



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

## MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRATACIÓN

**SUMINISTRO DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO DEL ÁREA DE RESTAURACIÓN CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.**

### 1.OBJETO

Suministro de maquinaria y equipamiento del área de Restauración con destino a la Red de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

El objeto de este contrato está dividido en seis lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente, pudiendo los licitadores presentar oferta a uno, a varios o la totalidad de los lotes.

La división de lotes es:

- LOTE 1. SUMINISTRO DE HORNOS MICROONDAS.
- LOTE 2. SUMINISTRO DE MESAS PARA BANQUETES DE POLIETILENO Y OTROS ACCESORIOS
- LOTE 3. SUMINISTRO DE ABATIDORES DE TEMPERATURA
- LOTE 4. SUMINISTRO DE ESTERILIZADORES DE CUCHILLO
- LOTE 5. SUMINISTRO DE FABRICADORES DE HIELO
- LOTE 6. EXPRIMIDORES DE NARANJAS DE ZUMO

### 2.NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO

Considerando necesaria la Dirección de Restauración dicho suministro y dada la naturaleza especializada de los trabajos, es necesaria la contratación del suministro de maquinaria y equipamiento del área de Restauración, para poder prestar su actividad diaria con normalidad con los medios materiales requeridos necesarios y con los estándares de calidad marcados por Paradores, por lo que es necesario el inicio de la contratación de estos suministros.

### 3.DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO

Se requiere el suministro de maquinaria y equipamiento de equipos para el área de Restauración, para el correcto desarrollo de las tareas en la Red. Este servicio comprende las tareas de suministro, transporte, descarga, retirada de los equipos electrónicos antiguos en conformidad con la normativa legal de la retirada de residuos y servicio técnico en todo el territorio nacional.

### 4.CRITERIOS TÉCNICOS MÍNIMOS EXIGIDOS EN LA LICITACIÓN:

Para todos los lotes:

1. Las fichas técnicas de los artículos a fin de verificar las características mínimas y obligatorias requeridas, de todos y cada uno de los artículos, aparatos o equipos ofertados en el lote o lotes a los que se presente el licitador, con la siguiente Información en cada ficha técnica:

A. Descripción detallada de las características técnicas, indicando:

- Dimensiones.
- Material de fabricación.



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

- Peso del equipo.
- Funcionalidades.
- Potencia y calificación de consumo (cuando aplique)
- Fotografía.
- Será obligatorio detallar el formato de recepción en los paradores (si los artículos se requieren de algún tipo de montaje, trabajo previo o instalación de piezas antes de su puesta en uso).

2. Declaración responsable, indicando que todos los artículos presentados cumplen con cada una de las características técnicas mínimas solicitadas en el Pliego de Prescripciones técnicas.

Adicionalmente, se deberá aportar la documentación propia para cada lote / lotes a los que licite:

LOTE 1. SUMINISTRO DE HORNOS MICROONDAS. Si licita al lote 1, deberá aportar la siguiente documentación:

- Declaración responsable, indicando que se ofrecerá servicio técnico para reparación/sustitución de los elementos que componen el equipo en un plazo medio de vida del equipamiento como mínimo de 10 años.
- Debe aportar certificado o documento que acredite que el aparato cuenta con homologación y fabricación Europea, normativa de la U.E.
- Certificado o es su defecto una declaración responsable elaborada por el licitador, certificando que mantienen el respeto al medio ambiente tanto en la fabricación como en el resultado final del producto, en conformidad con las normas de respeto con el medio ambiente.
- Certificado o es su defecto una declaración responsable elaborada por el licitador, indicando que el producto está certificado en GS ( control y calidad y seguridad producto)

LOTE 2. SUMINISTRO DE MESAS PARA BANQUETES DE POLIETILENO Y OTROS ACCESORIOS. Si licita al lote 2, deberá aportar la siguiente documentación:

- Certificado o documento que acredite que el aparato cuenta con homologación y fabricación Europea, normativa de la U.E.
- Manual de instrucciones /montaje en idioma español.

LOTE 3. SUMINISTRO DE ABATIDORES DE TEMPERATURA . Si licita al lote 3, deberá aportar la siguiente documentación:

- Certificado o documento que acredite que el aparato cuenta con homologación y fabricación Europea, normativa de la U.E.
- Manual de instrucciones en Idioma español, ficha de mantenimiento, indicando la frecuencia de cambio de componentes temporales, si es el caso.
- Declaración responsable indicando que el suministro incluirá la instalación, puesta en marcha y formación al personal del Parador, así como una visita de mantenimiento preventivo anual, hasta fin de garantía.



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

LOTE 4. SUMINISTRO DE ESTERILIZADORES DE CUCHILLO. Si licita al lote 4, deberá aportar la siguiente documentación:

- Certificado o documento que acredite que el aparato cuenta con homologación y fabricación Europea, normativa de la U.E.
- Manual de instrucciones en idioma español, ficha de mantenimiento, indicando la frecuencia de cambio de componentes temporales, si es el caso.

LOTE 5. SUMINISTRO DE FABRICADORES DE HIELO . Si licita al lote 5, deberá aportar la siguiente documentación:

- Debe aportar certificado o documento que acredite que el aparato cuenta con homologación y fabricación Europea, normativa de la U.E.
- Manual de instrucciones en idioma español, ficha de mantenimiento, indicando la frecuencia de cambio de componentes temporales, si es el caso.

LOTE 6. SUMINISTRO DE EXPRIMIDORES DE NARANJAS DE ZUMO . Si licita al lote 6, deberá aportar la siguiente documentación:

- Debe aportar certificado o documento que acredite que el aparato cuenta con homologación y fabricación Europea, normativa de la U.E.
- Manual de instrucciones en idioma español, ficha de mantenimiento, indicando la frecuencia de cambio de componentes temporales, si es el caso.
- Declaración responsable indicando:
  - Que queda garantizado el suministro de consumibles y repuestos.
  - Que se deberán de disponer de los 5 modelos solicitados de la misma marca, no pudiendo ofertas marcas diferentes.
  - Que se ofrecerá servicio técnico para reparación/sustitución de los elementos que componen el equipo en un plazo medio de vida del equipamiento de 10 años.
  - Que tras la puesta en marcha se dará una formación al personal del Parador.
  - Que se realizará una visita de mantenimiento preventivo anual, hasta fin de garantía.

## 5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato es: 967.364,95 euros (NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL, TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO EUROS, CON NOVENTA Y CINCO CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA) correspondiente al importe del contrato más las dos posibles prórrogas, las eventuales incorporaciones de nuevos Paradores y las posibles modificaciones de la lista de artículos contratados.

## 6. CRITERIOS DE ADJUDICACION

Las propuestas se valorarán de acuerdo con criterios 100 % económicos.

## 7. JUSTIFICACIÓN DE LA FÓRMULA APLICAR

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

$$(1 - [(\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta del lote}) / (\text{precio estimado anual de licitación del lote})]) * 100$$

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 ((precio de la oferta n – Precio de la mejor



# PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

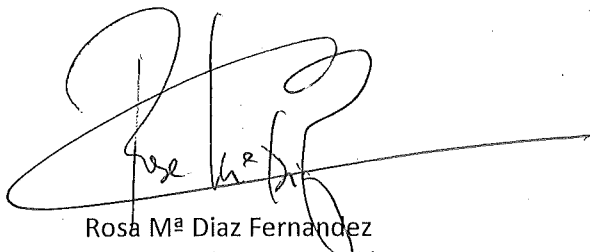
oferta) / (precio estimado anual de licitación del lote)) será 0 para la oferta más baja y por tanto se multiplica 1 por la puntuación máxima del criterio objetivo del precio (100), y por lo tanto reparte la totalidad de los puntos.

Los licitadores obtienen una puntuación menor, perfectamente objetiva por otra parte, en proporción a la diferencia con la mejor oferta y respecto al precio estimado de licitación.

## 8.DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de un año y dos posibles prórrogas de un año de duración cada una. 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 sus prórrogas sea mayor

Madrid, a 21 de junio de 2023



Rosa Mª Díaz Fernández  
Directora de Restauración

Carlos Martínez Martínez  
Director de Negocio