



INFORME DE CATA DE LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE QUESOS REGIONALES DE ANDALUCÍA ORIENTAL, ANDALUCÍA OCCIDENTAL Y MURCIA CON DESTINO A VARIOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E., S.A.

Con fecha 08/01/2024 Paradores sacó a licitación la contratación del suministro de quesos regionales de Andalucía Oriental, Andalucía Occidental y Murcia, con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España S.M.E., S.A.

El objeto de este contrato está dividido en 29 lotes, los cuales se adjudicarán de forma independiente. La división de lotes es:

ANDALUCÍA ORIENTAL

- **Lote 1 - Queso de cabra de Casabermeja**, para el parador de Antequera.
- **Lote 2 - Quesos de cabra especialidades**, para los paradores de Antequera, Málaga Gibralfaro, Málaga Golf y Nerja.
- **Lote 3 - Quesos de los montes de Málaga**, para los paradores de Antequera, Málaga Gibralfaro, Málaga Golf y Nerja.
- **Lote 4 - Quesos de Alhaurín el grande de raza autóctona 100% cabra malagueña**, para los paradores de Antequera, Málaga Gibralfaro y Málaga golf.
- **Lote 5 - Quesos de campillos raza autóctona 100% cabra malagueña**, para los paradores de Antequera, Málaga Gibralfaro, Málaga golf, Nerja, Ronda, Cádiz y Granada.
- **Lote 6 - Queso de oveja viejo leche cruda y queso azul de cabra**, para el parador de Málaga Golf.
- **Lote 7 - Queso de cabra malagueña semicurado y queso de oveja curado leche cruda**, para los paradores de Málaga Golf y Málaga Gibralfaro.
- **Lote 8 - Queso azul de cabra payoya**, para el parador de Málaga Golf.
- **Lote 9 - Queso de cabra fermentado**, para el parador de Málaga Golf.
- **Lote 10 - Quesos de la Serranía de Ronda**, para el parador de Ronda.
- **Lote 11 - Queso de Jaén Sierra Sur**, para el parador de Jaén.
- **Lote 12 - Quesos de Aldea Ermita Nueva**, para el parador de jaén.
- **Lote 13 - Quesos de la Cuenca del Guadalquivir**, para los paradores de Úbeda y Cazorla.
- **Lote 14 - Quesos de Serón**, para el parador de Mojacar.
- **Lote 15 - Quesos de Monte frío**, para el parador de Granada.
- **Lote 16 - Quesos de la Calahorra**, para el parador de Granada.
- **Lote 17 - Quesos de Granada Metropolitana**, para el parador de Granada.

Andalucía occidental

- **Lote 18 - Quesos de oveja grazalemeña y cabra payoya de grazalema**, para los paradores de Cádiz y Arcos de la Frontera.
- **Lote 19 - Queso de cabra payoya de Grazalema al romero**, para los paradores de Cádiz y Arcos de la Frontera.
- **Lote 20 - Queso de oveja leche cruda y fresco de cabra de Grazalema**, para los paradores de Cádiz y Arcos de la Frontera.
- **Lote 21 - Queso de oveja merina grazalemeña raza autóctona 100%**, para los paradores de Cádiz y Arcos de la Frontera.
- **Lote 22 - Queso de Bonares**, para los paradores de Ayamonte y Mazagón.
- **Lote 23 - Quesos de cabra de Sierra Norte de Sevilla**, para el parador de Carmona.
- **Lote 24 - Quesos de vaca de Fuentes de Andalucía**, para el parador de Carmona.
- **Lote 25 - Queso fresco de Castilleja del campo**, para el parador de Carmona.
- **Lote 26 - Quesos de la sierra Subbética**, para el parador de Córdoba.

Murcia



- **Lote 27 - Queso azul y queso fresco de cabra de Murcia**, para el parador de Lorca.
- **Lote 28 - Queso azul de cabra de Lorca**, para el parador de Lorca.
- **Lote 29 - Queso de cabra de Purias**, para el parador de Lorca.

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

Para el lote 17 Quesos de Granada Metropolitana, Para el Parador de Granada

- **QUESERIA LAS RRR S.L.U.**

Para el lote 22 Quesos de Bonares para los Paradores de Ayamonte y Mazagón

- **QUESOS DOÑANA S.L.**

Para el lote 23 Quesos de cabra de Sierra Norte de Sevilla Para el Parador de Carmona

- **CORSEVILLA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA**

El resto de lotes queda desierto debido a que no ha habido concurrencia de proveedores

Se solicita a los proveedores el envío de muestras para la evaluación de los productos requeridos el 29 de febrero de 2024, para la realización de la correspondiente cata el día 8 de marzo de 2024 en los siguientes Paradores Granada, Mazagón y Carmona.

Las muestras solicitadas a las empresas seleccionadas son:

Para el lote 17 Quesos de Granada Metropolitana, Para el Parador de Granada

MUESTRAS SOLICITADAS
<ul style="list-style-type: none">• Queso de cabra de leche cruda curado en manteca ibérica• Queso de cabra cremoso de corteza enmohecida• Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural

Para el lote 22 Quesos de Bonares para los Paradores de Ayamonte y Mazagón

MUESTRAS SOLICITADAS
<ul style="list-style-type: none">• Queso curado de pimentón• Queso madurado de cabra en AOVE• Delicias de cabra• Queso azul• Queso Mostrenco

Para el lote 23 Quesos de cabra de Sierra Norte de Sevilla Para el Parador de Carmona

MUESTRAS SOLICITADAS
<ul style="list-style-type: none">• Queso de cabra curado• Queso de cabra con hierbas rollito• Queso de cabra al pimentón



Las catas se realizan por el personal de Paradores de Turismo:

PARADOR	CATADOR 1	CATADOR 2	CATADOR 3
GRANADA	JUAN FRANCISCO CASTRO	ALFONSO MARTIN	CARLOS JAVIER RODRIGUEZ
MAZAGON	FRANCISCO JAVIER GOMEZ	FRANCISCO JAVIER MORENO	JESÚS VELEZ
CARMONA	FELIX LOBO	ANTONIO MARTINEZ	ALBERTO ÁVILA

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:

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

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

ATRIBUTOS		PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN TOTAL
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	

Con fecha 8 de marzo de 2024 se realiza la cata

VALORACION DE LAS EMPRESAS

Para el lote 17 Quesos de Granada Metropolitana, para el Parador de Granada

➤ QUESERIA LAS RRR S.L.U.

Recepción de la mercancía

Se reciben las muestras en fecha y hora

SI	NO
x	

• QUESO DE CABRA DE LECHE CRUDA CURADO EN MANTECA IBÉRICA

PIEZA ENTERA



PIEZA PORCIONADA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la piezaHasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado
Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	16,00	Sabor optimo
Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor optimo
Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	6,00	Persistencia del aroma adecuada
Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza y elasticidad optima
Creosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Creosidad optima
Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente optimo

- QUESO DE CABRA CREMOSO DE CORTEZA ENMOHECIDA**

PIEZA ENTERA

PIEZA PORCIONADA

Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

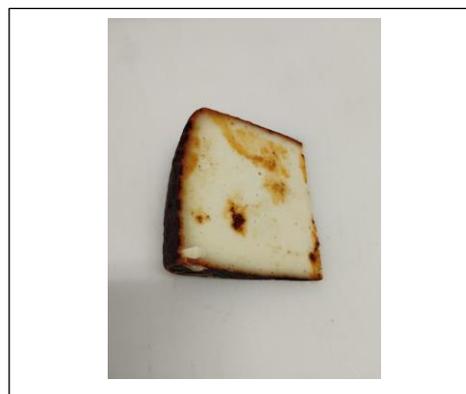
Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la piezaHasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado
Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	16,00	Sabor optimo
Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor optimo
Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	6,00	Persistencia del aroma adecuada
Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza y elasticidad optima
Creosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Creosidad optima
Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente optimo

- QUESO MEZCLA DE VACA Y CABRA CON CORTEZA NATURAL**

PIEZA ENTERA

PIEZA PORCIONADA

Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada



Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la piezaHasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado
Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

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

FICHA RESUMEN CATA

PROVEEDOR: QUESERIA LAS RRR S.L.U	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 de cabra de leche cruda curado en manteca Ibérica	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso de cabra cremoso de corteza enmohecida	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00

100,00

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 17 QUESOS DE GRANADA METROPOLITANA

EQUIPO CATAADOR: JUAN FRANCISCO CASTRO CERVILLA, ALFONSO MARTIN QUIJOS Y CARLOS JAVIER RODRIGUEZ SAJINAS

FIRMA:

PROVEEDOR: QUESERIA LAS RRR S.L.U	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 de cabra de leche cruda curado en manteca Ibérica	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso de cabra cremoso de corteza enmohecida	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00

100,00



FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 17 QUESOS DE GRANADA METROPOLITANA

CATADOR: JUAN FRANCISCO CASTRO CERVILLA

FIRMA:

PROVEEDOR: QUESERIA LAS RRR S.L.U	18				23			23		36			TOTAL A 100 PUNTOS
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10		
	ENVASE			ETIQUETADO				CATA		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		
Queso de cabra de leche cruda curado en manteca ibérica	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso de cabra cremoso de corteza enmohecida	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	

100,00

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 17 QUESOS DE GRANADA METROPOLITANA

CATADOR: ALFONSO MARTIN QUIJOS

FIRMA:

PROVEEDOR: QUESERIA LAS RRR S.L.U	18				23			23		36			TOTAL A 100 PUNTOS
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10		
	ENVASE			ETIQUETADO				CATA		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		
Queso de cabra de leche cruda curado en manteca ibérica	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso de cabra cremoso de corteza enmohecida	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	

100,00

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 17 QUESOS DE GRANADA METROPOLITANA

CATADOR: CARLOS JAVIER RODRIGUEZ SALINAS

FIRMA:

PROVEEDOR: QUESERIA LAS RRR S.L.U	18				23			23		36			TOTAL A 100 PUNTOS
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10		
	ENVASE			ETIQUETADO				CATA		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		
Queso de cabra de leche cruda curado en manteca ibérica	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso de cabra cremoso de corteza enmohecida	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	

100,00



Para el lote 22 Quesos de Bonares para los Paradores de Ayamonte y Mazagón

➤ **QUESOS DOÑANA S.L.**

Recepción de la mercancía

Se reciben las muestras en fecha y hora

SI	NO
x	

• **QUESO CURADO DE PIMENTÓN**

PIEZA ENTERA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

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



Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

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

- **QUESO MADURADO DE CABRA EN AOVE**

PIEZA ENTERA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la pieza Hasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado

Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado
--	------	------------------

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

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

• **DELICIAS DE CABRA**

PIEZA ENTERA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la piezaHasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado

Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado
--	------	------------------

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

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

- QUESO AZUL

PIEZA ENTERA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada



Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la piezaHasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado
Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	16,00	Sabor optimo
Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor optimo
Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	6,00	Persistencia del aroma adecuada
Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza y elasticidad optima
Creosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Creosidad optima
Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente optimo

- QUESO MOSTRENCO**

PIEZA ENTERA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada



Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada
---	------	----------------------

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la piezaHasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado
Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

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

FICHA RESUMEN CATA

	18				23		23		36			100,00
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
PROVEEDOR: QUESOS DOÑANA S.L.	ENVASE			ETIQUETADO			VISUAL		DEGUSTACIÓN			TOTAL A 100 PUNTOS
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	
Queso curado pimentón	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso madurado de cabra en AOVE	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Delicias de cabra	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso azul	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00

100,00

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 22 QUESO DE BONARES

EQUIPO CATADOR: FRANCISCO JAVIER GÓMEZ, FRANCISCO JAVIER MORENO Y JESÚS VÉLEZ
FIRMA:

(Handwritten signatures)

	18				23		23		36			100,00
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
PROVEEDOR: QUESOS DOÑANA S.L.	ENVASE			ETIQUETADO			VISUAL		DEGUSTACIÓN			TOTAL A 100 PUNTOS
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	
Queso curado pimentón	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso madurado de cabra en AOVE	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Delicias de cabra	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso azul	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00

100,00



FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 22 QUESO DE BONARES

CATADOR: FRANCISCO JAVIER GÓMEZ

FIRMA:

PRODUCTO REGIONAL	18				23			23		36			TOTAL A 100 PUNTOS
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10		
	ENVASE			ETIQUETADO				CATA		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 pimentón	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso madurado de cabra en AOVE	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Delicias de cabra	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso azul	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
												100,00	

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 22 QUESO DE BONARES

CATADOR: FRANCISCO JAVIER MORENO

FIRMA:

PRODUCTO REGIONAL	18				23			23		36			TOTAL A 100 PUNTOS
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10		
	ENVASE			ETIQUETADO				CATA		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 pimentón	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso madurado de cabra en AOVE	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Delicias de cabra	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso azul	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
												100,00	

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 22 QUESO DE BONARES

CATADOR: JESÚS VÉLEZ

FIRMA:

PRODUCTO REGIONAL	18				23			23		36			TOTAL A 100 PUNTOS
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10		
	ENVASE			ETIQUETADO				CATA		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 pimentón	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso madurado de cabra en AOVE	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Delicias de cabra	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso azul	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
Queso mezcla de vaca y cabra con corteza natural	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	16,00	10,00	10,00	100,00	
												100,00	

Para el lote 23 Quesos de cabra de Sierra Norte de Sevilla Para el Parador de Carmona

➤ **CORSEVILLA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA**

Recepción de la mercancía

Se reciben las muestras en fecha y hora

SI	NO
x	

• **QUESO DE CABRA CURADO**

PIEZA ENTERA



PIEZA PORCIONADA



Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada, optima curación.
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la pieza Hasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado, ideal para racionar y de tamaño adecuado para conservación
Aspecto natural de la corteza Hasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	14,00	Sabor muy agradable pero no muy intenso
Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor característico y óptimo
Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	3,67	Poco persistencia, corto en nariz
Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Bien, textura homogénea
Cremosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Cremosidad óptima
Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Óptima

- QUESO DE CABRA CON HIERBAS ROLLITO**

PIEZA ENTERA

PIEZA PORCIONADA

Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior óptimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual óptimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la piezaHasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado, ideal para racionar y de tamaño adecuado para conservación
Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado, natural con hierbas

Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	15,00	Sabor muy agradable y de gran intensidad.
Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor y característico
Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	4,67	Persistencia correcta del aroma
Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza en boca muy adecuada
Cremosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Muy cremoso
Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente correcto en boca

- QUESO DE CABRA AL PIMENTÓN**

PIEZA ENTERA

PIEZA PORCIONADA

Valoración del envase / Hasta 18,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Envase exterior Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado exterior optimo
Envasado individual Hasta 6,00 puntos	6,00	Envasado individual optimo
Aislante que ayude a la protección de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Aislante adecuado para la protección
Información adicional específica recibida de los artículos Hasta 3,00 puntos	3,00	Información correcta

Información del etiquetado / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Composición y presentación del etiquetado Hasta 16,00 puntos	16,00	Composición y presentación adecuada
Otra información adicional informativa en la entrega de la mercancía de los productos solicitados Hasta 7,00 puntos	7,00	Información adecuada

Valoración visual / Hasta 23,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Formato homogénea y correcta, propia de la piezaHasta 15,00 puntos	15,00	Formato adecuado, ideal para racionar y de tamaño adecuado para conservación
Aspecto natural de la cortezaHasta 8,00 puntos	8,00	Aspecto adecuado



Valoración Degustación / Hasta 36,00 puntos

Atributo	Valoración	Observaciones
Sabor agradable y propio de la pieza Hasta 16,00 puntos	10,67	Le falta intensidad, sabor muy suave a pimentón y no ha traspasado ese sabor al queso
Olor característico de la pieza Hasta 4,00 puntos	4,00	Olor característico
Persistencia del aroma Hasta 6,00 puntos	3,33	Aroma a pimentón muy suave y poco persistente
Firmeza y elasticidad Hasta 4,00 puntos	4,00	Firmeza y elasticidad optima
Cremosidad Hasta 3,00 puntos	3,00	Muy cremoso
Fundente Hasta 3,00 puntos	3,00	Fundente optimo

FICHA RESUMEN CATA

	18				23		23		36			100,00
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
PROVEEDOR: CORSEVILLA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA	CATA											
	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 cabra curado	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	14,00	7,67	10,00	95,67
Queso cabra con hierbas rollito	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	15,00	8,67	10,00	97,67
Queso cabra al pimentón	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	10,67	7,33	10,00	92,00

95,11

FICHA TÉCNICA DE CATA LOTE 23 QUESOS DE CABRA SIERRA NORTE DE SEVILLA

EQUIPO CATAADOR: Felix Lobo Iglesias, Antonio Martínez Badía y Alberto Avila Benito

FIRMA:

	18				23		23		36			100,00
	6	6	3	3	16	7	15	8	16	10	10	
PROVEEDOR: CORSEVILLA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA	CATA											
	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 cabra curado	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	14,00	7,67	10,00	95,67
Queso cabra con hierbas rollito	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	15,00	8,67	10,00	97,67
Queso cabra al pimentón	6,00	6,00	3,00	3,00	16,00	7,00	15,00	8,00	10,67	7,33	10,00	92,00

95,11



Se adjunta puntuación de valoración de la cata de cada uno de los participantes

Para el lote 17 Quesos de Granada Metropolitana, para el Parador de Granada

- **QUESERIA LAS RRR S.L.U. → 100,00 puntos**

Para el lote 22 Quesos de Bonares para los Paradores de Ayamonte y Mazagón

- **QUESOS DOÑANA S.L. → 100,00 puntos**

Para el lote 23 Quesos de cabra de Sierra Norte de Sevilla Para el Parador de Carmona

- **CORSEVILLA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA → 95,11 puntos**

Aplicando la fórmula:

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

Para el lote 17 Quesos de Granada Metropolitana, Para el Parador de Granada

- **QUESERIA LAS RRR S.L.U. → 70,00 puntos**

Para el lote 22 Quesos de Bonares para los Paradores de Ayamonte y Mazagón

- **QUESOS DOÑANA S.L. → 70,00 puntos**

Para el lote 23 Quesos de cabra de Sierra Norte de Sevilla Para el Parador de Carmona

- **CORSEVILLA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA → 70,00 puntos**

Rosa M^a Diaz Fernandez

Directora de Restauración