín, Costa Da Morte, Monforte Y Sto. Estevo
- Lote 3 Queso San Sinón Da Costa D.O.P. para los Paradores de Santiago, Ferrol, Ribadeo, Vilalba, Cambados, Pontevedra, Baiona, Tui, Verín, Costa Da Morte, Monforte Y Sto. Estevo.
- Lote 4 Queso Arzúa-Ulloa D.O.P. para los Paradores de Santiago, Ferrol, Ribadeo, Vilalba, Cambados, Pontevedra, Baiona, Tui, Verín, Costa Da Morte, Monforte y Sto. Estevo
- Lote 5 Quesos Especiales de vaca, cabra y oveja de Galicia para el Parador de Baiona
- Lote 6 Requesón de Pontevedra para el Parador de Tui
- Lote 7 Queso Azul de vaca de Lugo para el Parador de Vilalba
- Lote 8 Queso de cabra con castaña confitada para el Parador de Sto. Estevo
- Lote 9 Queso curado de oveja de Fragas Do Eume para el Parador de Sto. Estevo
- Lote 10 Queso de vaca leche Pasteurizada para el Parador De Sto Estevo
- Lote 11 Queso de Cabra Madurado Artesano para el Parador De Sto. Estevo
- Lote 12 Queso semicurado de cumbres de Trevinca para el Parador De Sto Estevo
- Lote 13 Queso semicurado con finas hierbas para el Parador De Sto. Estevo
- Lote 14 Queso Azul de vaca y cabra para el Parador de Sto. Estevo
- Lote 15 Queso cremoso de vaca madurado para el Parador de Sto. Estevo
- Lote 16 Queso Cebreiro curado D.O.P. para el Parador de Santiago
- Lote 17 Queso Galmesano y azul Mezcla de Prestes para el Parador de Santiago
- Lote 18 Queso Azul Savel para los Paradores de Santiago Y Monforte
- Lote 19 Queso cremoso de vaca Para el Parador de Costa Da Morte
- Lote 20 Quesos especialidades para el Parador de Costa Da Morte
- Lote 21 Queso Suave de vaca Para el Parador de Costa Da Morte
- Lote 22 Quesos Mencía semicurado y Ribeira curado para el Parador de Costa Da Morte

ASTURIAS

- Lote 23 Quesos de vaca y cabra de Asturias para los Paradores de Cangas De Onís, Gijón Y Corias
- Lote 24 Quesos de vaca, cabra y vaca-oveja de diferentes Concejos para los Paradores de Cangas De Onís, Gijón Y Corias
- Lote 25 Queso Gamoneu del Valle D.O.P. y queso Casín D.O.P. de diferentes Concejos para el Parador de Cangas de Onís
- Lote 26 Queso Gamoneu del Valle D.O.P. de Onís para los Paradores de Cangas de Onís, Gijón Y Corias
- Lote 27 Queso De Oveja de Arenas de Cabrales para el Parador de Cangas de Onís
- Lote 28 Queso de vaca Ahumado de Pria para los Paradores de Cangas de Onís, Gijón Y Corias
- Lote 29 Quesos formatos especiales para venta en Tienda Para el Parador de Cangas De Onís
- Lote 30 Requesón para el Parador de Corias



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

CANTABRIA

- Lote 31 Quesos de Peñaquebrada para los Paradores de Santillana Y Limpias
- Lote 32 Quesos De Baró, Camaleño, Tanárrio, Cócebres y Lon para los Paradores de Santillana y Limpias
- Lote 33 Queso Picón D.O.P. para el Parador de Fuente Dé
- Lote 34 Quesos de Liébana D.O.P. de vaca-oveja y vaca-oveja ahumado para el Parador de Fuente Dé
- Lote 35 Quesuco de vaca-cabra madurado y vaca-cabra ahumado para el Parador de Fuente Dé
- Lote 36 Queso de vaca ahumado de Áliva para El Parador De Fuente Dé
- Lote 37 Queso Mezcla Tres Leches Y Queso De Cabra De Liébana Para El Parador De Fuente Dé
- País Vasco
- Lote 38 Queso Idiazabal Y Queso Idiazabal Ahumado Para El Parador De Argomaniz

PAÍS VASCO

- Lote 39 Queso Curado De Cabra De Álava Para El Parador De Argomaniz
- Lote 40 Queso De Oveja Roncal Y Queso Cremoso Berria Behi Gazta Para El Parador De Argomaniz
- Lote 41 Queso De Oveja Leche Cruda, De Cabra Con Pimentón E Idiazabal De Leche Cruda De Oveja Para El Parador De Hondarribia

2. NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN: La Dirección de Restauración de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., considera necesaria la contratación del "Suministro de quesos regionales de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E, S.A.", para el desarrollo de la actividad de Restauración, con el fin de ofrecer quesos artesanos de las diferentes zonas geográficas donde se encuentran ubicados los Paradores.

3. DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO: Suministro de quesos regionales de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E, S.A.

4. 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):

- ❖ Certificado de estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- ❖ Documento que acredite la implantación de un sistema de control implantados, de acuerdo con el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).
- ❖ Últimas analíticas fisicoquímicas y microbiológicas de los productos que presenta.
- ❖ Certificado de contenido en alérgenos y ausencia de OMG.
- ❖ Ficha técnica de las características de los productos ofertados, en los que figure:
 1. Nombre de la marca
 2. Empresa
 3. Procedencia
 4. Modelo de etiqueta (foto etiqueta)
- ❖ Justificación del material empleado para el envasado "Apto para uso alimentario" (Declaración Responsable de Conformidad de que los materiales de envasado suministrados están bajo las normas para poder estar en contacto con alimentos). Sólo para alimentos envasados.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 629.654,55 € (SEISCIENTOS VEINTINUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO EUROS, CON CINCUENTA Y CINCO CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA), correspondiente al importe del contrato más la posible prórroga expresa, y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

Se establece como base de licitación precios unitarios máximos de artículos por lote.

6. CRITERIOS DE VALORACIÓN: Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, para cada lote, sobre un total de 100 puntos:

- VALORACIÓN ECONÓMICA: 30 PUNTOS
- VALORACIÓN TÉCNICA: 70 PUNTOS

7. 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 requiere tradicionalmente los clientes de Paradores y cumplir con la diversidad cultural y gastronómica. Para ello se realiza una cata por personal perteneciente a cada Parador y la evaluación técnica son 100 puntos los criterios de juicio valor establecidos en el Pliego de Condiciones de Contratación por los distintos catadores que intervienen en la misma.

8. JUSTIFICACIÓN DE LAS FÓRMULAS A APLICAR:

Fórmula económica:

$$(1 - [(\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta del lote}) / (\text{precio estimado anual de licitación por lote})]) * 30$$

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 $((\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta del lote}) / (\text{precio estimado anual de licitación por lote}))$ será 0 para la oferta más baja y por tanto se multiplica 1 por la puntuación máxima del criterio objetivo del precio (30), 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: Fórmula criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor:

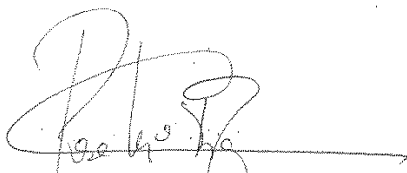
$$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta del lote} - \text{puntuación oferta } n) / (\text{puntuación máxima del lote } 1)]) * 70$$

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.

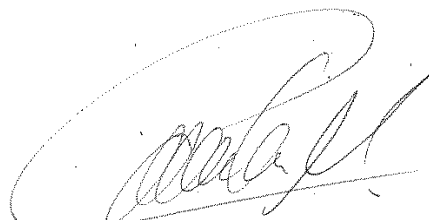
Las dos fórmulas son similares y las dos reparten la totalidad de los puntos, la oferta económica más baja tendrá la máxima puntuación económica y la mejor oferta técnica tendrá la máxima puntuación técnica.

9. DURACIÓN DEL CONTRATO: Un año y una posible prórroga expresa 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 sea mayor.

Madrid, 14 de julio de 2023.



Rosa Díaz Fernández
Directora de Restauración



Carlos Martínez Martínez
Director de Negocio