



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

## MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE QUESOS REGIONALES DE ANDALUCÍA ORIENTAL, ANDALUCÍA OCCIDENTAL Y MURCIA 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 Andalucía Oriental, Andalucía Occidental y Murcia con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E, S.A.

El objeto de este contrato está dividido en veintinueve (29) 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:

### ANDALUCÍA ORIENTAL

- **LOTE 1.- QUESO DE CABRA DE CASABERMEJA, PARA EL PARADOR DE ANTEQUERA.**
- **LOTE 2.- QUESOS DE CABRA ESPECIALIDADES, PARA LOS PARADORES DE ANTEQUERA, MÁLAGA GIBRALFARO, MÁLAGA GOLF Y NERJA.**
- **LOTE 3.- QUESOS DE LOS MONTES DE MÁLAGA, PARA LOS PARADORES DE ANTEQUERA, MÁLAGA GIBRALFARO, MÁLAGA GOLF Y NERJA.**
- **LOTE 4.- QUESOS DE ALHAURIN EL GRANDE DE RAZA AUTOCTONA 100% CABRA MALAGUEÑA, PARA LOS PARADORES DE ANTEQUERA, MÁLAGA GIBRALFARO Y MÁLAGA GOLF.**
- **LOTE 5.- QUESOS DE CAMPILLOS RAZA AUTÓCTONA 100% CABRA MALAGUEÑA, PARA LOS PARADORES DE ANTEQUERA, MÁLAGA GIBRALFARO, MÁLAGA GOLF, NERJA, RONDA, CÁDIZ Y GRANADA.**
- **LOTE 6.- QUESO DE OVEJA VIEJO LECHE CRUDA Y QUESO AZUL DE CABRA, PARA EL PARADOR DE MÁLAGA GOLF.**
- **LOTE 7.- QUESO DE CABRA MALAGUEÑA SEMICURADO Y QUESO DE OVEJA CURADO LECHE CRUDA, PARA LOS PARADORES DE MÁLAGA GOLF Y MÁLAGA GIBRALFARO.**
- **LOTE 8.- QUESO AZUL DE CABRA PAYOYA, PARA EL PARADOR DE MÁLAGA GOLF.**
- **LOTE 9.- QUESO DE CABRA FERMENTADO, PARA EL PARADOR DE MÁLAGA GOLF.**
- **LOTE 10.- QUESOS DE LA SERRANÍA DE RONDA, PARA EL PARADOR DE RONDA.**
- **LOTE 11.- QUESO DE JAÉN SIERRA SUR, PARA EL PARADOR DE JAÉN.**
- **LOTE 12.- QUESOS DE ALDEA ERMITA NUEVA, PARA EL PARADOR DE JAÉN.**
- **LOTE 13.- QUESOS DE LA CUENCA DEL GUADALQUIVIR, PARA LOS PARADORES DE ÚBEDA Y CAZORLA.**
- **LOTE 14.- QUESOS DE SERÓN, PARA EL PARADOR DE MOJACAR.**
- **LOTE 15.- QUESOS DE MONTEFRÍO, PARA EL PARADOR DE GRANADA.**
- **LOTE 16.- QUESOS DE LA CALAHORRA, PARA EL PARADOR DE GRANADA.**
- **LOTE 17.- QUESOS DE GRANADA METROPOLITANA, PARA EL PARADOR DE GRANADA.**

### ANDALUCÍA OCCIDENTAL

- **LOTE 18.- QUESOS DE OVEJA GRAZALEMEÑA Y CABRA PAYOYA DE GRAZALEMA, PARA LOS PARADORES DE CÁDIZ Y ARCOS DE LA FRONTERA.**
- **LOTE 19.- QUESO DE CABRA PAYOYA DE GRAZALEMA AL ROMERO, PARA LOS PARADORES DE CÁDIZ Y ARCOS DE LA FRONTERA.**
- **LOTE 20.- QUESO DE OVEJA LECHE CRUDA Y FRESCO DE CABRA DE GRAZALEMA, PARA LOS PARADORES DE CÁDIZ Y ARCOS DE LA FRONTERA.**
- **LOTE 21.- QUESO DE OVEJA MERINA GRAZALEMEÑA RAZA AUTÓCTONA 100%, PARA LOS PARADORES DE CÁDIZ Y ARCOS DE LA FRONTERA.**



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

- **LOTE 22.- QUESO DE BONARES**, PARA LOS PARADORES DE AYAMONTE Y MAZAGÓN.
- **LOTE 23.- QUESOS DE CABRA DE SIERRA NORTE DE SEVILLA**, PARA EL PARADOR DE CARMONA.
- **LOTE 24.- QUESOS DE VACA DE FUENTES DE ANDALUCÍA**, PARA EL PARADOR DE CARMONA.
- **LOTE 25.- QUESO FRESCO DE CASTILLEJA DEL CAMPO**, PARA EL PARADOR DE CARMONA.
- **LOTE 26.- QUESOS DE LA SIERRA SUBBETICA**, PARA EL PARADOR DE CÓRDOBA.

## MURCIA

- **LOTE 27.- QUESO AZUL Y QUESO FRESCO DE CABRA DE MURCIA**, PARA EL PARADOR DE LORCA.
- **LOTE 28.- QUESO AZUL DE CABRA DE LORCA**, PARA EL PARADOR DE LORCA.
- **LOTE 29.- QUESO DE CABRA DE PURIAS**, PARA EL PARADOR DE LORCA.

- 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 Andalucía Oriental, Andalucía Occidental y Murcia 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 Andalucía Oriental, Andalucía Occidental y Murcia, 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 395.117,10 € (TRESCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO DIECISIETE EUROS, CON DIEZ 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.



**PARADORES**

Hoteles & Restaurantes 1928

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:**

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

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