

**MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNE FRESCA DE TERNERA "I.G.P. CARNE DE ÁVILA", CON DESTINO A VARIOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.**

**OBJETO:** El objeto del presente pliego es establecer las cláusulas que sirvan de base a la licitación abierta electrónica para la contratación del suministro de carne fresca de ternera "I.G.P. Carne de Ávila", con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

La previsión de suministro es para los Paradores de Turismo de Ávila, Gredos (Ávila) y Alcalá de Henares (Madrid), sin perjuicio que se puedan incorporar otros establecimientos de la Red de Paradores.

**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 los establecimientos de Paradores objeto de la presente contratación, el producto y la calidad del mismo sean homogéneos.

**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 carne fresca "I.G.P. Carne de Ávila", con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A., para el desarrollo de la actividad de restauración en la red de Paradores.

**REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EXIGIDOS:** 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):

- Ficha técnica de las características de todos y cada uno de los productos ofertados, que contenga al menos los siguientes datos: nombre del producto, denominación comercial o científico de la especie, Características, tipo de envase, método de producción, procedencia, fecha de caducidad o consumo preferente, alérgenos y proveedor.
- Modelo de etiquetas de "Carne de Ávila", que contenga al menos los siguientes datos: número de referencia, identificación por el Consejo Regulador, identificación oficial, descripción de la pieza, fecha de sacrificio, origen, número de autorización, despiezado en..., número de autorización, número de canal, logotipo del Consejo Regulador Carne de Ávila, logotipo europeo de la Indicación Geográfica Protegida, código de barras y denominación de venta (ternera, añojo, novillo).
- Certificado en vigor de estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- Sistemas de control implantados, de acuerdo con el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

**VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:** El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 345.500,00 euros (TRESCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS EUROS, SIN IVA), correspondientes al importe del contrato más la posible prórroga, las eventuales incorporaciones de paradores y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

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

**CRITERIOS DE VALORACIÓN:** Se valorarán 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, siendo la evaluación técnica 100 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:

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

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: criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor:

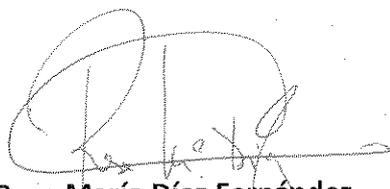
$$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta} - \text{puntuación oferta } n) / (\text{puntuación máxima})]) * 60$$

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.

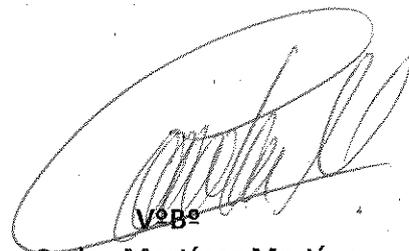
Las dos fórmulas son similares y las dos reparten la totalidad de los puntos, la oferta económica más baja tendrá la máxima puntuación económica y la mejor oferta técnica tendrá la máxima puntuación técnica.

**DURACIÓN DEL CONTRATO:** Un año más una posible prórroga. 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 su prórroga sea mayor.

Madrid, 27 de septiembre 2023.



Rosa María Díaz Fernández.  
Directora de Restauración.



Carlos Martínez Martínez  
Director de Negocio