

**INFORME RELATIVO A LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR EN LA LICITACIÓN DEL SUMINISTRO DE BASES COCAS Y COCAS DULCES, CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PENÍNSULA DE PARADORES, DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.**

**INTRODUCCIÓN:**

Con fecha 04/02/20, Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A. sacó a licitación el suministro de bases cocas y cocas dulces con destino a los establecimientos de península de PARADORES, DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

A dicha licitación se ha presentado únicamente la siguiente empresa: CIDONCHA PRODUCCIÓN, S.L.

**PROPUESTA TÉCNICA**

**PROPUESTA TÉCNICA: Hasta 70 puntos.**

La atribución de puntuación de los productos responde a la siguiente fórmula:

$$(1 - [(puntuación\ mejor\ oferta - puntuación\ oferta\ n) / (puntuación\ máxima)]) * 70$$

Se valorarán y puntuarán los productos sobre una puntuación total de 100 puntos, los productos a evaluar son los siguientes:

- Pan de coca 170grs
- Base de coca 62grs
- Base de coca de 82grs
- Base de coca de 25grs
- Coca dulce de naranja y chocolate de 1,8kg
- Coca bizcocho pasas y nueces
- Coca dulce (Llanda)

Se realiza una cata y se les requerirá a los licitadores un número de muestras de artículos en un plazo establecido. El licitador que entregue las muestras requeridas fuera del horario establecido a tal efecto o no entregue la totalidad de las muestras solicitadas, no se procederá a la valoración de estas, quedando excluidas las propuestas del procedimiento de la licitación.

Se valorarán y puntuarán los siguientes atributos de las muestras sobre una puntuación máxima de **hasta 100 puntos**, desglosados en:

- Visual (tamaño, forma, etiquetado)..... **Hasta 23 puntos.**
- Calidad del producto..... **Hasta 23 puntos.**
- Degustación producto..... **Hasta 36 puntos.**
- Valoración del envasado ..... **Hasta 18 puntos.**

El desarrollo de la cata para la evaluación de los productos solicitados tiene lugar el día 13 de marzo del 2020 en el Parador de Chinchón, cata en la que participan:

- Pablo Muñoz, jefe de cocina.
- Andrea Robledo, jefa de comedor.
- Manuel Pérez, cocinero

Los productos presentados son:



**VALORACIÓN DE LA EMPRESA:**

FICHA TÉCNICA DE CATA COCAS

EQUIPO CATADOR:	Pablo Muñoz	Andrea Robledo	Manuel Pérez
FIRMA:			

GRUPO CIDONCHA	23	23	36	18	100
PRODUCTO	CATA				TOTAL A 100 PUNTOS
	Visual (tamaño, forma, etiquetado)	Calidad del producto	Degustación producto	Valoración del envasado	
Pan de coca 170grs	23,00	20,00	30,00	18,00	91,00
Base de coca 62grs	23,00	21,00	31,00	18,00	93,00
Base de coca de 82grs	23,00	21,00	31,00	18,00	93,00
Base de coca de 25grs	23,00	20,00	30,00	18,00	91,00
Coca dulce de naranja y chocolate de 1,8kg	23,00	23,00	35,00	18,00	99,00
Coca bizcocho pasas y nueces	23,00	23,00	36,00	18,00	100,00
Coca dulce (Llanda)	23,00	23,00	35,00	18,00	99,00

**95,14**

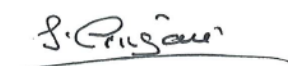
**Total puntuación: 95,14 puntos.**

**Aplicando la fórmula:**

$$(1 - [(puntuación\ mejor\ oferta - puntuación\ oferta\ n) / (puntuación\ máxima)]) * 70$$

**La puntuación sobre criterios evaluables mediante juicio de valor es de 70 puntos.**

Madrid, 13 de marzo de 2020.

  
 Julio Cirujano González

  
 Rosa Mª Díaz Fernández

Vº Bº

Julio Cirujano González  
Técnico de Restauración

Jefa de Restauración