



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE TURRONES Y DULCES NAVIDEÑOS CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

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 turrones y dulces navideños, con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España S.M.E., S.A.”, para el desarrollo de la actividad de restauración, al ser un producto demandado y consumido por los clientes en los restaurantes y menús de grupos en Navidad.

OBJETO: El objeto es la contratación, mediante licitación abierta electrónica, del “Suministro de turrones y dulces navideños, 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: No procede la división de la licitación en diferentes lotes, por la necesidad de que en todos los establecimientos de Paradores el producto y la calidad del mismo sean homogéneos.

REQUISITOS TÉCNICOS

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. Ficha técnica con las características de todos y cada uno de los productos ofertados, en las que al menos figure:
 - Información nutricional
 - Nº de lote
 - Ingredientes
 - Fecha de consumo preferente y fecha de caducidad secundaria una vez abierto el envase
 - Peso neto
 - Alérgenos y trazas que contenga. Libre de OMG.
 - Condiciones de conservación
 - Registro sanitario

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 103.228,16 euros (CIENTOS TRES MIL DOSCIENTOS VEINTIOCHO EUROS, CON DIECISEIS 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 DE VALORACIÓN: Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos sobre un total de 100 puntos:

- VALORACIÓN TÉCNICA: **60 puntos.**
- VALORACIÓN ECONÓMICA: **40 puntos.**



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

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, siendo la evaluación técnica 100 puntos, puntuándose de acuerdo con 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:

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

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 $((\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta}) / (\text{precio estimado anual de licitación}))$ será 0 para la oferta más baja y por tanto se multiplica 1 por la puntuación máxima del criterio objetivo del precio (40), 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:

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

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.

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, 23 de agosto de 2024

Rosa M^a Díaz Fernández
Directora de Restauración

Carlos Martínez Martínez
Director de Negocio