

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN DE LA LICITACIÓN DEL SUMINISTRO DE HUEVOS FRESCOS Y PASTEURIZADO, 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 Huevos frescos y pasteurizado, con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.", para el desarrollo de la actividad de restauración de Paradores.

OBJETO DEL CONTRATO: Contratación del suministro de huevos frescos y pasteurizado, con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

El objeto de este contrato está dividido en 13 lotes:

- LOTE Nº 1 GALICIA.
- LOTE Nº 2 ANDALUCÍA.
- LOTE Nº 3 EXTREMADURA.
- LOTE Nº 4 LEVANTE Y MURCIA.
- LOTE Nº 5 CASTILLA Y LEÓN.
- LOTE Nº 6 CATALUÑA.
- LOTE Nº 7 LA RIOJA, NAVARRA Y PAIS VASCO.
- LOTE Nº 8 CASTILLA LA MANCHA Y MADRID.
- LOTE Nº 9 ARAGÓN.
- LOTE Nº 10 ASTURIAS Y CANTABRIA.
- LOTE Nº 11 CEUTA.
- LOTE Nº 12 MELILLA.
- LOTE Nº 13 CANARIAS.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 1.476.678,80 euros (UN MILLÓN CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO EUROS, CON OCHENTA CÉNTIMOS DE EURO, SIN IVA), correspondientes al importe del contrato más las posibles prórrogas, 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.

REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DE LICITACIÓN:

- Ficha técnica de las características de cada uno de los productos ofertados.
- Certificado 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).
- Certificado de contenido en alérgenos y ausencia de OMG.
- 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.
- Cualquier otra referencia que el licitador estime de interés para mejor conocimiento de los suministros de la oferta, con carácter optativo:
 - a) Últimos informes de ensayo (microbiológicos, físico-químicos,.....)
 - b) Certificado Norma IFS

- c) Certificado de cumplimiento de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria
- d) Transporte: RGSA, Certificado CCQI (Cool Chain Quality Indicator Estándar).
- e) Certificados correspondientes que avalen la calidad y el respeto al medio ambiente que la empresa haya obtenido.
- f) Modelo etiqueta embalaje
- g) Otros.

DURACIÓN DEL CONTRATO: Un año y dos posibles prorrogas.

CRITERIOS DE VALORACIÓN: Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, sobre un total de 100 puntos:

PROPUESTA ECONÓMICA - 30 puntos.

PROPUESTA TÉCNICA- 70 puntos

JUSTIFICACIÓN DE LAS FÓRMULAS A APLICAR PARA CADA LOTE:

Fórmula económica:

$$(1 - ((\text{precio oferta } n - \text{precio mejor oferta}) / (\text{precio estimado anual de Licitación}))) * 30$$

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

Fórmula técnica:

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

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.

GARANTÍA: No se solicita aval bancario a fin de obtener el mayor número de ofertas y licitadores posibles y facilitar la concurrencia de proveedores de ámbito nacional como locales.

Madrid, 18 de Octubre de 2018.


Julio Cirujano.
Coordinador Dirección de Restauración.