

# **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN DE LA REFORMA Y DOTACIÓN DE COCINA DEL RESTAURANTE "LA PINTA" DEL PARADOR DE TURISMO DE BAIONA (PONTEVEDRA)**

## **1.-OBJETO**

El presente documento tiene por objeto establecer las cláusulas que sirvan de base a la licitación abierta electrónica para la contratación de las obras para la reforma y dotación de equipamiento en la cocina del restaurante "La Pinta" en el Parador de Turismo de Baiona.

## **2.-NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DE LA OBRA**

En el Plan Anual de Inversión aprobado tanto por Turespaña como por el Consejo de Administración de Paradores de Turismo para el Parador de Turismo de Baiona para el año 2020, recoge una línea para la realización de la actuación.

## **3.-DESCRIPCIÓN DE LA OBRA**

La empresa que resulte adjudicataria se encargará de las siguientes tareas:

- Retirada de equipamiento.
- Retirada de solado de cocina.
- Nuevas instalaciones de electricidad, fontanería....
- Suministro e instalación de nuevo solado y alicatado.
- Suministro e instalación de nuevo equipamiento.

## **4.-PLAZO DE EJECUCIÓN**

Se establece un plazo máximo de ejecución de 9 semanas.

## **5.-CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

Las propuestas se valorarán de acuerdo a criterios técnicos y económicos con una ponderación del 40% y 60%, respectivamente.

## **6.-PRESUPUESTO DE LICITACIÓN Y PRECIO FINAL DEL CONTRATO**

El presupuesto base de licitación del contrato asciende a un importe máximo de 338.800,00 euros (TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL, OCHOCIENTOS EUROS, IVA INCLUIDO) de los cuales 280.000,00 euros son la base imponible del gasto y 58.800,00 euros es el importe correspondiente al 21% del IVA.

## **7.- CRITERIOS TECNICOS MÍNIMOS EXIGIDOS EN LA LICITACIÓN**

Relación detallada de las personas que van a desarrollar de manera efectiva el trabajo contratado especificando categoría profesional, perfil, así como función específica a desarrollar en el trabajo objeto del contrato y curriculum profesional del encargado de obra.

## 8.- JUSTIFICACIÓN DE LA FÓRMULA APLICAR

La atribución de puntuación de la oferta económica responde a la siguiente fórmula:

$$(1 - [(\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta}) / (\text{precio máximo de Licitación})]) * 60$$

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  $((\text{precio de la oferta} - \text{Precio de la mejor oferta}) / (\text{precio máximo de licitación}))$  será 0 para la oferta más baja y por tanto se multiplica 1 por la puntuación máxima del criterio objetivo del precio (X), y por lo tanto reparte la totalidad de los puntos.

Los 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.

La atribución de puntuación de la oferta técnica responde a la siguiente fórmula:

1.- Para los criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor:

$$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta} - \text{puntuación oferta } n) / (\text{puntuación máxima})]) * 16,40$$

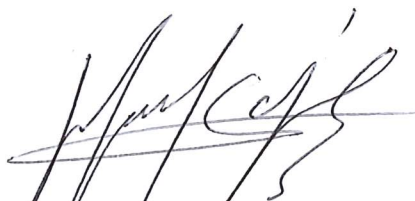
2.- Para los criterios técnicos evaluables mediante fórmulas o puntuación directa:

$$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta} - \text{puntuación oferta } n) / (\text{puntuación máxima})]) * 23,60$$


En ambos casos 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 reparten la totalidad de los puntos, la oferta económica más baja tendrá la máxima puntuación económica y las mejores ofertas técnicas evaluables mediante juicio de valor y formulas o puntuación directa, tendrán las máximas puntuaciones técnicas.

Madrid, 20 de diciembre de 2019



Rafael Gómez Escribano  
Dirección de Inmuebles



Beatriz Pérez Escudero  
Directora de Inmuebles



Alfredo Ruiz Mate  
Director de Infraestructuras Hoteleras, Mantenimiento y Decoración