

Expediente nº.: 3106/2024

CONTRATACIÓN: S60-028/2024 "Suministro de carne fresca a los centros Doctor Esquerdo y Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela, dependientes de la Excm. Diputación Provincial de Alicante". L2: "Suministro de carne fresca al centro Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela".
PRESUPUESTO LOTE 2: 89.958,00 Euros , IVA incluido.
PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN: ABIERTO
FASE ACTUAL: Informe sobre la valoración del criterio evaluable mediante juicio de valor.

I. ANTECEDENTES

El presente informe-propuesta se formula en cumplimiento de lo requerido por la Mesa de Contratación de la Excm. Diputación Provincial de Alicante, a fin de valorar los aspectos de la oferta contractual de los licitadores cuya ponderación se deba efectuar mediante la aplicación de los criterios de adjudicación establecidos en el apartado 2.b) "Criterios cuya aplicación depende de un juicio de valor", de la cláusula 6 del pliego de las administrativas particulares.

Se efectuará la valoración después de constatar que el licitador ha observado la prohibición de que en los documentos obrantes en el sobre/archivo electrónico figuren datos o informaciones relativos a extremos o elementos de la oferta cuya valoración se deba efectuar mediante los criterios establecidos en el apartado 2.a) "Criterios evaluables de forma automática".

De conformidad con la apertura efectuada por el Departamento de Contratación en la Plataforma de Contratación del Sector Público del sobre electrónico comprensivo de los elementos de la oferta a valorar mediante criterios de adjudicación cuya cuantificación dependa de un juicio de valor, son dos licitadores los admitidos:

- Licitador 1: **ÁNGEL AREVALO, S.A.**
- Licitador 2: **CÁRNICAS CATALÁ, S.L.**

Ambas empresas licitadoras presentan el sobre/archivo electrónico, y en éste no se incluye ningún dato o información relativos a la valoración del criterio evaluable de forma automática.

II. VALORACIÓN

A fin de valorar las ofertas en función de los distintos criterios de adjudicación, se ha procedido a examinar las muestras recibidas, en reunión celebrada el 16 de mayo de 2024, en la cocina del centro Hogar Provincial, por el personal técnico de los centros Hogar Provincial y Doctor Esquerdo (cocineros de ambos centros,



técnicos de gestión económica de ambos centros, técnico de administración general del centro Doctor Esquerdo, farmacéutica del Hogar Provincial, coordinadora de cocina y despensa del Hogar Provincial y jefa del servicio económico administrativo del Hogar Provincial), de cuyo examen se han alcanzado las valoraciones que constan más abajo, conforme a los criterios establecidos previamente, asignando a los licitadores admitidos las puntuaciones que se justifican como igualmente consta.

b.1.) Mayor calidad.

En el examen de las muestras se valorará cada artículo presentado por los licitadores de acuerdo con el criterio de mayor calidad en el que se valoraran positivamente los siguientes parámetros:

b.1.1.) Propiedades organolépticas: mejor olor, color y sabor: hasta 30 puntos.

La puntuación máxima se otorgará al licitador cuya muestra presente el mejor olor, mejor sabor, y la mejor textura, así como si la misma, cuenta con denominación de origen o indicación geográfica protegida.

La no presentación de la correspondiente muestra producirá la no valoración de este criterio.

b.1.2.) Presentación de las muestras: hasta 10 puntos.

La puntuación máxima se otorgará al licitador cuya muestra presente la mejor presentación, así como que presente el mayor cumplimiento los requisitos de envasado de los productos, de conformidad con la descripción prevista en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La no presentación de la correspondiente muestra producirá la no valoración de este criterio.

b.1.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos:

La puntuación máxima se otorgará al licitador que acredite el uso de materiales reciclables en sus envases.

La no presentación de la correspondiente muestra producirá la no valoración de este criterio.

Si no se acredita el uso de materiales reciclables ni en los envases, ni en las fichas técnicas de los productos y demás documentación, se considerará que los envases de las muestras correspondientes no contienen materiales reciclables.

En relación con la valoración de este criterio, cuya cuantificación depende de un juicio de valor, los licitadores no incluirán ningún dato o información cuya valoración proceda realizar mediante algún criterio evaluable de forma automática. El incumplimiento de esta prohibición conllevará el rechazo de la proposición, si dicho dato o información, indebidamente incluida en el "SOBRE OFERTA

CRITERIOS JUICIO DE VALOR Y DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA”, pudiera hacer factible la averiguación de la puntuación que obtendría el licitador en la fase de valoración de criterios automáticos.

Se establece el umbral mínimo del 50 por 100 de la puntuación del conjunto de los criterios cualitativos para continuar en el proceso selectivo:

Para ser admitidos en la fase de evaluación global, se exigirá que en los criterios cualitativos b.1 a b.3 en su conjunto, los licitadores alcancen el siguiente umbral mínimo de puntuación: 25 puntos

En consecuencia, la valoración resultante, conforme a los criterios de mayor calidad que dependen de un juicio de valor, presenta los siguientes resultados:

LICITADOR ÁNGEL ARÉVALO, S.A.

Nº	ARTÍCULO	Criterios CALIDAD			INDICE PONDERACIÓN	TABLA PONDERADA		
		b.1	b.2	b.3		b.1	b.2	b.3
1	TERNERA BABILLA	0	0	0	0,00%	0,00	0,00	0,00
2	REDONDO DE TERNERA	10	10	10	0,51%	0,05	0,05	0,05
3	TERNERA AGUJA	10	5	10	4,40%	0,44	0,22	0,44
4	TERNERA GARRETA	10	10	10	15,41%	1,54	1,54	1,54
5	TERNERA ALETA	10	5	10	0,86%	0,09	0,04	0,09
6	TERNERA BRAZUELO	10	5	10	0,09%	0,01	0,00	0,01
7	TERNERA COSTILLA	10	5	10	10,27%	1,03	0,51	1,03
8	TERNERA TAPA	10	10	10	1,99%	0,20	0,20	0,20
9	TERNERA CADERA	10	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
10	HÍGADO DE TERNERA	20	5	10	2,45%	0,49	0,12	0,25
11	HUESOS TERNERA	30	5	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
12	JAMÓN FRESCO DE CERDO	15	5	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
13	MAGRO DE CERDO	15	5	10	2,94%	0,44	0,15	0,29
14	CINTA LOMO FRESCO	15	5	10	3,30%	0,50	0,17	0,33
15	LOMO ADOBADO	30	5	10	4,89%	1,47	0,24	0,49
16	TOCINO DE CERDO	10	5	10	0,44%	0,04	0,02	0,04
17	MANITAS DE CERDO	10	5	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
18	PANCETA	5	5	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
19	LOMO FRESCO ALTO CERDO	10	5	10	3,30%	0,33	0,17	0,33
20	SOLOMILLO CERDO	10	5	10	2,94%	0,29	0,15	0,29
21	COSTILLAS DE CERDO	10	5	10	4,40%	0,44	0,22	0,44
22	CHULETAS CERDO	15	10	10	2,20%	0,33	0,22	0,22
23	PIERNA Y PALETILLA CORDERO	20	10	10	11,74%	2,35	1,17	1,17
24	CHULETAS DE CORDERO	5	5	10	5,38%	0,27	0,27	0,54
25	BLANCOS	5	10	10	0,55%	0,03	0,06	0,06
26	MORCILLAS	10	5	10	1,10%	0,11	0,06	0,11
27	SALCHICHAS CASERAS	15	10	10	5,50%	0,83	0,55	0,55



28	LONGANIZA DE PASCUA	0	0	0	1,17%	0,00	0,00	0,00
29	CHORICITOS MINIS FRESCOS	0	0	0	0,24%	0,00	0,00	0,00
30	BUTIFARRA	0	0	0	0,00%	0,00	0,00	0,00
31	CHISTORRA	20	10	10	0,14%	0,03	0,01	0,01
32	CHORIZO FRESCO	15	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
33	HAMBURGUESA MIXTA TERNERA Y CERDO	10	5	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
34	HAMBURGUESA TERNERA	0	0	0	4,77%	0,00	0,00	0,00
35	HAMBURGUESA TERNERA Y VERDURA	0	0	0	0,48%	0,00	0,00	0,00
36	ALBÓNDIGAS DE MAGRO (50%)	5	10	10	8,56%	0,43	0,86	0,86
	TOTAL	395	205	300	100%	11,74	6,95	9,29

LICITADOR CÁRNICAS CATALÁ, S.L.

Nº	ARTÍCULO	Criterios CALIDAD			INDICE PONDERACIÓN	TABLA PONDERADA		
		b.1	b.2	b.3		b.1	b.2	b.3
1	TERNERA BABILLA	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
2	REDONDO DE TERNERA	30	10	10	0,51%	0,15	0,05	0,05
3	TERNERA AGUJA	30	10	10	4,40%	1,32	0,44	0,44
4	TERNERA GARRETA	30	10	10	15,41%	4,62	1,54	1,54
5	TERNERA ALETA	30	10	10	0,86%	0,26	0,09	0,09
6	TERNERA BRAZUELO	30	10	10	0,09%	0,03	0,01	0,01
7	TERNERA COSTILLA	30	10	10	10,27%	3,08	1,03	1,03
8	TERNERA TAPA	30	10	10	1,99%	0,60	0,20	0,20
9	TERNERA CADERA	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
10	HÍGADO DE TERNERA	30	10	10	2,45%	0,74	0,25	0,25
11	HUESOS TERNERA	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
12	JAMÓN FRESCO DE CERDO	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
13	MAGRO DE CERDO	30	10	10	2,94%	0,88	0,29	0,29
14	CINTA LOMO FRESCO	30	10	10	3,30%	0,99	0,33	0,33
15	LOMO ADOBADO	20	10	10	4,89%	0,98	0,49	0,49
16	TOCINO DE CERDO	30	10	10	0,44%	0,13	0,04	0,04
17	MANITAS DE CERDO	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
18	PANCETA	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
19	LOMO FRESCO ALTO CERDO	30	10	10	3,30%	0,99	0,33	0,33
20	SOLOMILLO CERDO	30	10	10	2,94%	0,88	0,29	0,29
21	COSTILLAS DE CERDO	30	10	10	4,40%	1,32	0,44	0,44
22	CHULETAS CERDO	30	10	10	2,20%	0,66	0,22	0,22
23	PIERNA Y PALETILLA CORDERO	15	10	10	11,74%	1,76	1,17	1,17
24	CHULETAS DE CORDERO	30	10	10	5,38%	1,61	0,54	0,54
25	BLANCOS	30	10	10	0,55%	0,17	0,06	0,06
26	MORCILLAS	30	10	10	1,10%	0,33	0,11	0,11
27	SALCHICHAS CASERAS	30	10	10	5,50%	1,65	0,55	0,55
28	LONGANIZA DE PASCUA	30	10	10	1,17%	0,35	0,12	0,12



29	CHORICITOS MINIS FRESCOS	30	10	10	0,24%	0,07	0,02	0,02
30	BUTIFARRA	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
31	CHISTORRA	30	10	10	0,14%	0,04	0,01	0,01
32	CHORIZO FRESCO	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
33	HAMBURGUESA MIXTA TERNERA Y CERDO	30	10	10	0,00%	0,00	0,00	0,00
34	HAMBURGUESA TERNERA	30	10	10	4,77%	1,43	0,48	0,48
35	HAMBURGUESA TERNERA Y VERDURA	30	10	10	0,48%	0,14	0,05	0,05
36	ALBÓNDIGAS DE MAGRO (50%)	30	10	10	8,56%	2,57	0,86	0,86
TOTAL		1055	360	360	100%	27,75	9,96	9,96

III. MOTIVACIÓN DE LAS PUNTUACIONES OBTENIDAS

Las puntuaciones obtenidas se han determinado aplicando los criterios de calidad indicados en el presente informe, todo ello de acuerdo con el detalle que, a continuación, se indica.

Artículo nº1. TERNERA DE BABILLA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **0 puntos** debido a que no cumple con la descripción del PPT que será fileteada. La carne que presenta va en una pieza, y se observa de color muy claro y grasiento. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **0 puntos** debido a que no es adecuado a lo exigido en el PPT. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **0 puntos** debido al mismo motivo anterior y por no quedar acreditado en la documentación técnica que el plástico que la protege sea un envase reciclable. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a que acredita el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº2. REDONDO DE TERNERA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **10 puntos** por presentar la pieza mucha grasa, que supone una merma en el producto que se ha de suministrar y mayor trabajo en la cocina para su preparación, además de no presentar tan buen color y textura como la muestra presentada por el otro licitador. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, y por presentar una muestra limpia de grasa.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL AREVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a su buena presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL AREVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº3. TERNERA DE AGUJA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **10 puntos** por tener la pieza mucha grasa y nervio. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, sin grasa y troceado, lo que resulta más práctico para el trabajo en la cocina.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **5 puntos** por tener una adecuada presentación. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** por considerarse superior por venir troceada, con mejor aspecto y mayor practicidad.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL AREVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº4. TERNERA GARRETA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** por presentar mucha grasa y mucha piel, lo que supone una merma en el producto y mayor trabajo para su elaboración, además que no presenta un color tan bueno ni una textura tan tierna como la del otro licitador. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, y presenta dos formatos de producto.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ se valoran con **10 puntos** cada una debido a su buena presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº5. TERNERA ALETA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos**, por no presentar el producto fresco, y no observarse tan buen color y textura como la muestra presentada por el otro licitador. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos**, por presentar el producto embolsado y congelado, mientras que el formato en bandeja de producto fresco presentado por el licitador CÁRNICAS CATALÁ se considera adecuado, por lo que se le asignan **10 puntos**.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº6. TERNERA BRAZUELO.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** debido a que presenta una pieza con grasa, y con no tan buen olor y color en relación con la muestra presentada por el otro licitador. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO no presenta tan buen aspecto, por ser congelada y estar embolsada, por lo que se valora con **5 puntos**. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ se valora con **10 puntos** debido a su buena presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº7. TERNERA COSTILLA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** por presentar mucha grasa y hueso. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, y excelente carne.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** por presentar un envasado con papel que resulta más complicado de extraer, resultando más adecuado y fácil de visualizar el envase en bandeja que presenta el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos**.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº8. TERNERA TAPA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** debido a que la muestra presenta mucha grasa, nervio y sangre, además se observa que habría mucho desperdicio y merma en la preparación de la carne. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, por presentar un corte limpio, un excelente olor y aspecto muy fresco.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº9. TERNERA CADERA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** debido a que la muestra presenta mucha grasa y nervio, además se observa que habría mucho desperdicio y merma en la preparación de la carne. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a su correcta presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº10. HÍGADO DE TERNERA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **20 puntos** por presentar buen color, pero no tan buena textura como la muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., con textura más consistente, hígado más limpio y color más fresco, que se valora con **30 puntos**.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a que su presentación, en una bolsa, se consideran mejorable. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación, en filetes en una bandeja.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº11. HUESO DE TERNERA.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura, color y olor.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a presentación en una bolsa, que resulta menos práctico y con aspecto no tan bueno como la presentación en bandeja del licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº12. JAMÓN FRESCO DE CERDO.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **15 puntos** debido a su correcta textura y color, pero presenta mucha grasa. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ presenta muy buen aspecto, color, olor y textura, por lo que se valora con **30 puntos**.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a presentación en una bolsa, que resulta menos práctico y con aspecto no tan bueno como la presentación en bandeja del licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 13. MAGRO DE CERDO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **15 puntos** debido a su adecuada textura y color, pero presenta mucha grasa y hay mayor merma de carne del producto. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, y presentar mayor porcentaje de carne que de grasa.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a su presentación embolsada. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación en bandeja y papel absorbente.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 14. CINTA LOMO FRESCO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **15 puntos** debido a su adecuada textura y color, pero presenta mucha grasa. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura, olor y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** por presentarse embolsado, que no observa tan buen aspecto y presentación como la muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación en bandeja con papel absorbente.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 15. LOMO ADOBADO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura, olor y color. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **20 puntos** por presentar muy buen color y olor, pero no tan excelente como la muestra presentada por el otro licitador.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** por presentarse embolsado, que no observa tan buen aspecto y presentación como la muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 16. TOCINO DE CERDO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos**, por presentar muestra de tocino salado, que no es adecuado para las elaboraciones alimentarias de estos centros. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** por presentarse con las piezas sueltas en una bolsa. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación en bandeja.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 17. MANITAS DE CERDO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** debido a que el producto que presentan no es fresco, sino que la muestra es congelada y no presenta bien olor ni color, presentando mucha suciedad la pieza. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, y por presentarse muy limpia.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** por no presentar muy buen aspecto y venir embolsada. La muestra

presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 18. PANCETA

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a que su textura es muy tierna y presenta mucha grasa, y el color no resulta tan apetecible ni fresco. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a su aspecto y presentación embolsada se considera mejorable, y no resulta tan práctica como la muestra presentada en bandeja por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos**.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 19. LOMO FRESCO ALTO CERDO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** por no ser una pieza fresca, sino congelada, y por observarse mucha grasa, no resultando un buen color. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy excelente textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a su aspecto y presentación embolsada se considera mejorable, y no resulta tan práctica como la muestra presentada en bandeja por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos**.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 20. SOLOMILLO CERDO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** por presentar un color blanquecino y mucha grasa en la pieza. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su excelente textura, muy tierno y color muy fresco, y por presentar unos cortes muy limpios de toda grasa y nervios.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a su aspecto y presentación embolsada se considera mejorable, y no resulta tan práctica como la muestra presentada en bandeja por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos**.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL AREVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 21. COSTILLAS DE CERDO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **10 puntos** por no ser una pieza fresca, sino congelada, y por observarse mucha grasa, además de no observarse muy buen color. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy excelente textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a su aspecto y presentación embolsada y congelada se considera mejorable, y no resulta tan práctica como la muestra presentada en bandeja por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos**.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 22. CHULETAS CERDO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **15 puntos** debido a que presenta una textura más blanquecina y sin hueso que le aporta mejor sabor. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada debido a su buen aspecto y presentación en bandejas.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 23. PIERNA Y PALETILLA CORDERO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **20 puntos** debido a su buena textura, olor y color. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **15 puntos** debido a que solo presenta muestra de pierna, y no de paletilla, pero de excelente calidad, textura y color, con mucha presencia de carne.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada debido a su buen aspecto y presentación embolsada, adecuada para estos productos de gran tamaño.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 24. CHULETAS DE CORDERO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a que presenta producto congelado, no fresco, con mucha y consistente grasa y presenta mucha veta. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, y presentar un mayor porcentaje de carne.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a su aspecto y presentación en bolsa que no resulta tan apetecible ni práctico. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación en bandeja.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 25. BLANCOS

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a que presenta un color muy rosa, y una textura poco consistente y muy mejorables. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura, olor y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a su buena presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 26. MORCILLAS

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

El licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. presenta morcilla de cebolla y morcilla de colágeno y arroz, que se valora con **10 puntos** debido a su adecuada textura y color, pero sin una textura tan consistente y un olor, color y sabor tan bueno como la muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, SL, que se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, excelente sabor y olor.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL AREVALO, S.A. se valora con **5 puntos** debido a presentación embolsada al vacío, con un aspecto no tan agradable como la muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto fresco y presentación

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL AREVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 27. SALCHICHAS CASERAS

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **15 puntos** debido a su adecuada textura y color, pero no tan bueno como la muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **30 puntos** debido a que presenta una excelente textura, olor y color, superior a la del otro licitador.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una, por su buen aspecto y presentación en bandejas.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 28. LONGANIZA DE PASCUA

El licitador ÁNGEL ARÉVALO no presenta muestra de este producto. De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, no se valoran los criterios (b.1.1 a b.1.3), por lo que se le asignan **0 puntos** en cada apartado.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** debido a que acredita el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 29. CHORICITOS MINIS FRESCOS

El licitador ÁNGEL ARÉVALO no presenta muestra de este producto. De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, no se valoran los criterios (b.1.1 a b.1.3), por lo que se le asignan **0 puntos** en cada apartado.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a que acredita el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 30. BUTIFARRA

El licitador ÁNGEL ARÉVALO no presenta muestra de este producto. De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, no se valoran los criterios (b.1.1 a b.1.3), por lo que se le asignan **0 puntos** en cada apartado.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a que acredita el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 31. CHISTORRA

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **20 puntos**, por presentar un color no tan bueno, con mucho condimento y procesado en su composición, pero buena textura. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y excelente color y olor.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una por su buen aspecto y presentación en bandejas.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 32. CHORIZO FRESCO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **15 puntos** debido a su buen olor y color, pero presenta mucha agua y una textura no tan consistente como la muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., que se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y excelente color y olor.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una por su buen aspecto y presentación en bandejas.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 33. HAMBURGUESA MIXTA TERNERA Y CERDO

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **10 puntos** por presentar un aspecto muy oxidado, con no muy buen color y poco olor a carne, y una composición de Carne de 51%, de la que 78% es vacuno y 22% es cerdo. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L., se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y excelente color y olor.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos**, por no presentar muy buena presentación, al observarse el producto muy oxidado. La muestra presentada por el licitador y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** por su buen aspecto y presentación en cajas.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 34. HAMBURGUESA TERNERA

El licitador ÁNGEL ARÉVALO no presenta muestra ni ficha técnica del producto. De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, no se valoran los criterios (b.1.1 a b.1.3), por lo que se le asignan **0 puntos** en cada apartado.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura, color y olor, con un porcentaje de ternera de 60% en su composición.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

El licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. acredita el uso de materiales reciclables en los envases, por lo que se valora con **10 puntos**.

Artículo nº 35. HAMBURGUESA TERNERA Y VERDURA

El licitador ÁNGEL ARÉVALO no presenta muestra ni ficha técnica del producto. De conformidad con lo previsto en la cláusula 6.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen este contrato, no se valoran los criterios (b.1.1 a b.1.3), por lo que se le asignan **0 puntos** en cada apartado.

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a su muy buen aspecto y presentación

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **10 puntos** debido a que acredita el uso de materiales reciclables en los envases.

Artículo nº 36. ALBÓNDIGAS DE MAGRO (50%)

En relación al criterio *b.1) Propiedades organolépticas: hasta 30 puntos.*

La muestra presentada por el licitador ÁNGEL ARÉVALO, S.A. se valora con **5 puntos** por presentar el producto un porcentaje inferior de carne de cerdo o magro inferior al establecido en el PPT; un 14%, teniendo mayor presencia la carne de vacuno. La muestra presentada por el licitador CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valora con **30 puntos** debido a su muy buena textura y color, y por su composición de carne de cerdo.

En relación al criterio *b.2) Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una, por su adecuada presentación.

En relación al criterio *b.3) Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.*

Las muestras presentadas por los licitadores ÁNGEL ARÉVALO, S.A. y CÁRNICAS CATALÁ, S.L. se valoran con **10 puntos** cada una debido a que acreditan el uso de materiales reciclables en los envases.

IV. CONCLUSIÓN.

De acuerdo con todos los datos que anteceden, en relación al Lote 2 "Suministro de carne fresca al Centro Hogar Provincial Antonio Fernández Valenzuela", cada uno de los licitadores admitidos ha obtenido en esta fase la siguiente puntuación:

- Licitador 1: **ÁNGEL ARÉVALO, S.A.:**

b.1) <i>Propiedades organolépticas: mejor olor, color y sabor: hasta 30 puntos</i>	b.2) <i>Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.</i>	b.3) <i>Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.</i>	TOTAL
11,74	6,95	9,29	27,98 puntos

- Licitador 2: **CÁRNICAS CATALÁ, S.L.:** puntos.

b.1) <i>Propiedades organolépticas: mejor olor, color y sabor: hasta 30 puntos</i>	b.2) <i>Aspecto y presentación de las muestras: hasta 10 puntos.</i>	b.3) <i>Uso de materiales reciclables en los envases: hasta 10 puntos.</i>	TOTAL
27,75	9,96	9,96	47,67 puntos

Lo que se informa y traslada, salvo error u omisión, para que surta los efectos que en mejor derecho procedan.

En Alicante, en la fecha de la firma electrónica.

