



INFORME SOBRE CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE BACALAO DESALADO CON DESTINO A LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

Con fecha 25 de mayo de 2023, se publicó la licitación abierta electrónica para la contratación del suministro de bacalao desalado coberturas de chocolate e ingredientes de pastelería con destino a los establecimientos de Paradores de turismo de España, S.M.E., S.A.

OBJETO: El objeto es la contratación mediante licitación abierta electrónica del suministro de bacalao desalado con destino a los establecimientos de Paradores de Turismo de España, S.M.E., S.A.

Las empresas que han sido admitidas son:

- BACALAO EL BARQUERO, S.A.
- BASILISO PASTOR ASENSIO
- COMERCIAL ALKORTA ANAIAK, S.L.
- EDERPESCA Y DERIVADOS, S.L.

VALORACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

PROPUESTA TÉCNICA..... hasta 60 puntos.

CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (documentación a incluir única y exclusivamente en SOBRE nº 2, según modelo Anexo XI): valoración basada en las muestras de los artículos requerido, pudiendo éstas ser objeto de distintos análisis, ensayos ó pruebas.

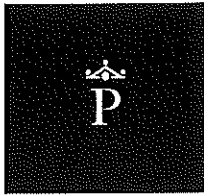
La atribución de puntuación de los criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor, responde a la siguiente fórmula:

Fórmula criterios técnicos evaluables mediante juicio de valor:

$$(1-[(\text{puntuación mejor oferta} - \text{puntuación oferta } n)/(\text{puntuación máxima})]) * 54$$

Muestras para valorar la calidad del producto: Para cada lote se valorarán y puntuarán los productos sobre una puntuación total de 90 puntos, los atributos a evaluar son los siguientes:

ATRIBUTOS		PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN TOTAL
Envasado	Envase exterior.	5,00	11,00
	Aislante que ayude a la conservación	6,00	
Visual	Tamaño apropiado de la pieza	6,00	19,00
	Aspecto general de la pieza	7,00	
	Etiquetado con toda la información	6,00	
Calidad	Color propio de la pieza	8,00	24,00
	Frescura de la pieza	8,00	
	Textura de la pieza	8,00	
Degustación (ya cocinado)	Sabor propio de la especie, sin sabores extraños	10,00	36,00
	Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal	8,00	
	Textura tersa en el cocinado	9,00	
	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos.	9,00	



El día 27 de junio de 2023, se solicitan a los proveedores admitidos a la licitación el envío de las muestras para la evaluación de los productos requeridos, para la realización de la correspondiente cata el día 06 de julio de 2023, en el Parador de Turismo de Gijón. Las muestras solicitadas son:

MUESTRAS SOLICITADAS
<ul style="list-style-type: none">• LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO) REFRIGERADO• LOMO ALTO REFRIGERADO

La cata se realiza por personal de Paradores de Turismo del parador de Gijón:

PARADOR	CATADOR 1	CATADOR 2	CATADOR 3
Gijón	Doña Pilar Valdes	Abrahan Alonso	Veronica Rodriguez

VALORACION DE LAS EMPRESAS

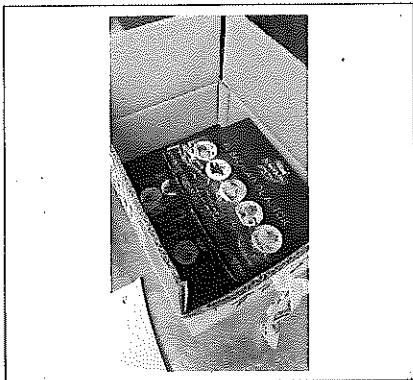
- BACALAO EL BARQUERO, S.A.

Recepción de la mercancía.

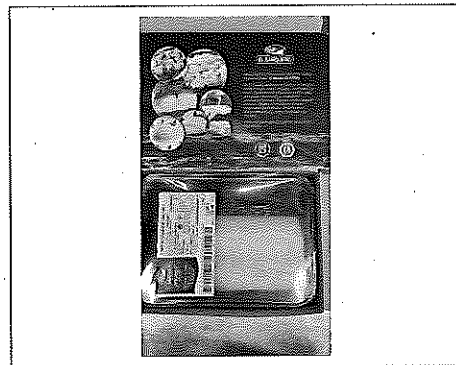
Se reciben las muestras en fecha y hora establecida, se verifica el medio de transporte, recibiendo la mercancía en vehículo con frío en perfectas condiciones de temperatura e higiene.

- El envase o embalaje en el que se han recibido las muestras:

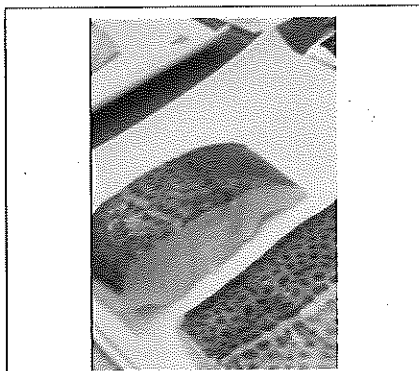
ENVASE EXTERIOR



AISLANTE



LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)

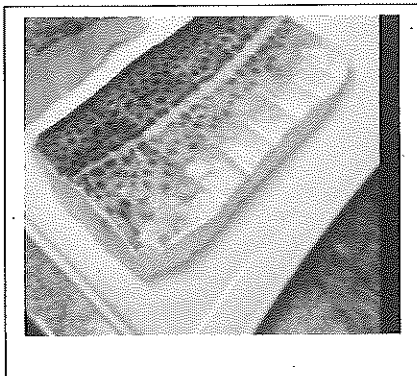


LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO) COCINADO

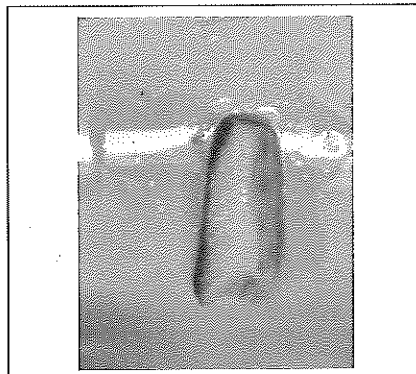




LOMO ALTO



LOMO ALTO COCINADO



LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)

Valoración del envasado / Hasta 11,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior..... Hasta 5,00 puntos	5,00	Caja de cartón con información de cocinado.
Aislante que ayude a la conservación Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado en barqueta .

Valoración visual / Hasta 19,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 6,00 puntos	6,00	Correcto
Aspecto general de la pieza Hasta 7,00 puntos	7,00	Muy bueno
Etiqueta con toda la información Hasta 6,00 puntos	6,00	Lo indicado en la licitación.

Calidad del producto / Hasta 24,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Color propio de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	muy buen color
Frescura de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	Excelente
Textura de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	Textura firme

Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Sabor propio de la especie, sin sabores extraños..... Hasta 10,00 puntos	10,00	Punto de sal perfecto, sin ningún sabor extraño
Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal Hasta 8,00 puntos	8,00	No tiene olor amoniacal.
Textura tersa en el cocinado Hasta 9,00 puntos	9,00	Perfecta
Jugosidad, conservación humedad propia , sin pérdida de jugos..... Hasta 9,00 puntos	9,00	Jugoso y se hacen lascas.

LOMO ALTO

Valoración del envasado / Hasta 11,00 puntos



Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior..... Hasta 5,00 puntos	5,00	Caja de cartón con información de cocinado.
Aislante que ayude a la conservación Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado en barqueta .

Valoración visual / Hasta 19,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 6,00 puntos	6,00	Correcto
Aspecto general de la pieza Hasta 7,00 puntos	7,00	Muy bueno
Etiqueta con toda la información Hasta 6,00 puntos	6,00	Lo indicado en la licitación.

Calidad del producto / Hasta 24,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Color propio de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	muy buen color
Frescura de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	Excelente
Textura de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	Textura firme

Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Sabor propio de la especie, sin sabores extraños..... Hasta 10,00 puntos	10,00	Punto de sal perfecto, sin ningún sabor extraño
Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal Hasta 8,00 puntos	8,00	No tiene olor amoniacal.
Textura tersa en el cocinado Hasta 9,00 puntos	9,00	Perfecta
Jugosidad, conservación humedad propia , sin pérdida de jugos..... Hasta 9,00 puntos	9,00	Jugoso y se hacen lascas.

FICHA RESUMEN DE LA CATA

PROVEEDOR: BACALAO EL BARQUERO S.A.	11		19			24			36				TOTAL A 90 PUNTOS
	5	6	6	7	6	8	8	8	10	8	9	9	
	CATA												
ARTÍCULOS	ENVASADO		VISUAL			CALIDAD			DEGUSTACIÓN				
	Envasado exterior	Aislante que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, ausencia de olor amoniacal	Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)	5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	8,00	8,00	8,00	10,00	8,00	9,00	9,00	90,00
LOMO ALTO	5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	8,00	8,00	8,00	10,00	8,00	9,00	9,00	90,00

90,00

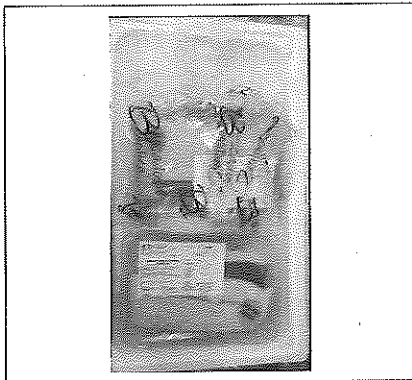
➤ **BASILISO PASTOR ASENSIO**

Recepción de la mercancía.

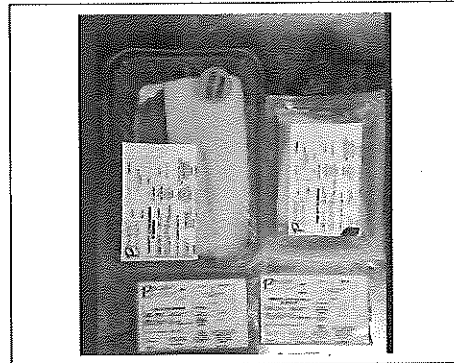
Se reciben las muestras en fecha y hora establecida, se verifica el medio de transporte, recibiendo la mercancía en vehículo con frío en perfectas condiciones de temperatura e higiene.

- El envase o embalaje en el que se han recibido las muestras:

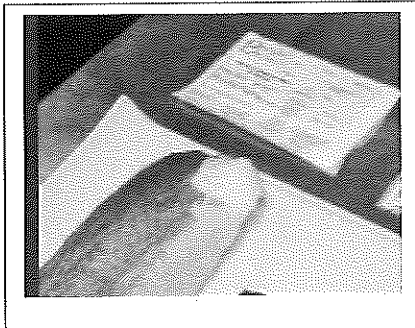
ENVASE EXTERIOR



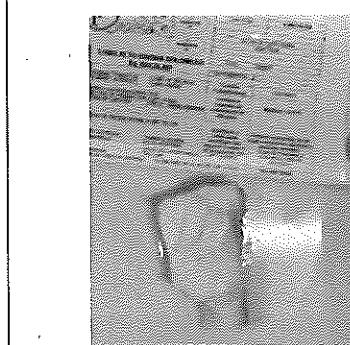
AISLANTE



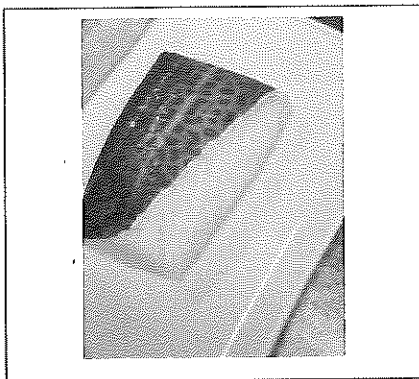
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)



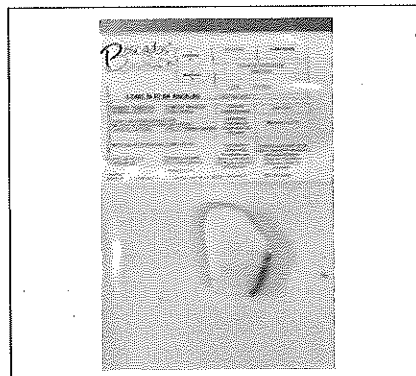
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO) COCINADO



LOMO ALTO



LOMO ALTO COCINADO



LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)



Valoración del envasado / Hasta 11,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior..... Hasta 5,00 puntos	5,00	Caja de porspan
Aislante que ayude a la conservación Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado en barqueta .

Valoración visual / Hasta 19,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 6,00 puntos	6,00	Tamaño correcto
Aspecto general de la pieza Hasta 7,00 puntos	4,00	Se ve algo amarillenta la pieza.
Etiqueta con toda la información Hasta 6,00 puntos	6,00	Lo indicado en la licitación.

Calidad del producto / Hasta 24,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Color propio de la pieza Hasta 8,00 puntos	6,00	Se ve algo amarillenta
Frescura de la pieza Hasta 8,00 puntos	6,00	Tiene un olor algo fuerte.
Textura de la pieza Hasta 8,00 puntos	5,00	Se ve algo apelmazada.

Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Sabor propio de la especie, sin sabores extraños..... Hasta 10,00 puntos	4,00	El punto de sal está algo subido.
Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal Hasta 8,00 puntos	4,00	No tiene un sabor muy fresco .
Textura tersa en el cocinado Hasta 9,00 puntos	4,00	Se encuentra algo dura.
Jugosidad, conservación humedad propia , sin perdida de jugos..... Hasta 9,00 puntos	4,00	Está algo seco.

LOMO ALTO

Valoración del envasado / Hasta 11,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior..... Hasta 5,00 puntos	5,00	Caja de porspan
Aislante que ayude a la conservación Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado al vacío.

Valoración visual / Hasta 19,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 6,00 puntos	3,00	Pieza muy gorda para el calibre
Aspecto general de la pieza Hasta 7,00 puntos	0,00	Desprende muy mal olor y correosa.
Etiqueta con toda la información Hasta 6,00 puntos	6,00	Lo indicado en la licitación.

Calidad del producto / Hasta 24,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Color propio de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	Buen color de la piel



Frescura de la pieza Hasta 8,00 puntos	0,00	Estaba en mal estado desprendiendo muy mal olor de descomposición.
Textura de la pieza Hasta 8,00 puntos	0,00	Correosa.

Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Sabor propio de la especie, sin sabores extraños..... Hasta 10,00 puntos	0,00	No se degusta por no estar en condiciones.
Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal Hasta 8,00 puntos	0,00	A descomposición
Textura tersa en el cocinado Hasta 9,00 puntos	0,00	Correosa.
Jugosidad, conservación humedad propia , sin perdida de jugos..... Hasta 9,00 puntos	0,00	Perdida de jugos considerable antes ya de cocinar.

FICHA RESUMEN DE LA CATA

	11		19			24			36				90,00
	5	6	6	7	6	8	8	8	10	8	9	9	
	CATA												
PROVEEDOR: BASILIS PASTOR ASENSIO	ENVASADO		VISUAL			CALIDAD			DEGUSTACIÓN				
ARTÍCULOS	Envase exterior	Aislante que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, sin sabor extraño	Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	TOTAL A 90 PUNTOS
OMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)	5,00	6,00	6,00	4,00	8,00	6,00	6,00	5,00	4,00	4,00	4,00	4,00	60,00
OMO ALTO	5,00	6,00	3,00	0,00	6,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	28,00
													44,00

➤ COMERCIAL ALKORTA ANAIK, S.L.

Recepción de la mercancía.

Se reciben las muestras en fecha y hora establecida, se verifica el medio de transporte, recibiendo la mercancía en vehículo con frío en perfectas condiciones de temperatura e higiene.

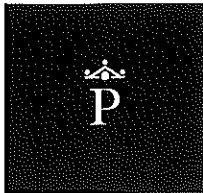
- El envase o embalaje en el que se han recibido las muestras:

ENVASE EXTERIOR

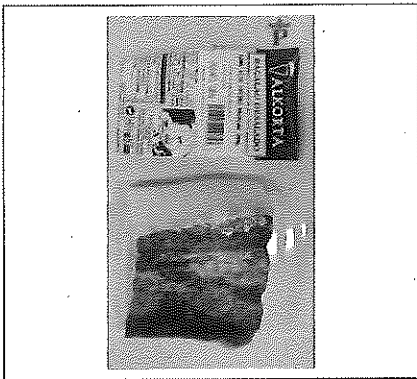


AISLANTE

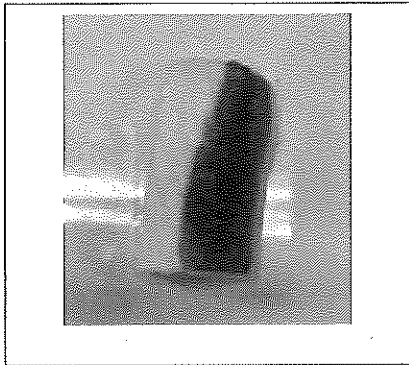




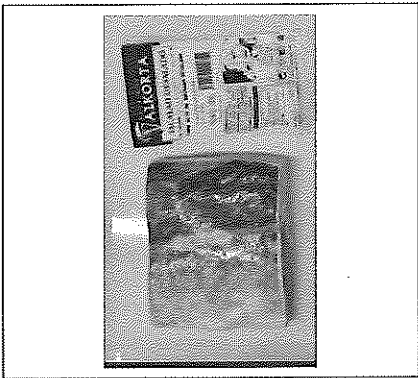
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)



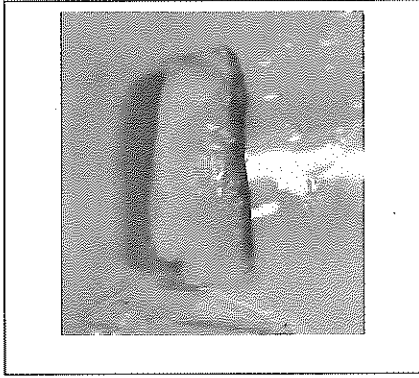
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO) COCINADO



LOMO ALTO



LOMO ALTO COCINADO



LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)

Valoración del envasado / Hasta 11,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior..... Hasta 5,00 puntos	5,00	Porespan
Aislante que ayude a la conservación Hasta 6,00 puntos	6,00	Viene envasado en barqueta termosellada.

Valoración visual / Hasta 19,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 6,00 puntos	6,00	Tamaño correcto
Aspecto general de la pieza Hasta 7,00 puntos	7,00	Buen aspecto visual
Etiqueta con toda la información Hasta 6,00 puntos	6,00	Lo indicado en la licitación.

Calidad del producto / Hasta 24,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Color propio de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	Buen color
Frescura de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	No desprende olor
Textura de la pieza Hasta 8,00 puntos	4,00	Se ve algo dura la pieza en crudo.



Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Sabor propio de la especie, sin sabores extraños..... Hasta 10,00 puntos	10,00	punto de sal correcto.
Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal Hasta 8,00 puntos	6,00	Algo fuerte de sabor.
Textura tersa en el cocinado Hasta 9,00 puntos	4,00	Se encuentra algo dura, una vez cocinada.
Jugosidad, conservación humedad propia , sin perdida de jugos..... Hasta 9,00 puntos	4,00	Algo seca

LOMO ALTO

Valoración del envasado / Hasta 11,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior..... Hasta 5,00 puntos	5,00	Porespan
Aislante que ayude a la conservación Hasta 6,00 puntos	6,00	Viene envasado en barqueta termosellada.

Valoración visual / Hasta 19,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 6,00 puntos	6,00	Tamaño correcto
Aspecto general de la pieza Hasta 7,00 puntos	7,00	Buen aspecto visual
Etiqueta con toda la información Hasta 6,00 puntos	6,00	Toda la información solicitada.

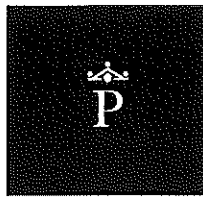
Calidad del producto / Hasta 24,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Color propio de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	Buen color
Frescura de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	No desprende olor
Textura de la pieza Hasta 8,00 puntos	4,00	Se ve algo dura la pieza en crudo.

Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Sabor propio de la especie, sin sabores extraños..... Hasta 10,00 puntos	10,00	punto de sal correcto.
Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal Hasta 8,00 puntos	6,00	Algo fuerte de sabor.
Textura tersa en el cocinado Hasta 9,00 puntos	4,00	Se encuentra algo dura, una vez cocinada.
Jugosidad, conservación humedad propia , sin perdida de jugos..... Hasta 9,00 puntos	4,00	Algo seca

FICHA RESUMEN DE LA CATA



PROVEEDOR: COMERCIAL ALKORTA ANAIK S.L.	11		19			24			36			90,00	
	5	6	6	7	6	8	8	8	10	8	9		9
	CATA												
ARTÍCULOS	ENVASADO		VISUAL			CALIDAD			DEGUSTACIÓN				TOTAL A 90 PUNTOS
	Envase exterior	Asilante que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, sin sabor extraño	Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)	5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	8,00	8,00	4,00	10,00	6,00	4,00	4,00	74,00
LOMO ALTO	5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	8,00	8,00	4,00	10,00	6,00	4,00	4,00	74,00
												74,00	

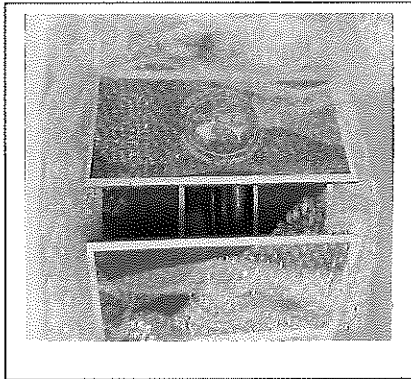
➤ EDERPESCA Y DERIVADOS, S.L.

Recepción de la mercancía.

Se reciben las muestras en fecha y hora establecida, se verifica el medio de transporte, recibiendo la mercancía en vehículo con frío en perfectas condiciones de temperatura e higiene.

- El envase o embalaje en el que se han recibido las muestras:

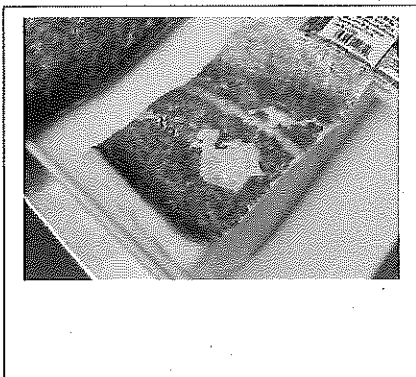
ENVASE EXTERIOR



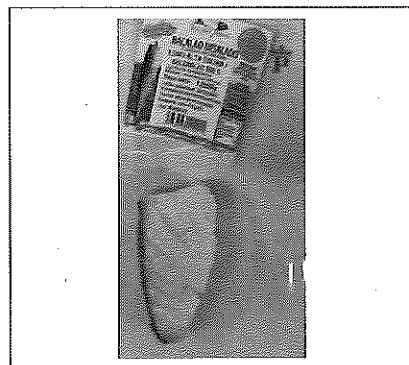
AISLANTE

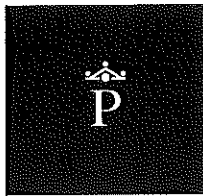


LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)



LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO) COCINADO

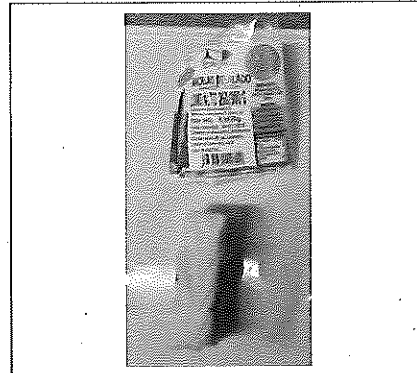




LOMO ALTO



LOMO ALTO COCINADO



LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)

Valoración del envasado / Hasta 11,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior..... Hasta 5,00 puntos	5,00	Porespan con papel burbuja.
Aislante que ayude a la conservación Hasta 6,00 puntos	6,00	Barqueta termosellada.

Valoración visual / Hasta 19,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 6,00 puntos	6,00	Correcta
Aspecto general de la pieza Hasta 7,00 puntos	4,00	Piel algo rota
Etiqueta con toda la información Hasta 6,00 puntos	6,00	Lo indicado en la licitación.

Calidad del producto / Hasta 24,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Color propio de la pieza Hasta 8,00 puntos	4,00	Se ve algo pálida la piel
Frescura de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	No tiene olores extraños
Textura de la pieza Hasta 8,00 puntos	6,00	Algo dura

Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Sabor propio de la especie, sin sabores extraños..... Hasta 10,00 puntos	5,00	Sabor algo fuerte y salado.
Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal Hasta 8,00 puntos	5,00	Olor fuerte.
Textura tersa en el cocinado Hasta 9,00 puntos	4,00	Algo dura en boca
Jugosidad, conservación humedad propia , sin pérdida de jugos..... Hasta 9,00 puntos	5,00	Se encuentra algo seca.

LOMO ALTO

Valoración del envasado / Hasta 11,00 puntos



Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior..... Hasta 5,00 puntos	5,00	Porespan con papel burbuja.
Aislante que ayude a la conservación Hasta 6,00 puntos	6,00	Barqueta termosellada.

Valoración visual / Hasta 19,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 6,00 puntos	6,00	Correcta
Aspecto general de la pieza Hasta 7,00 puntos	7,00	Correcto
Etiqueta con toda la información Hasta 6,00 puntos	6,00	Lo indicado en la licitación.

Calidad del producto / Hasta 24,00 puntos

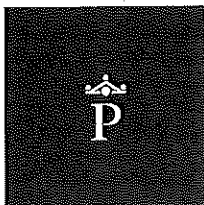
Atributos	Valoración	Observaciones
Color propio de la pieza Hasta 8,00 puntos	4,00	Se ve algo pálida la piel
Frescura de la pieza Hasta 8,00 puntos	8,00	No tiene olores extraños
Textura de la pieza Hasta 8,00 puntos	6,00	Algo dura

Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Sabor propio de la especie, sin sabores extraños..... Hasta 10,00 puntos	5,00	Sabor algo fuerte y salado.
Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal Hasta 8,00 puntos	5,00	Olor fuerte.
Textura tersa en el cocinado Hasta 9,00 puntos	4,00	Algo dura en boca
Jugosidad, conservación humedad propia , sin perdida de jugos..... Hasta 9,00 puntos	5,00	Se encuentra algo seca.

FICHA RESUMEN DE LA CATA

ARTÍCULOS	11		19			24			36				90,00
	5	6	6	7	6	8	8	8	10	8	9	9	
	CATA												
PROVEEDOR: EDERPESCA Y DERIVADOS S.L.	ENVASADO		VISUAL			CALIDAD			DEGUSTACIÓN				TOTAL A 90 PUNTOS
	Envasado exterior	Aislante que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, sin sabor extraño	Olor y aroma , ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)	5,00	6,00	6,00	4,00	6,00	4,00	8,00	6,00	5,00	5,00	4,00	5,00	
LOMO ALTO	5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	4,00	8,00	6,00	5,00	5,00	4,00	5,00	67,00
													65,50



FICHA RESUMEN DE LA CATA

	11		19			24			35				90,00
	5	6	6	7	6	8	8	6	10	8	9	9	
CATA													
PROVEEDOR: EDERPESCA Y DERIVADOS S.L.	ENVASADO		VISUAL			CALIDAD			DEGUSTACIÓN				
ARTÍCULOS	Envase exterior	Asilante que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, sin sabor extraño	Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	TOTAL A 90 PUNTOS
LOMO ALTA COCHA (SOLOMILLO)	5,00	6,00	6,00	4,00	6,00	4,00	8,00	6,00	5,00	5,00	4,00	5,00	64,00
LOMO ALTO	5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	4,00	8,00	6,00	5,00	5,00	4,00	5,00	67,00
													65,50

Se adjunta puntuación de valoración de la cata.

- BACALAO EL BARQUERO, S.A. → 90,00 puntos
- BASILISO PASTOR ASENSIO → 44,00 puntos
- COMERCIAL ALKORTA ANAIAK, S.L. → 74,00 puntos
- EDERPESCA Y DERIVADOS, S.L. → 65,50 puntos

$(1 - \frac{\text{puntuación mejor oferta} - \text{puntuación oferta } n}{\text{puntuación máxima}}) * 54$

- BACALAO EL BARQUERO, S.A. → 54,00 puntos
- BASILISO PASTOR ASENSIO → 26,40 puntos
- COMERCIAL ALKORTA ANAIAK, S.L. → 44,40 puntos
- EDERPESCA Y DERIVADOS, S.L. → 39,30 puntos

Y para que así conste, se firma este informe en Madrid, 10 de julio de 2023

Rosa Mª Díaz Fernández
Directora de Restauración

FICHA TÉCNICA DE CATTA BACALAO DESALADO

EQUIPO CATADOR: Dña Pilar Valdés Nemearte (directora)

Abraham Alonso Delgado Ute de cocina

Verónica Rodríguez Menis (cocinera)

FIRMA




		11		19		24		35		36		9		90,00						
		5		6		7		8		10		9		90,00						
		ENVASADO		VISUAL		CATTA		DEGUSTACIÓN		TOTAL A 90 PUNTOS										
PROVEEDOR: BACALAO EL BARQUERO S.A.		Asistente que ayude a la conservación		Tamaño apropiado de la pieza		Etiqueta con toda la información		Color propio de la pieza		Frescura de la pieza		Textura de la pieza		Sabor propio de la especie, sin sabor extraño		Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal		Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos		
ARTÍCULOS		Envase exterior		Aspecto general de la pieza		Etiqueta con toda la información		Color propio de la pieza		Frescura de la pieza		Textura de la pieza		Sabor propio de la especie, sin sabor extraño		Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal		Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos		
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)		5,00	5,00	6,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	10,00	10,00	8,00	9,00	9,00	9,00	90,00
LOMO ALTO		5,00	5,00	6,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	10,00	10,00	8,00	9,00	9,00	9,00	90,00
		90,00																		

		11		19		24		36		36		9		90,00						
		5		6		7		8		10		9		90,00						
		ENVASADO		VISUAL		CATTA		DEGUSTACIÓN		TOTAL A 90 PUNTOS										
PROVEEDOR: BASILUSO PASTOR ASENSIO		Asistente que ayude a la conservación		Tamaño apropiado de la pieza		Etiqueta con toda la información		Color propio de la pieza		Frescura de la pieza		Textura de la pieza		Sabor propio de la especie, sin sabor extraño		Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal		Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos		
ARTÍCULOS		Envase exterior		Aspecto general de la pieza		Etiqueta con toda la información		Color propio de la pieza		Frescura de la pieza		Textura de la pieza		Sabor propio de la especie, sin sabor extraño		Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal		Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos		
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)		5,00	5,00	6,00	4,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	60,00
LOMO ALTO		5,00	5,00	3,00	0,00	6,00	6,00	8,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	26,00
		86,00																		

		11		19		24		36		36		9		90,00						
		5		6		7		8		10		9		90,00						
		ENVASADO		VISUAL		CATTA		DEGUSTACIÓN		TOTAL A 90 PUNTOS										
PROVEEDOR: COMERCIAL ALKORTA ANAJAK S.L.		Asistente que ayude a la conservación		Tamaño apropiado de la pieza		Etiqueta con toda la información		Color propio de la pieza		Frescura de la pieza		Textura de la pieza		Sabor propio de la especie, sin sabor extraño		Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal		Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos		
ARTÍCULOS		Envase exterior		Aspecto general de la pieza		Etiqueta con toda la información		Color propio de la pieza		Frescura de la pieza		Textura de la pieza		Sabor propio de la especie, sin sabor extraño		Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal		Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos		
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)		5,00	5,00	6,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	10,00	10,00	6,00	6,00	4,00	4,00	74,00
LOMO ALTO		5,00	5,00	6,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	10,00	10,00	6,00	6,00	4,00	4,00	74,00
		74,00																		

		11		19		24		36		36		9		90,00						
		5		6		7		8		10		9		90,00						
		ENVASADO		VISUAL		CATTA		DEGUSTACIÓN		TOTAL A 90 PUNTOS										
PROVEEDOR: EDERPESCA Y DERIVADOS S.L.		Asistente que ayude a la conservación		Tamaño apropiado de la pieza		Etiqueta con toda la información		Color propio de la pieza		Frescura de la pieza		Textura de la pieza		Sabor propio de la especie, sin sabor extraño		Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal		Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos		
ARTÍCULOS		Envase exterior		Aspecto general de la pieza		Etiqueta con toda la información		Color propio de la pieza		Frescura de la pieza		Textura de la pieza		Sabor propio de la especie, sin sabor extraño		Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal		Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos		
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)		5,00	5,00	6,00	4,00	6,00	6,00	4,00	4,00	6,00	6,00	6,00	6,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	64,00
LOMO ALTO		5,00	5,00	6,00	7,00	6,00	6,00	4,00	4,00	6,00	6,00	6,00	6,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	67,00
		65,50																		

FICHA TÉCNICA DE CATA BACALAO DESALADO

CATADOR: Dña Pilar Valdes Nemparte (directora)

FIRMA:



ARTÍCULOS	CATA											TOTAL A 90 PUNTOS					
	ENVASADO					VISUAL			DEGUSTACIÓN								
	5	11	6	6	6	19	7	6	6	8	8		10	8	8	9	9
PROVEEDOR: BACALAO EL BARQUERO S.A.																	
ENVASE exterior	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ASILANTE que ayuda a la conservación	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
TAMAÑO apropiado de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ASPECTO general de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ETIQUETA con toda la información	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
COLOR propio de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
FRESCURA de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
TEXTURA de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
SABOR propio de la especie, sin sabor extraño	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
OLOR y aroma, ausencia de olor amoniacal	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
JUGOSIDAD, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)																	
LOMO ALTO																	
	90,00																

ARTÍCULOS	CATA											TOTAL A 90 PUNTOS					
	ENVASADO					VISUAL			DEGUSTACIÓN								
	5	11	6	6	6	19	7	6	6	8	8		10	8	8	9	9
PROVEEDOR: BASILISO PASTOR ASENSIO																	
ENVASE exterior	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ASILANTE que ayuda a la conservación	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
TAMAÑO apropiado de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ASPECTO general de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ETIQUETA con toda la información	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
COLOR propio de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
FRESCURA de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
TEXTURA de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
SABOR propio de la especie, sin sabor extraño	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
OLOR y aroma, ausencia de olor amoniacal	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
JUGOSIDAD, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)																	
LOMO ALTO																	
	90,00																

ARTÍCULOS	CATA											TOTAL A 90 PUNTOS					
	ENVASADO					VISUAL			DEGUSTACIÓN								
	5	11	6	6	6	19	7	6	6	8	8		10	8	8	9	9
PROVEEDOR: COMERCIAL ALKORTA ANAIAK S.L.																	
ENVASE exterior	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ASILANTE que ayuda a la conservación	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
TAMAÑO apropiado de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ASPECTO general de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ETIQUETA con toda la información	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
COLOR propio de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
FRESCURA de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
TEXTURA de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
SABOR propio de la especie, sin sabor extraño	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
OLOR y aroma, ausencia de olor amoniacal	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
JUGOSIDAD, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)																	
LOMO ALTO																	
	74,00																

ARTÍCULOS	CATA											TOTAL A 90 PUNTOS					
	ENVASADO					VISUAL			DEGUSTACIÓN								
	5	11	6	6	6	19	7	6	6	8	8		10	8	8	9	9
PROVEEDOR: EDERPESCA Y DERIVADOS S.L.																	
ENVASE exterior	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ASILANTE que ayuda a la conservación	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
TAMAÑO apropiado de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ASPECTO general de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
ETIQUETA con toda la información	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
COLOR propio de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
FRESCURA de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
TEXTURA de la pieza	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
SABOR propio de la especie, sin sabor extraño	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
OLOR y aroma, ausencia de olor amoniacal	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
JUGOSIDAD, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	5,00	6,00	6,00	6,00	6,00	7,00	7,00	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,00	9,00	90,00
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)																	
LOMO ALTO																	
	65,50																

FICHA TÉCNICA DE CATA BACALAO DESALADO

CATADOR: Abraham Alvaro Delgado (Jefe de cocina)

FIRMA:



		5	6	6	7	19	6	8	8	24	8	8	10	8	36	9	9	90,00				
		CATA																				
		ENVASADO					VISUAL					CALIDAD					DEGUSTACIÓN					
Envasado exterior	Asistente que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, sin sabor extraño	Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	TOTAL A 90 PUNTOS										
5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	8,00	8,00	8,00	10,00	8,00	8,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	90,00				
5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	8,00	8,00	8,00	10,00	8,00	8,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	9,00	90,00				
																	90,00					

		5	6	6	7	19	6	8	8	24	8	8	10	8	36	9	9	90,00				
		CATA																				
		ENVASADO					VISUAL					CALIDAD					DEGUSTACIÓN					
Envasado exterior	Asistente que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, sin sabor extraño	Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	TOTAL A 90 PUNTOS										
5,00	6,00	6,00	4,00	5,00	5,00	6,00	5,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	60,00				
5,00	6,00	3,00	0,00	6,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	28,00				
																	44,00					

		5	6	6	7	19	6	8	8	24	8	8	10	8	36	9	9	90,00				
		CATA																				
		ENVASADO					VISUAL					CALIDAD					DEGUSTACIÓN					
Envasado exterior	Asistente que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, sin sabor extraño	Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	TOTAL A 90 PUNTOS										
5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	8,00	8,00	8,00	10,00	6,00	6,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	74,00				
5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	8,00	8,00	8,00	10,00	6,00	6,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	74,00				
																	74,00					

		5	6	6	7	19	6	8	8	24	8	8	10	8	36	9	9	90,00				
		CATA																				
		ENVASADO					VISUAL					CALIDAD					DEGUSTACIÓN					
Envasado exterior	Asistente que ayude a la conservación	Tamaño apropiado de la pieza	Aspecto general de la pieza	Etiqueta con toda la información	Color propio de la pieza	Frescura de la pieza	Textura de la pieza	Sabor propio de la especie, sin sabor extraño	Olor y aroma, ausencia de olor amoniacal	Textura tersa en el cocinado	Jugosidad, conservación humedad propia, sin pérdida de jugos	TOTAL A 90 PUNTOS										
5,00	6,00	6,00	4,00	6,00	4,00	6,00	6,00	5,00	5,00	5,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	64,00				
5,00	6,00	6,00	7,00	6,00	4,00	6,00	6,00	5,00	5,00	5,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	67,00				
																	65,50					

FICHA TÉCNICA DE CATA BACALAO DESALADO

CATADOR: Verónica Rodríguez Meniz (cohinera)

FIRMA:



S	11		19		24		36		90,00
	6	7	8	9	10	11	12		
PROVEEDOR: BACALAO EL BARQUERO S.A.									
ARTÍCULOS									
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)									
LOMO ALTO									
90,00									

S	11		19		24		36		90,00
	6	7	8	9	10	11	12		
PROVEEDOR: BASILIO PASTOR ASENSIO									
ARTÍCULOS									
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)									
LOMO ALTO									
44,00									

S	11		19		24		36		90,00
	6	7	8	9	10	11	12		
PROVEEDOR: COMERCIAL ALKORTA ANIAK S.L.									
ARTÍCULOS									
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)									
LOMO ALTO									
74,00									

S	11		19		24		36		90,00
	6	7	8	9	10	11	12		
PROVEEDOR: EDERPESCA Y DERIVADOS S.L.									
ARTÍCULOS									
LOMO ALTA COCINA (SOLOMILLO)									
LOMO ALTO									
65,50									