

MEMORIA TECNICA DE CARACTERISTICAS DEL LOTE:

TARTAS ELABORACION CASERA

Cetursa Sierra Nevada tiene , entre las actividades de su objeto social , la explotación de negocios hoteleros y de restauración , lo que se realiza en concurrencia competitiva en el mercado. Por ello , debe asegurar unos estandares minimos de calidad para garantizar la maximización de la satisfacción de sus clientes.-

Es objeto de esta petición de ofertas el suministro de tartas elaboración casera

PRODUCTO	CARACTERISTICAS	TIPO/ENVASE Kg, unidad	consumo anual	precio maximo	Gasto anual
TARTA ARROZ CON LECHE 1.3	Elaboracion casera	KG	17	16,64 €	282,88 €
TARTA ARROZ KG	Elaboracion casera	KG	12	12,80 €	153,60 €
TARTA BIZCOCHO CHOCO	Elaboracion casera	KG	23	10,40 €	239,20 €
TARTA CALABAZA 1.6 KG	Elaboracion casera	KG	3	19,76 €	59,28 €
TARTA DE CHOCO KG	Elaboracion casera	KG	51	18,72 €	954,72 €
TARTA DE MANZANA 1.3	Elaboracion casera	KG	28	16,64 €	465,92 €
TARTA DE QUESO 1.5	Elaboracion casera	KG	5	16,64 €	83,20 €
TARTA DE YOGURT1.3	Elaboracion casera	KG	9	16,64 €	149,76 €
TARTA LEMON CURD	Elaboracion casera	KG	1	18,72 €	18,72 €
TARTA MANZANA 1,8KG	Elaboracion casera	KG	13	10,60 €	137,80 €
TARTA MANZANA 1,3KG	Elaboracion casera	KG	38	14,25 €	541,50 €
TARTA QUESO	Elaboracion casera	KG	12	10,40 €	124,80 €
TARTA SACHER	Elaboracion casera	KG	18	15,02 €	270,36 €
TARTA TIRAMISU 2KG	Elaboracion casera	KG	6	18,72 €	112,32 €
TARTA TRES CHOCOLATES	Elaboracion casera	KG	91	14,43 €	1.313,13 €
					4.907,19 €

Tabla 1

En el presupuesto se entienden incluidos todos los gastos que la empresa adjudicataria deba realizar para el normal cumplimiento de las prestaciones contratadas, como son los gastos generales, financieros, beneficios, seguros, transporte y desplazamientos, honorarios del personal a su cargo, de comprobación y de encargo, tasas, licencias y toda clase de impuestos, tanto municipales como provinciales, autonómicos y estatales, excepción hecha del IVA.

En todo caso, en la oferta presentada (Anexos 1-A y 1-B del anuncio de licitación) se indicará como partida independiente el importe del Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA).

El tipo de presupuesto es máximo estimado.

La oferta que exceda el presupuesto máximo de licitación o sea incorrectamente formulada será rechazada.

1. Tiempo de ejecución.

Hasta finalización de presupuesto, como máximo septiembre de 2.020.

2. Criterios de adjudicación.

Los criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato y su ponderación son los siguientes:

La puntuación máxima de cada oferta será de 100 puntos.

1) Criterios evaluables automáticamente mediante la aplicación de fórmulas, hasta 90 puntos.

1º Mejor precio: Hasta un máximo de 90 puntos

La mejor puntuación, (90 puntos), corresponde a la oferta más baja. A los efectos de la valoración económica, se empleará la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos} = 90 \times (\text{MO}f / \text{Of})$$

Siendo:

- Of = Importe de la oferta analizada (sumatoria total de la tabla del Anexo I, Proposición Económica).
- MOf = Importe de la mejor oferta (sumatoria total de la tabla del Anexo I, Proposición Económica).

2) Criterios evaluables mediante juicio de valor, hasta 10 puntos.

Mejoras técnicas y servicio postventa: Hasta un máximo de 10 puntos

Opciones de ajuste de inventario y devolución stock después de la temporada de invierno	Hasta un máximo de 10 puntos
---	------------------------------

Nota: especificar en la oferta plazos y condiciones de retirada del material

3. Obligaciones de los adjudicatarios.

Los adjudicatarios se encargarán del suministro de los productos descritos en el lote para consumo de Cetursa, y de cumplir con los requisitos contemplados en este apartado sobre “OBLIGACIONES DE LOS ADJUDICATARIOS”.

Los adjudicatarios estarán obligados a suministrar todos los productos que hayan ofertado de los incluidos en el lote TARTAS ELABORACION CASERA a Cetursa y a cumplir con el resto de las condiciones recogidas en este pliego.

Se establecen dos tipos principales de suministros para este contrato menor:

- Suministros iniciales de producto de cara al abastecimiento inicial del economato de Cetursa en Borreguiles. Para estos pedidos, se establece un plazo máximo de suministro de una semana desde el envío del pedido al adjudicatario.
- Suministros parciales con objeto de satisfacer las demandas de la explotación a realizar a lo largo de toda la temporada. Estos pedidos se entregarán en los muelles de carga de Cetursa ubicados en el aparcamiento del PS8 de Pradollano los martes y viernes en horario de 7: a 13:00. El plazo máximo de entrega de estos pedidos es de 24 horas (con los límites derivados de la entrega en martes y viernes), que podrá ser mejorado (y valorado).

Los adjudicatarios entregarán los productos en Cetursa, y en el lugar o lugares indicados por el personal del mismo, obligándose a efectuar las descargas y colocación de los productos en los almacenes/muelles ubicados en Pradollano y Borreguiles.

En el caso de que se entregara producto que tuviera que ser devuelto por cuestiones operativas (ausencia o retraso de nieve, por ejemplo), las empresas adjudicatarias deberán retirarlo de los almacenes con el tiempo suficiente para garantizar la calidad del producto y sus posibilidades de consumo, sin que esto suponga incremento del precio para Cetursa. En el caso de que suponga incremento, deberá especificarse en la oferta.

Las empresas adjudicatarias mantendrán el stock necesario de todos y cada uno de los artículos a servir, de manera que los suministros se puedan llevar a cabo en los plazos requeridos. En caso de no renovación o finalización del contrato, Cetursa no se hará cargo del stock que obre en poder del contratista.

Los adjudicatarios se harán cargo de los artículos que en el momento de su recepción en Cetursa presenten cualquier tipo de defecto, ya sea causa de deficiencias de producción, embalaje o transporte (rotura cadena de frío), diferencias de calidad entre lo contratado y lo realmente suministrado, caducidad errónea etc., procediendo a su

retirada e inmediata reposición en las condiciones acordadas y sin que suponga gasto alguno para Cetursa.

La validación de los albaranes de entrega se hará en el momento de la entrega del producto; a ser posible factura. La comprobación y selección del rechazo de la mercancía suministrada, se hará en el momento en el que el departamento afectado revise los paquetes recibidos. Estos albaranes o facturas tendrán validez siempre que se encuentren firmados por parte de Cetursa.

En caso de que por causas excepcionales (climatología adversa, conflictos laborales en la empresa adjudicataria, problemas para los accesos al núcleo urbano de Pradolano, etc.) los adjudicatarios no pudieran suministrar el pedido, Cetursa se reserva el derecho de recurrir a un suministrador distinto para no interrumpir el suministro. En este caso los adjudicatarios no podrán reclamar a la empresa por ningún concepto. Esta imposibilidad deberá ser comunicada por escrito a Cetursa con el tiempo suficiente para poder garantizar su actividad.

Cetursa se reserva la posibilidad de solicitar el suministro de productos distintos a los especificados. Para ello, pedirá solicitud de presupuesto a la empresa adjudicataria, así como a otras teniendo la posibilidad de optar por la opción más ventajosa.