



INFORME SOBRE CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR DE LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE CARNE FRESCA DE TERNERA "I.G.P. CARNE DE ÁVILA" CON DESTINO A VARIOS ESTABLECIMIENTOS DE PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA S.M.E., S.A.

Con fecha 3-10-23, se publicó la licitación abierta electrónica para la contratación del suministro de carne fresca de ternera "I.G.P. Carne de Ávila", con destino a varios establecimientos de Paradores de Turismo de España S.M.E, S.A.

La única empresa que se ha presentado a la licitación y que ha sido admitida a la misma, tras aportar correctamente la documentación técnica y administrativa exigida en los Pliegos de Condiciones de Contratación, resulta ser:

➤ **INDUSTRIAS CÁRNICAS ROAL, S.L.**

PROPUESTA TÉCNICA..... hasta 60 puntos.

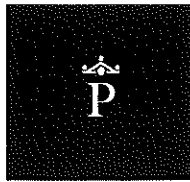
CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (documentación a incluir única y exclusivamente en SOBRE nº 2, según modelo Anexo XII): valoración basada en las muestras de los artículos requerido, pudiendo éstas ser objeto de distintos análisis, ensayos ó pruebas.

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

$$(1 - [(puntuación\ mejor\ oferta - puntuación\ oferta\ n) / (puntuación\ máxima)]) * 60$$

Muestras para valorar la calidad del producto: Se valorarán y puntuarán los productos sobre una puntuación total de 100 puntos, los atributos a evaluar son los siguientes:

ATRIBUTOS.		PUNTUACIÓN.	PUNTUACIÓN MÁXIMA.
ENVASADO: Se valora el envasado exterior en la recepción de la mercancía y el envasado individual y formato correcto del producto para su mejor conservación.	Envasado exterior de cartón.	Hasta 6,00 puntos.	Hasta 18,00 puntos.
	Envasado individual.	Hasta 7,00 puntos.	
	Formato correcto.	Hasta 5,00 puntos.	
VISUAL: Se evalúa el tamaño propio de la pieza, la presentación del producto y si el etiquetado contiene toda la información que se indica.	Tamaño propio de la pieza.	Hasta 5,00 puntos.	Hasta 23,00 puntos.
	Presentación del producto.	Hasta 8,00 puntos.	
	Etiqueta con toda la información necesaria: <ul style="list-style-type: none">· Categoría animal.· Lugar de nacimiento.· Lugar de engorde.· Lugar de sacrificio.· R.G.S. del matadero.· Lugar de despiece y R.G.S.· Código de trazabilidad.· Fecha de envasado.	Hasta 10,00 puntos.	



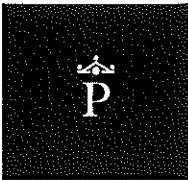
	<ul style="list-style-type: none"> · Caducidad. · Condiciones de conservación. · Marca sanitaria. · Nombre de la empresa. · Dirección de la empresa. 		
CALIDAD DEL PRODUCTO: Se evalúa el color y la textura.	Color característico de la pieza.	Hasta 8,00 puntos.	Hasta 23,00 puntos.
	Textura óptima, firme, sin golpes ni hematomas.	Hasta 15,00 puntos.	
DEGUSTACIÓN: Se valora el sabor, su olor y aroma y la textura y jugosidad del producto.	Olor y aroma adecuado de la pieza, sin olores extraños tras su cocinado.	Hasta 8,00 puntos.	Hasta 36,00 puntos.
	Sabor característico de la pieza, agradable.	Hasta 10,00 puntos.	
	Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida.	Hasta 10,00 puntos.	
	Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua.	Hasta 8,00 puntos.	

De conformidad con el artículo 146 apartado 3 de la LCSP, se ha fijado un mínimo de 50 por ciento de la puntuación del conjunto de los criterios cualitativos (la suma de la ponderación de los criterios evaluables mediante juicio de valor para que el licitador pueda acceder a la segunda fase de valoración (umbral de satisfacción). Las propuestas de los licitadores que no alcancen esta puntuación quedarán excluidas de la licitación:

PUNTUACIÓN TOTAL DEL CONJUNTO DE LOS CRITERIOS CUALITATIVOS.	UMBRAL DE SATISFACCIÓN.
60	30

El día 8 de noviembre de 2023, se solicita al proveedor admitido a la licitación el envío de muestras para la evaluación de los productos requeridos, para la realización de la correspondiente cata el 17 de noviembre de 2023, en el Parador de Turismo de Toledo. Las muestras solicitadas son:

- LOMO SIN HUESO
- LOMO CON HUESO
- SOLOMILLO CON CORDÓN
- TAPILLA



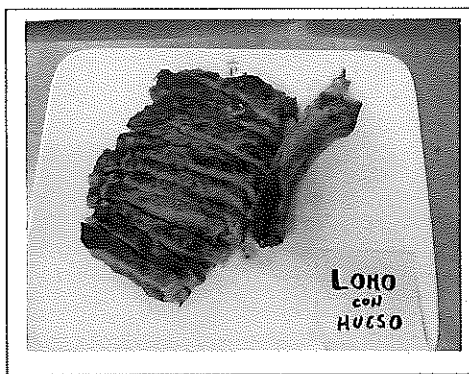
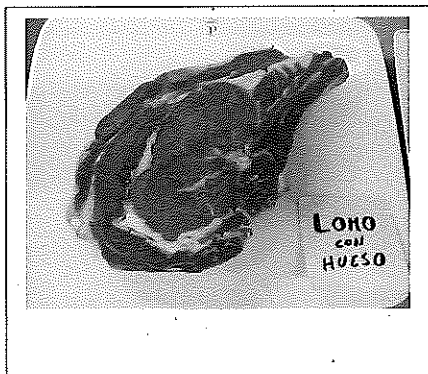
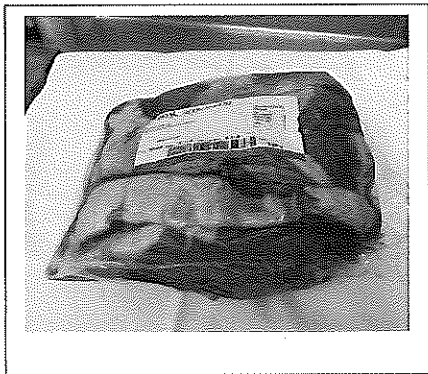
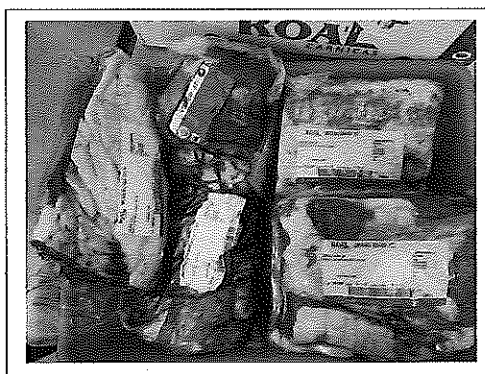
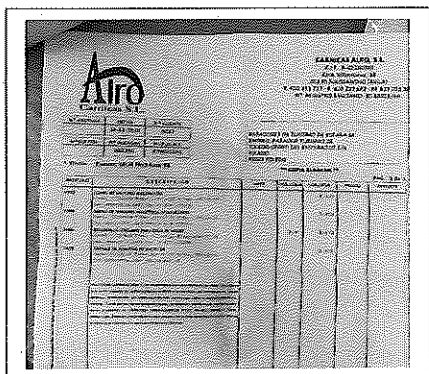
La cata se realiza por el personal del Paradores de Turismo del Parador de Toledo:

PARADOR	CATADOR 1	CATADOR 2	CATADOR 3
TOLEDO	Daniel González Hernández	Olivia Reina Prieto	Bruno Barradas
	Jefe de cocina	Directora Regional	Segundo jefe comedor

VALORACIÓN DE LA EMPRESA

Recepción de la mercancía:

Se reciben las muestras en fecha y hora establecida





➤ **ENVASADO: Hasta 18,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior de cartón Hasta 6,00 puntos	6,00	Correcto
Envasado individual Hasta 7,00 puntos	7,00	Envasado correcto en formato individual
Formato correcto Hasta 5,00 puntos	5,00	Formato correcto

➤ **VISUAL: Hasta 23,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 5,00 puntos	5,00	Tamaño correcto característico de la pieza
Presentación del producto Hasta 8,00 puntos	8,00	Presentación correcta del producto
Etiqueta con toda la información necesaria Hasta 10,00 puntos	10,00	Etiqueta con toda la información

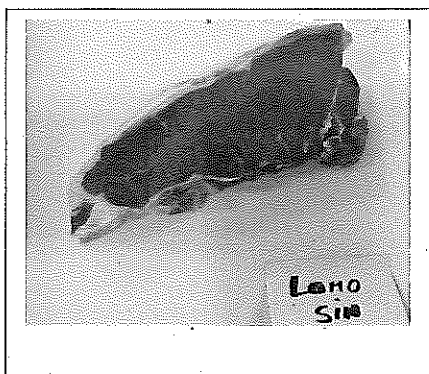
➤ **CALIDAD DEL PRODUCTO: Hasta 23,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Color característico de la pieza..... Hasta 8,00 puntos	7,33	Color correcto característico de la pieza
Textura óptima firme, sin golpes, ni hematomas Hasta 15,00 puntos	15,00	Textura correcta

➤ **DEGUSTACIÓN: Hasta 36,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Olor y aroma adecuado, sin olores extraños tras su cocinado Hasta 8,00 puntos	8,00	Olor y aroma correcto
Sabor característico de la pieza, agradable Hasta 10,00 puntos	8,67	Sabor muy bueno y característico de la pieza
Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida Hasta 10,00 puntos	9,33	Textura correcta, tierna y agradable en boca
Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua Hasta 8,00 puntos	7,67	Jugosidad propia de la pieza sin pérdida de agua





➤ **ENVASADO: Hasta 18,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior de cartón Hasta 6,00 puntos	6,00	Correcto
Envasado individual Hasta 7,00 puntos	7,00	Envasado correcto en formato individual
Formato correcto Hasta 5,00 puntos	5,00	Formato correcto

➤ **VISUAL: Hasta 23,00 puntos**

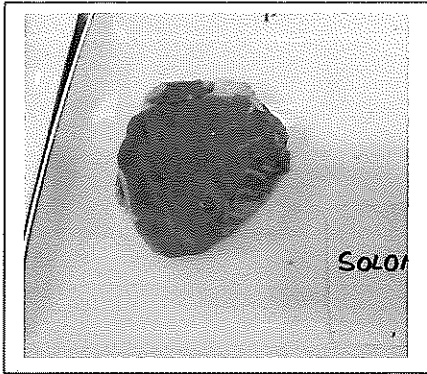
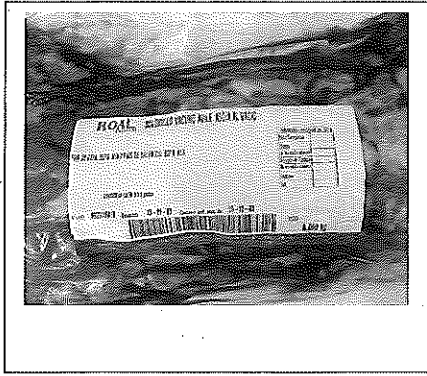
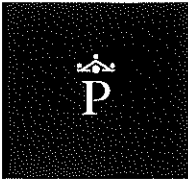
Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 5,00 puntos	5,00	Tamaño correcto característico de la pieza
Presentación del producto Hasta 8,00 puntos	8,00	Presentación correcta del producto
Etiqueta con toda la información necesaria Hasta 10,00 puntos	10,00	Etiqueta con toda la información

➤ **CALIDAD DEL PRODUCTO: Hasta 23,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Color característico de la pieza Hasta 8,00 puntos	7,33	Color correcto característico de la pieza
Textura óptima firme, sin golpes, ni hematomas Hasta 15,00 puntos	15,00	Textura correcta

➤ **DEGUSTACIÓN: Hasta 36,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Olor y aroma adecuado, sin olores extraños tras su cocinado Hasta 8,00 puntos	8,00	Olor y aroma correcto
Sabor característico de la pieza, agradable Hasta 10,00 puntos	8,67	Sabor muy bueno y característico de la pieza
Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida Hasta 10,00 puntos	9,33	Textura correcta, tierna y agradable en boca
Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua Hasta 8,00 puntos	7,67	Jugosidad propia de la pieza sin pérdida de agua



➤ **ENVASADO: Hasta 18,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior de cartón Hasta 6,00 puntos	6,00	Correcto
Envasado individual Hasta 7,00 puntos	7,00	Envasado correcto en formato individual
Formato correcto Hasta 5,00 puntos	5,00	Formato correcto

➤ **VISUAL: Hasta 23,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Tamaño apropiado de la pieza Hasta 5,00 puntos	5,00	Tamaño correcto característico de la pieza
Presentación del producto Hasta 8,00 puntos	8,00	Presentación correcta del producto
Etiqueta con toda la información necesaria Hasta 10,00 puntos	10,00	Etiqueta con toda la información

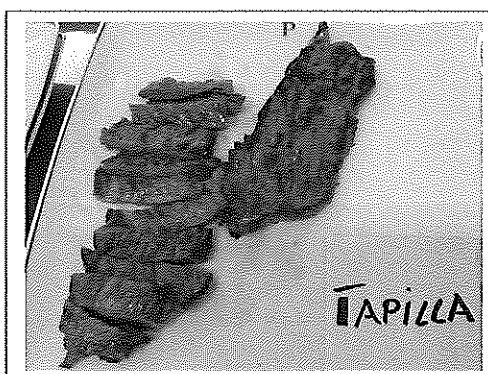
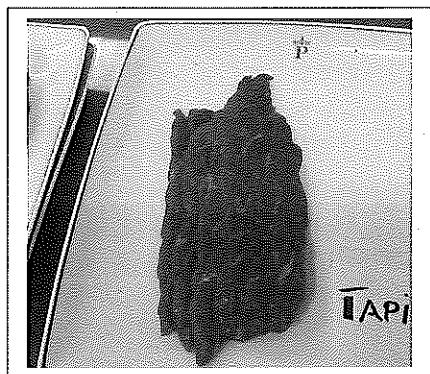
➤ **CALIDAD DEL PRODUCTO: Hasta 23,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Color característico de la pieza Hasta 8,00 puntos	7,00	Color correcto característico de la pieza
Textura óptima firme, sin golpes, ni hematomas Hasta 15,00 puntos	14,33	Textura correcta



➤ **DEGUSTACIÓN: Hasta 36,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Olor y aroma adecuado, sin olores extraños tras su cocinado Hasta 8,00 puntos	8,00	Olor y aroma correcto
Sabor característico de la pieza, agradable Hasta 10,00 puntos	9,00	Sabor muy bueno y característico de la pieza
Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida Hasta 10,00 puntos	9,00	Textura correcta, tierna y agradable en boca
Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua Hasta 8,00 puntos	7,33	Jugosidad propia de la pieza sin pérdida de agua



➤ **ENVASADO: Hasta 18,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
Envasado exterior de cartón Hasta 6,00 puntos	6,00	Correcto
Envasado individual Hasta 7,00 puntos	7,00	Envasado correcto en formato individual
Formato correcto Hasta 5,00 puntos	5,00	Formato correcto

➤ **VISUAL: Hasta 23,00 puntos**

Atributos	Valoración	Observaciones
-----------	------------	---------------



Tamaño apropiado de la pieza Hasta 5,00 puntos	5,00	Tamaño correcto característico de la pieza
Presentación del producto Hasta 8,00 puntos	8,00	Presentación correcta del producto
Etiqueta con toda la información necesaria Hasta 10,00 puntos	10,00	Etiqueta con toda la información

➤ CALIDAD DEL PRODUCTO: Hasta 23,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Color característico de la pieza..... Hasta 8,00 puntos	7,00	Color correcto característico de la pieza
Textura óptima firme, sin golpes, ni hematomas Hasta 15,00 puntos	14,00	Textura correcta

➤ DEGUSTACIÓN: Hasta 36,00 puntos

Atributos	Valoración	Observaciones
Olor y aroma adecuado, sin olores extraños tras su cocinado Hasta 8,00 puntos	8,00	Olor y aroma correcto
Sabor característico de la pieza, agradable Hasta 10,00 puntos	8,67	Sabor muy bueno y característico de la pieza
Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida Hasta 10,00 puntos	9,00	Textura correcta, tierna y agradable en boca
Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua Hasta 8,00 puntos	7,00	Jugosidad propia de la pieza sin pérdida de agua

FICHA DE CATA RESUMEN

	18			23			23			36			100,00
	6	7	5	5	8	10	8	15	8	10	10	8	
PROVEEDOR: ROAL	ENVASADO			VISUAL			CALIDAD DEL PRODUCTO			DEGUSTACIÓN			TOTAL A 100 PUNTOS
PRODUCTO	Envasado exterior de cartón	Envasado individual	Formato correcto	Tamaño propio de la pieza	Presentación del producto	Etiqueta con toda la información	Color característico de la pieza	Textura óptima, firme sin golpes ni hematomas	Olor y aroma adecuado de la pieza, sin olores extraños tras su cocinado	Sabor característico de la pieza, agradable	Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida	Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua	
LOMO CON HUESO	6	7	5	5	8	10	7,33333333	15	8	8,66666667	9,33333333	7,66666667	97,00
LOMO SIN HUESO	6	7	5	5	8	10	7,33333333	15	8	8,66666667	9,33333333	7,66666667	97,00
SOLOMILLO CON CORDÓN	6	7	5	5	8	10	7	14,33333333	8	9	9	7,33333333	95,67
TAPILLA	6	7	5	5	8	10	7	14	8	8,66666667	9	7	94,67

96,08

Se adjunta puntuación de valoración de la cata.



➤ INDUSTRIAS CÁRNICAS ROAL, S.L.

96,08 PUNTOS

Aplicando la fórmula:

$(1 - [(\text{puntuación mejor oferta} - \text{puntuación oferta n}) / (\text{puntuación máxima})]) * 60$

➤ INDUSTRIAS CÁRNICAS ROAL, S.L.

60,00 PUNTOS

En Madrid a 20 de noviembre 2023

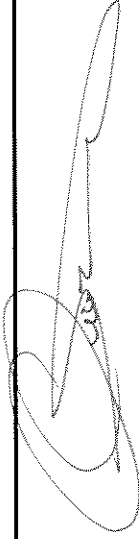
Rubén Jiménez Martín
Técnico de Restauración Región Centro

Rosa Mª Díaz Fernández
Directora de Restauración

FICHA TÉCNICA DE CATA I.G.P. CARNE DE ÁVILA

EQUIPO CATADOR: Daniel González Hernández / Bruno Barradas / Olivia Reina Prieto

FIRMA:



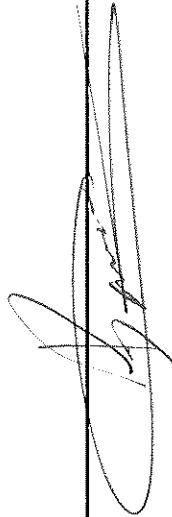

PROVEEDOR: ROAL	18			23			23			36			TOTAL A 100 PUNTOS
	6	7	5	5	8	10	8	15	8	10	10	8	
PRODUCTO	ENVASADO			VISUAL			CALIDAD DEL PRODUCTO			DEGUSTACIÓN			
	Envasado exterior de cartón	Envasado individual	Formato correcto	Tamaño propio de la pieza	Presentación del producto	Etiqueta con toda la información	Color característico de la pieza	Textura optima, firme sin golpes ni hematomas	Olor y aroma adecuado de la pieza, sin olores extraños tras su cocinado	Sabor característico o de la pieza, agradable	Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida	Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua	
LOMO CON HUESO	6	7	5	5	8	10	7,333333333	15	8	8,666666667	9,333333333	7,666666667	97,00
LOMO SIN HUESO	6	7	5	5	8	10	7,333333333	15	8	8,666666667	9,333333333	7,666666667	97,00
SOLOMILLO CON CORDÓN	6	7	5	5	8	10	7	14,333333333	8	9	9	7,333333333	95,67
TAPILLA	6	7	5	5	8	10	7	14	8	8,666666667	9	7	94,67

96,08

FICHA TÉCNICA DE CATA I.G.P. CARNE DE ÁVILA

EQUIPO CATADOR: Bruno Barradas

FIRMA:



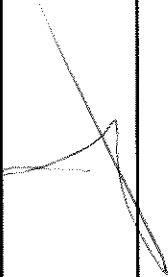
PROVEEDOR: ROAL	CATA												
	ENVASADO			VISUAL			CALIDAD DEL PRODUCTO			DEGUSTACIÓN			
	Envasado exterior de cartón	Envasado individual	Formato correcto	Tamaño propio de la pieza	Presentación del producto	Etiqueta con toda la información	Color característico de la pieza	Textura óptima, firme sin golpes ni hematomas	Olor y aroma adecuado de la pieza, sin olores extraños tras su cocinado	Sabor característico de la pieza, agradable	Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida	Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua	TOTAL A 100 PUNTOS
	6	7	5	5	8	10	8	15	8	10	10	8	100,00
LOMO CON HUESO	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	15,00	8,00	8,00	10,00	8,00	97,00
LOMO SIN HUESO	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	15,00	8,00	8,00	10,00	8,00	97,00
SOLOMILLO CON CORDÓN	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	14,00	8,00	9,00	9,00	8,00	96,00
TAPILLA	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	13,00	8,00	8,00	9,00	7,00	93,00

95,75

FICHA TÉCNICA DE CATA I.G.P. CARNE DE ÁVILA

EQUIPO CATADOR: Daniel González Hernández

FIRMA:



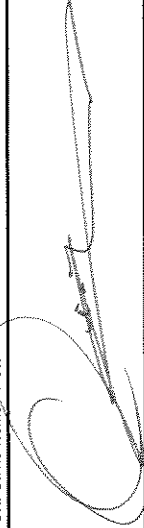
PROVEEDOR: ROAL	23										36			100,00
	ENVASADO					VISUAL					CATA			
	Envasado exterior de cartón	Envasado individual	Formato correcto	Tamaño propio de la pieza	Presentación del producto	Etiqueta con toda la información	Color característico de la pieza	Textura óptima, firme sin golpes ni hematomas	Olor y aroma adecuado de la pieza, sin olores extraños tras su cocinado	Sabor característico o de la pieza, agradable	Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida	Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua	TOTAL A 100 PUNTOS	
LOMO CON HUESO	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	15,00	8,00	9,00	9,00	7,00	96,00	
LOMO SIN HUESO	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	15,00	8,00	9,00	9,00	7,00	96,00	
SOLOMILLO CON CORDÓN	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	15,00	8,00	9,00	9,00	7,00	96,00	
TAPILLA	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	15,00	8,00	9,00	9,00	7,00	96,00	

96,00

FICHA TÉCNICA DE CATA I.G.P. CARNE DE ÁVILA

EQUIPO CATAADOR: Olivia Reina Prieto

FIRMA:



PROVEEDOR: ROAL	23										36										100,00															
	18					23					8					15						8					10					10				
	ENVASADO		VISUAL			CALIDAD DEL PRODUCTO					DEGUSTACIÓN																									
Envasado exterior de cartón	Envasado individual	Formato correcto	Tamaño propio de la pieza	Presentación del producto	Etiqueta con toda la información	Color característico de la pieza	Textura optima, firme sin golpes ni hematomas	Clor y aroma adecuado de la pieza, sin olores extraños tras su cocinado	Sabor característico de la pieza, agradable	Textura correcta en boca, sin resistencia en la mordida	Jugosidad propia de la pieza, sin pérdida de agua	TOTAL A.100 PUNTOS																								
LOMO CON HUESO	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	8,00	15,00	8,00	9,00	8,00	9,00	9,00	8,00	8,00	98,00																				
LOMO SIN HUESO	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	8,00	15,00	8,00	9,00	8,00	9,00	9,00	8,00	8,00	98,00																				
SOLOMILLO CON CORDÓN	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	14,00	8,00	9,00	8,00	9,00	9,00	7,00	7,00	95,00																				
TAPILLA	6,00	7,00	5,00	5,00	8,00	10,00	7,00	14,00	8,00	9,00	8,00	9,00	9,00	7,00	7,00	95,00																				

96,50