

INFORME SOBRE CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE QUESOS REGIONALES DE CANARIAS CON DESTINOS A VARIOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA S.M.E., S.A.

Con fecha 26/03/2024 Paradores sacó a licitación la contratación del suministro de quesos regionales de Canarias con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España S.M.E., S.A.

El objeto de este contrato está dividido en 11 lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente. La división de lotes es:

CANARIAS

- **Lote 1.- Quesos de Valsequillo, Queso curado mezcla, Queso curado rojo, Queso fresco, Queso fresco ahumado y Queso fresco semi ahumado, para el Parador de Cruz de Tejeda.**
- **Lote 2.- Quesos de Tejeda, Queso curado gofio, Queso semi blanco, Queso semi rojo, Queso al tuno Indio, para el Parador de Cruz de Tejeda.**
- **Lote 3.- Queso Majorero de cabra de Fuerteventura, para el Parador de La Gomera.**
- **Lote 4.- Queso semicurado de cabra de La Gomera, para el Parador de La Gomera.**
- **Lote 5.- Queso fresco de cabra de La Gomera, para el Parador de La Gomera.**
- **Lote 6.- Queso curado de La Gomera, para el Parador de La Gomera.**
- **Lote 7.- Quesos de Valsequillo, Queso semicurado de cabra al pimentón, Queso semicurado ahumado artesano blanco, Queso de cabra Gofio, Queso fresco mezcla ahumado, Queso mezcla curado, Queso fresco mezcla y queso semicurado mezcla, para el Parador de Cañadas del Teide.**
- **Lote 8.- Queso Herreño, Queso ahumado Herreño, Queso curado Herreño, para el Parador de El Hierro.**
- **Lote 9.- Queso fresco, Queso fresco mezcla ahumado, Queso semicurado artesano blanco y Queso mezcla curado, para el Parador de El Hierro.**
- **Lote 10.- Quesos de Valsequillo, Queso fresco artesano, Queso fresco ahumado artesano, Queso semicurado artesano blanco y Queso curado artesano, para el Parador de La Palma.**
- **Lote 11.- Queso palmero artesano y queso palmero de manada, para el Parador de La Palma.**

Las empresas que han presentado la documentación solicitada y que han sido admitidas:

- **Lote 2.- Quesos de Tejeda, Queso curado gofio, Queso semi blanco, Queso semi rojo, Queso al tuno Indio, para el Parador de Cruz de Tejeda.**
 - **QUESERIA EL TOSCON DE TEJEDA**
- **Lote 8.- Queso Herreño, Queso ahumado Herreño, Queso curado Herreño, para el Parador de El Hierro.**
 - **SCL GANADEROS DE EL HIERRO**

Se solicita a los proveedores el envío de muestras para la evaluación de los productos requeridos el 26 de junio de 2024, para la realización de la correspondiente cata el día 9 de julio de 2024 en los Paradores de Cruz de Tejeda y El Hierro

Las muestras solicitadas son:

- **Para el lote 2 de Cruz de Tejeda:**
 - 1 ud de Queso curado en gofio
 - 1 ud de Queso semicurado blanco
 - 1 ud de Queso semicurado rojo
 - 1 ud de Queso semicurado al tuno indio
- **Para el lote 8 de El Hierro:**
 - 1 ud de Queso herreño
 - 1 ud de Queso ahumado herreño
 - 1 ud de Queso curado herreño

CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (documentación a incluir única y exclusivamente en sobre número 2).

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

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

Dicha valoración está basada en las muestras de los artículos requeridos y podrán ser objeto de distintos análisis, ensayos o pruebas.

Se realizará una prueba, consistente en una cata a ciegas de los productos (a excepción del envase) y se les requerirán a los licitadores, por comunicación escrita, la solicitud de 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 las mismas, quedando excluidas las propuestas del procedimiento de la licitación.

Los atributos de las muestras de productos a evaluar son los siguientes. Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, sobre una puntuación máxima de 100 puntos, para cada uno de los lotes:

ATRIBUTOS PARA CATA

<u>ATRIBUTOS</u>		<u>PUNTUACIÓN</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>
VALORACIÓN DEL ENVASE	Envase exterior	6,00 puntos	18,00 puntos
	Envasado individual	6,00 puntos	
	Aislante que ayude a la protección de los artículos	3,00 puntos	
	Información adicional específica recibida de los artículos	3,00 puntos	
INFORMACIÓN ETIQUETADO	Composición y presentación del etiquetado	16,00 puntos	23,00 puntos
	Otra documentación adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados	7,00 puntos	
VISUAL	Forma	15,00 puntos	23,00 puntos
	Aspecto natural de la corteza	8,00 puntos	
DEGUSTACIÓN	Sabor	16,00 puntos	36,00 puntos
	Olor	10,00 puntos	
	Textura	10,00 puntos	

VALORACION DE LAS EMPRESAS

- Lote 2.- Quesos de Tejada, Queso curado gofio, Queso semi blanco, Queso semi rojo, Queso al tuno Indio, para el Parador de Cruz de Tejada.

La cata se realiza por:

PARADOR	CATADOR 1	CATADOR 2	CATADOR 3
CRUZ DE TEJEDA	BENJAMÍN CALERO JEFE COCINA	FRANCISCO J. RIVERO COCINERO	ACAYMO CARLOS SUAREZ JEFE DE SALA

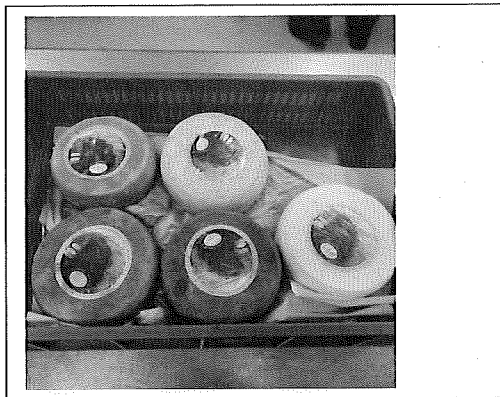
➤ QUESERIA EL TOSCON DE TEJEDA

Recepción de la mercancía

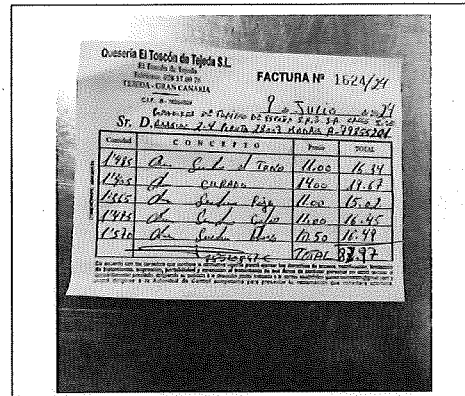
Se reciben las muestras en fecha y hora

SI	NO
X	

ENVASE EXTERIOR

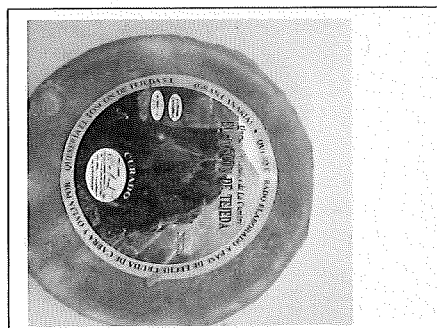


ALBARÁN DE ENTREGA

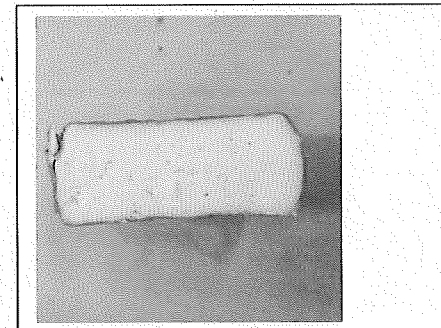


- QUESO CURADO EN GOFIO

PIEZA ENTERA



PIEZA PORCIONADA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	3,00	En caja de plástico
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	3,00	Vienen envueltos en papel de estraza agrupados, no de manera individual

Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	2,00	Vienen envueltos en papel de estraza, siendo mejorable
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aportan las fichas técnicas

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación del etiquetado óptimo
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Aportan las fichas técnicas

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

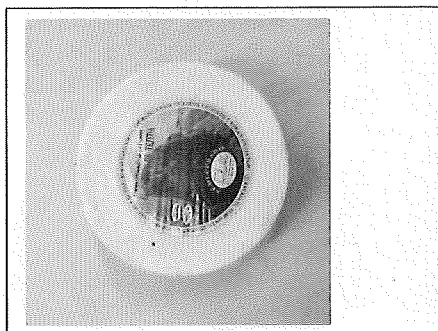
Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la pieza Hasta 15,00 puntos	15,00	Formato homogéneo y correcto propio de la pieza
Aspecto natural de la corteza Hasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto de la corteza óptimo

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

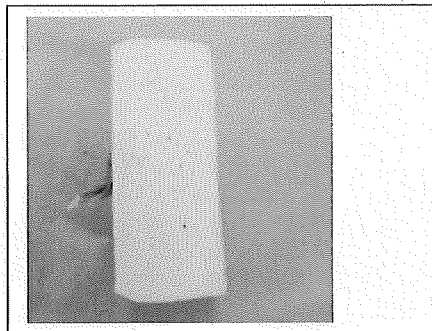
Atributo	Valoración	Observaciones	
Sabor	Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	16,00	Sabor óptimo, destacar el marcado sabor a gofio
Olor	Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor óptimo
	Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	6,00	Persistencia óptima
Textura	Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza y elasticidad óptima
	Creмосidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Creмосidad óptima
	Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente óptimo

• **QUESO SEMICURADO BLANCO**

PIEZA ENTERA



PIEZA PORCIONADA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	3,00	En caja de plástico

Envasado individual Hasta 6,00 puntos	3,00	Vienen envueltos en papel de estraza agrupados, no de manera individual
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	2,00	Vienen envueltos en papel de estraza, siendo mejorable
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aportan las fichas técnicas

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación del etiquetado óptimo
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Aportan las fichas técnicas

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

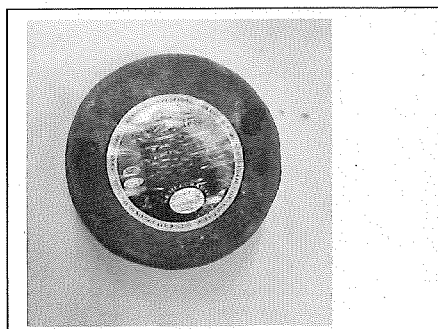
Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la pieza Hasta 15,00 puntos	15,00	Formato homogéneo y correcto propio de la pieza
Aspecto natural de la corteza Hasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto de la corteza óptimo

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

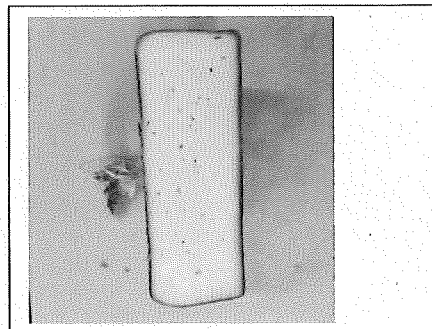
Atributo	Valoración	Observaciones	
Sabor Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	16,00	Sabor óptimo	
Olor Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor óptimo	
	Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	6,00	Persistencia óptima
Textura Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza y elasticidad óptima	
	Cremosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Cremosidad óptima
	Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente óptimo

• **QUESO SEMICURADO ROJO**

PIEZA ENTERA



PIEZA PORCIONADA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
----------	------------	---------------

Envase exterior Hasta 6,00 puntos	3,00	En caja de plástico
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	3,00	Vienen envueltos en papel de estraza agrupados, no de manera individual
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	2,00	Vienen envueltos en papel de estraza, siendo mejorable
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aportan las fichas técnicas

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación del etiquetado óptimo
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Aportan las fichas técnicas

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

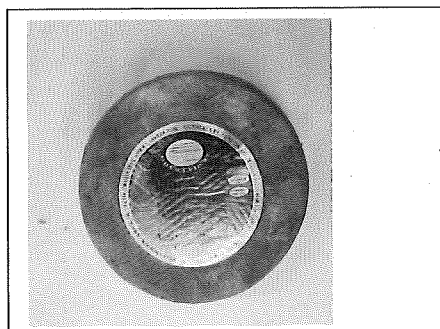
Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la pieza Hasta 15,00 puntos	15,00	Formato homogéneo y correcto propio de la pieza
Aspecto natural de la corteza Hasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto de la corteza óptimo

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

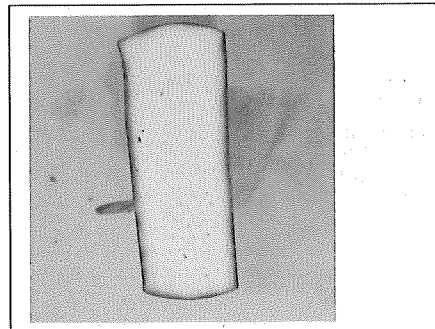
Atributo	Valoración	Observaciones	
Sabor Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	16,00	Sabor óptimo	
Olor Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor óptimo	
	Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	6,00	Persistencia óptima
Textura Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza y elasticidad óptima	
	Cremosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Cremosidad óptima
	Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente óptimo

• **QUESO SEMICURADO AL TUNO INDIO**

PIEZA ENTERA



PIEZA PORCIONADA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	3,00	En caja de plástico
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	3,00	Vienen envueltos en papel de estraza agrupados, no de manera individual
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	2,00	Vienen envueltos en papel de estraza, siendo mejorable
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aportan las fichas técnicas

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación del etiquetado óptimo
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Aportan las fichas técnicas

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la pieza Hasta 15,00 puntos	15,00	Formato homogéneo y correcto propio de la pieza
Aspecto natural de la corteza Hasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto de la corteza óptimo

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones	
Sabor Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	16,00	Sabor óptimo	
Olor Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor óptimo	
	Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	6,00	Persistencia óptima
Textura Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza y elasticidad óptima	
	Cremosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Cremosidad óptima
	Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente óptimo

FICHA RESUMEN DE CATA

PROVEEDOR: QUESERÍA EL TOSCÓN DE TEJEDA	18				23		23		36			TOTAL A 100 PUNTOS
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
	CATA											
PRODUCTO REGIONAL	ENVASE			ETIQUETADO			VISUAL		DEGUSTACIÓN			
	Envase Exterior	Envasado Individual	Aislante	Información adicional específica	Composición y presentación del etiquetado	Documentación adicional informativa en la entrega	Forma	Aspecto natural de la corteza	Sabor	Olor	Textura	
QUESO CURADO GOFIO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO SEMI BLANCO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO SEMI ROJO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO AL TUNO INDIO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
												93,00

- **Lote 8.- Queso Herreño, Queso ahumado Herreño, Queso curado Herreño, para el Parador de El Hierro.**
 ➤ SCL GANADEROS DE EL HIERRO

Recepción de la mercancía

Se reciben las muestras en fecha y hora

SI	NO
	x

La empresa no ha presentado las muestras en el Parador de El Hierro, por lo que queda desestimada.

Tras realizar la cata la puntuación obtenida es la siguiente:

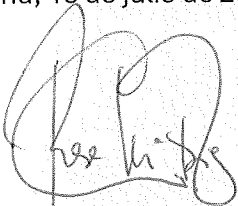
- **Lote 2.- Quesos de Tejeda, Queso curado gofio, Queso semi blanco, Queso semi rojo, Queso al tuno Indio, para el Parador de Cruz de Tejeda.**
 ➤ QUESERIA EL TOSCON DE TEJEDA → 93,00 puntos
- **Lote 8.- Queso Herreño, Queso ahumado Herreño, Queso curado Herreño, para el Parador de El Hierro.**
 ➤ SCL GANADEROS DE EL HIERRO → QUEDA DESESTIMADA

Tras aplicar la fórmula

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

- **Lote 2.- Quesos de Tejeda, Queso curado gofio, Queso semi blanco, Queso semi rojo, Queso al tuno Indio, para el Parador de Cruz de Tejeda.**
 ➤ QUESERIA EL TOSCON DE TEJEDA → 70,00 puntos

Madrid, 15 de julio de 2024



Rosa Mª Díaz Fernández

Directora de Restauración

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 2 QUESOS DE TEJEDA

EQUIPO CATADOR: BENJAMIN CALERO, FRANCISCO J. RIVERO RODRIGUEZ Y ACAYMO CARLOS SUAREZ
 FIRMA:

[Handwritten signatures]

PROVEEDOR: QUESERÍA EL TOSCÓN DE TEJEDA	18				23		23		36			100,00
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
	ENVASE			ETIQUETADO			VISUAL		DEGUSTACIÓN			
PRODUCTO REGIONAL	Envase Exterior	Envasado individual	Aislante	Información adicional específica	Composición y presentación del etiquetado	Documentación adicional informativa en la entrega	Forma	Aspecto natural de la corteza	Sabor	Olor	Textura	TOTAL A 100 PUNTOS
QUESO CURADO GOFIO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO SEMI BLANCO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO SEMI ROJO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO AL TUNO INDIO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
	93,00											

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 2 QUESOS DE TEJEDA

CATADOR: Benjamín Calero Ferraz
 FIRMA:

[Handwritten signature]

PROVEEDOR: QUESERÍA EL TOSCÓN DE TEJEDA	18				23		23		36			100,00
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
	ENVASE			ETIQUETADO			VISUAL		DEGUSTACIÓN			
PRODUCTO REGIONAL	Envase Exterior	Envasado individual	Aislante	Información adicional específica	Composición y presentación del etiquetado	Documentación adicional informativa en la entrega	Forma	Aspecto natural de la corteza	Sabor	Olor	Textura	TOTAL A 100 PUNTOS
QUESO CURADO GOFIO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO SEMI BLANCO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO SEMI ROJO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
QUESO AL TUNO INDIO	3,00	3,00	2,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	93,00
	93,00											

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 2 QUESOS DE TEJEDA

CATADOR: FRANCISCO J. RIVERO RODRIGUEZ
 FIRMA:

[Handwritten signature]

PROVEEDOR: QUESERÍA EL TOSCÓN DE TEJEDA	18				23		23		36			100,00
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
	ENVASE			ETIQUETADO			VISUAL		DEGUSTACIÓN			
PRODUCTO REGIONAL	Envase Exterior	Envasado individual	Aislante	Información adicional específica	Composición y presentación del etiquetado	Documentación adicional informativa en la entrega	Forma	Aspecto natural de la corteza	Sabor	Olor	Textura	TOTAL A 100 PUNTOS
QUESO CURADO GOFIO	3,00	3,00	1,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	92,00
QUESO SEMI BLANCO	3,00	3,00	1,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	92,00
QUESO SEMI ROJO	3,00	3,00	1,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	92,00
QUESO AL TUNO INDIO	3,00	3,00	1,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	92,00
	92,00											

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 2 QUESOS DE TEJEDA

CATADOR: ACAYMO CARLOS SUÁPEZ RODRÍGUEZ

FIRMA:



PROVEEDOR: QUESERÍA EL TOSCÓN DE TEJEDA	18				23		23		36			100,00
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
	ENVASE				ETIQUETADO			VISUAL		DEGUSTACIÓN		
PRODUCTO REGIONAL	Envase Exterior	Envasado individual	Aislante	Información adicional específica	Composición y presentación del etiquetado	Documentación adicional informativa en la entrega	Forma	Aspecto natural de la corteza	Sabor	Olor	Textura	TOTAL A 100 PUNTOS
QUESO CURADO GOFIO	3,00	3,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	94,00
QUESO SEMI BLANCO	3,00	3,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	94,00
QUESO SEMI ROJO	3,00	3,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	94,00
QUESO AL TUÑO INDIO	3,00	3,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	94,00

94,00