

## INFORME DE CATA SOBRE LA CONTRATACIÓN DEL ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS CON DESTINO AL PARADOR DE MOLINA DE ARAGÓN (GUADALAJARA)

Con fecha 31/05/2024 Paradores sacó a licitación la contratación del Acuerdo Marco del suministro de frutas y verduras frescas, con destino al Parador de Molina de Aragón (Guadalajara).

Tras la revisión de la documentación las empresas admitidas a licitación son:

- ALMACENES MANUEL MARTÍNEZ, S.A.
- AUTOSERVICIO MARTÍN RUIZ, S.L.
- GIFRUTA, S.L.

**CRITERIOS DE VALORACIÓN:** Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos, sobre un total de 100 puntos:

**PROPUESTA TÉCNICA ..... 100 puntos**

Para poder continuar en el proceso de licitación, se deben cumplir los estándares de calidad y las condiciones de suministro especificados en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos:

### 7.1.1 CRITERIOS TÉCNICOS EVALUABLES MEDIANTE JUICIO DE VALOR (documentación a incluir únicamente en el sobre número 2).

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

$$(1 - [(puntuación\ mejor\ oferta - puntuación\ oferta\ n) / (puntuación\ máxima)]) * 100$$

Se valorarán y puntuarán los siguientes aspectos sobre una puntuación máxima de 100 puntos:

Los atributos de las muestras de artículos a evaluar, hasta 100 puntos, son los siguientes:

| ATRIBUTOS             |                               | PUNTUACIÓN | PUNTUACIÓN TOTAL |
|-----------------------|-------------------------------|------------|------------------|
| Envasado y etiquetado | Envase exterior               | 10,00      | 20,00 puntos     |
|                       | Correcto etiquetado           | 10,00      |                  |
| Entereza del producto | Frescura de la pieza          | 5,00       | 20,00 puntos     |
|                       | Aspecto general de la pieza   | 10,00      |                  |
|                       | Uniformidad de las piezas     | 5,00       |                  |
| Calibre y Tamaño      | Tamaño apropiado de la pieza  | 10,00      | 20,00 puntos     |
|                       | Calibre adecuado              | 5,00       |                  |
|                       | Falta de defectos             | 5,00       |                  |
| Color                 | Estado de maduración          | 10,00      | 20,00 puntos     |
|                       | Color propio de la pieza      | 5,00       |                  |
|                       | Falta de defectos en el color | 5,00       |                  |
| Sabor                 | Textura crujiente             | 5,00       | 20,00 puntos     |



|  |                               |      |  |
|--|-------------------------------|------|--|
|  | Jugosidad                     | 5,00 |  |
|  | Sabor                         | 5,00 |  |
|  | Falta de defectos en el sabor | 5,00 |  |

**Envasado y etiquetado: hasta 20,00 puntos**

Se valora el envase exterior en la recepción de la mercancía, el envase individual de la pieza y el correcto etiquetado.

- Envase exterior: adecuación del envase para una mayor protección del producto, los envases de cartón, madera y poliestireno deben de ser de un solo uso. Las cajas de plástico deben de presentarse limpias y desinfectadas.: hasta 10,00 puntos
- Correcto etiquetado que debe de incluir, envasador, lote, origen, categoría, producto, variedad, calibre: hasta 10,00 puntos

**Entereza del producto: hasta 20,00 puntos**

Se evalúa el aspecto general de la pieza.

Frescura de la pieza

- Frescura de la pieza adecuada al estado óptimo de maduración: hasta 5,00 puntos.
- Aspecto general de la pieza, sin golpes o defectos externos: hasta 10,00 puntos.
- Uniformidad de las piezas, todas las piezas de cada caja deben de tener un calibre similar: hasta 5,00 puntos.

**Calibre y Tamaño: hasta 20,00 puntos**

Se evalúa el tamaño y aspecto exterior de las piezas.

- Tamaño apropiado de la pieza: hasta 10,00 puntos.
- Calibre adecuado que coincida con el solicitado: hasta 5,00 puntos.
- Falta de defectos: hasta 5,00 puntos.

**Color: hasta 20,00 puntos**

Se valora el color en su estado adecuado de maduración.

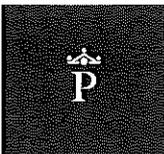
- Estado de maduración, las piezas deben de llegar en un estado de maduración adecuado a cada tipo: hasta 10,00 puntos.
- Color propio de la pieza en su mejor estado de maduración: hasta 5,00 puntos.
- Falta de defectos en el color, ausencia de manchas o magulladuras: hasta 5,00 puntos.

**Sabor: hasta 20,00 puntos**

Se valora el sabor, textura y jugosidad de la pieza en su correcto estado de maduración.

- Textura crujiente, adecuada al producto en su mejor estado de maduración: hasta 5,00 puntos.
- Jugosidad adecuada al producto en su mejor estado de maduración: hasta 5,00 puntos.
- Sabor adecuado al producto en su mejor estado de maduración: hasta 5,00 puntos.
- Falta de defectos en el sabor, carencia de sabores extraños: hasta 5,00 puntos.

Todos los datos y los aspectos necesarios para evaluar el criterio de valoración arriba descrito deberán ser detallados claramente por el licitador en la documentación presentada (sobre nº 2). No se evaluarán aquellos aspectos que las empresas concurrentes no detallan de la forma y manera que se contempla en el pliego.



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 |
|---|------------------------|
| 100   | 50                     |

Las muestras solicitadas para todas las empresas son:

- 1 caja de naranjas de zumo, calibre 6-7
- 1 caja de aguacate Hass calibre 171-210 gr
- 1 caja de piñas de Costa Rica, calibre 1,5 a 2 kg
- 1 caja de melón piel de sapo sin marca, calibre de 2,5 a 3 kg
- 1 caja de kiwi zespri calibre 80-90 gr
- 1 caja de pimientos rojos asar, calibre 300-400 gr
- 1 caja de pimiento verde italiano, calibre 100-120 gr
- 1 caja de tomate pera, calibre 47-57 mm

La cata se realiza por:

| PARADOR  | CATADOR 1                                  | CATADOR 2   | CATADOR 3  |
|----------|--|---|--|
| SIGÜENZA | RUBÉN URBANO<br>JEFE DE COCINA<br>SIGÜENZA | MANUEL FERNANDEZ<br>JEFE DE COCINA DE MOLINA<br>DE ARAGÓN | FERNANDO TIZÓN<br>DIRECTOR DE LOS PARADORES<br>DE SIGÜENZA Y MOLINA DE<br>ARAGÓN |

➤ **ALMACENES MANUEL MARTÍNEZ, S.A.**

Recepción de la mercancía

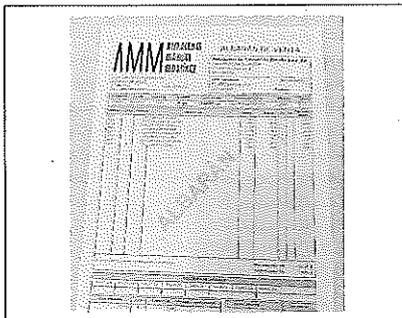
Se reciben las muestras en fecha y hora

|    |    |
|----|----|
| SI | NO |
| X  |    |

**RECEPCION MUESTRAS**



**ALBARÁN DE ENTREGA**



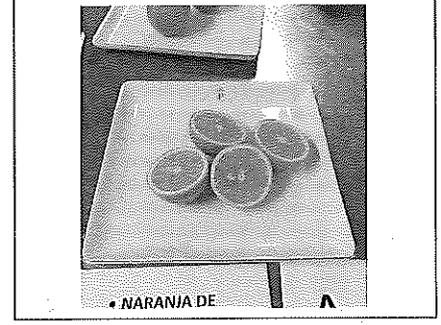
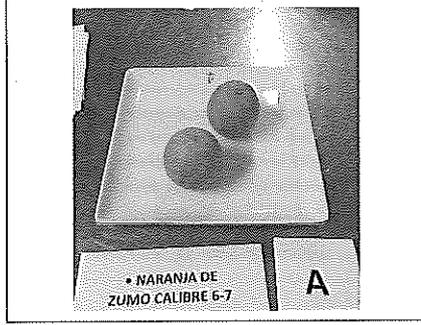
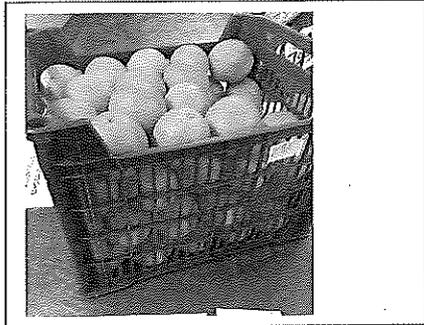


• NARANJA DE ZUMO CALIBRE 6-7

**ENVASE EXTERIOR**

**PIEZA ENTERA**

**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                     | Valoración | Observaciones  |
|--|------------|--|
| Envase exterior ..... Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado ..... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

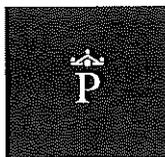
| Atributo   | Valoración | Observaciones     |
|--|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado ..... Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

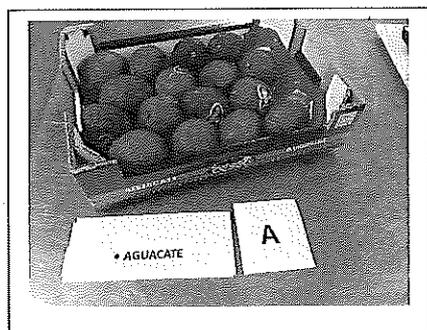
**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

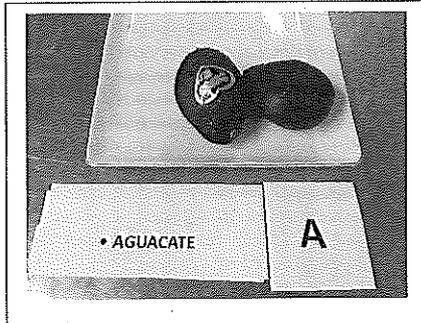


• AGUACATE HASS CALIBRE 171-210 GR

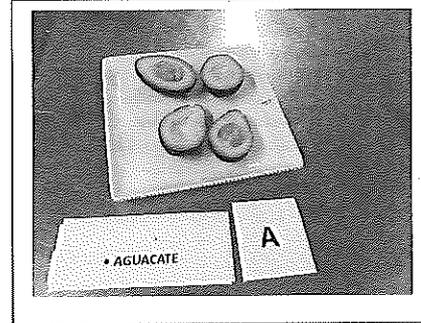
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                     | Valoración | Observaciones  |
|--|------------|--|
| Envase exterior ..... Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado ..... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones     |
|--|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado ..... Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

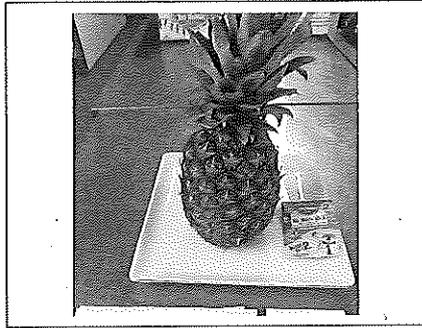


• PIÑA COSTA RICA CALIBRE 1,5-2 KG

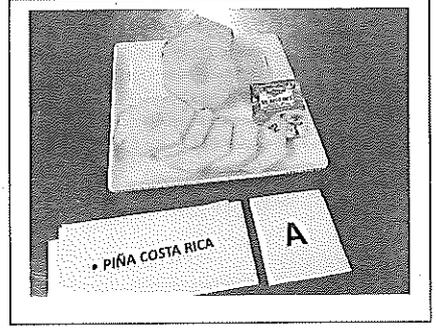
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

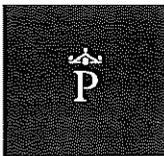
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

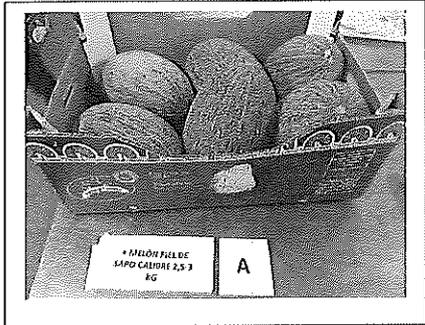
**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

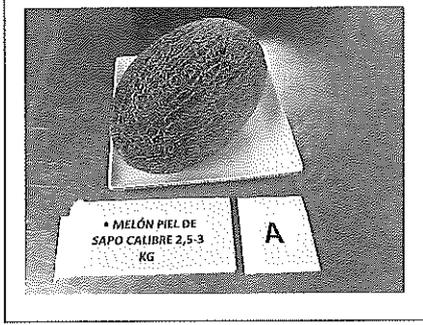


• MELÓN PIEL DE SAPO CALIBRE 2,5-3 KG

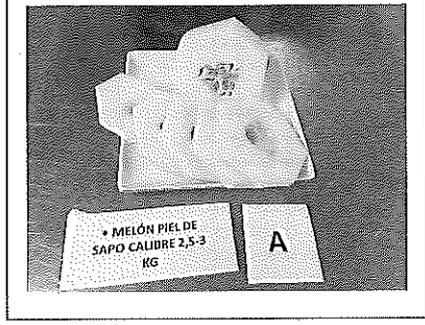
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                     | Valoración | Observaciones  |
|--|------------|--|
| Envase exterior ..... Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado ..... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos.    | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones     |
|--|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado ..... Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

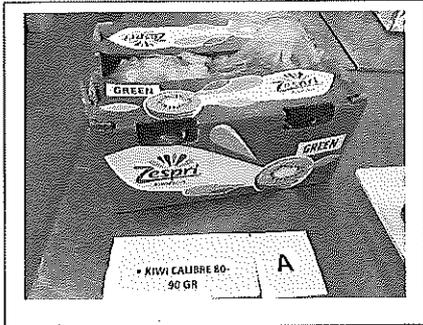
**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

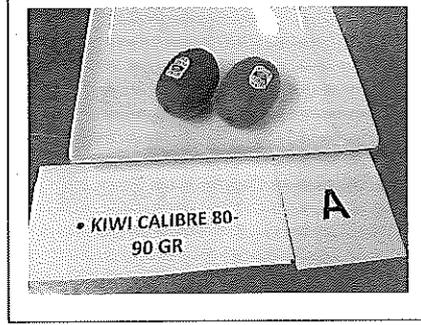


• KIWI ZESPRI CALIBRE 80-90 GR

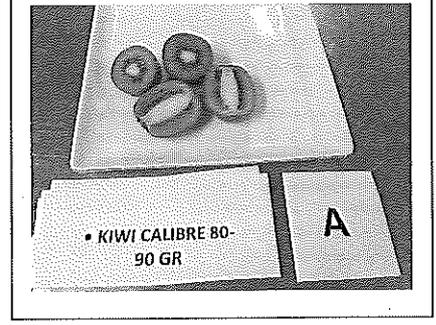
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

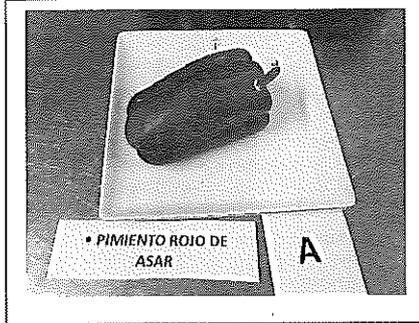


• PIMIENTO ROJO DE ASAR CALIBRE 300-400 GR

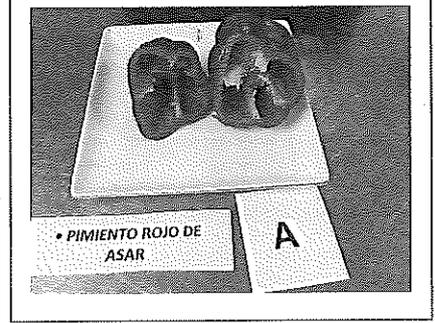
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                     | Valoración | Observaciones  |
|--|------------|--|
| Envase exterior ..... Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado ..... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones     |
|--|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado ..... Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

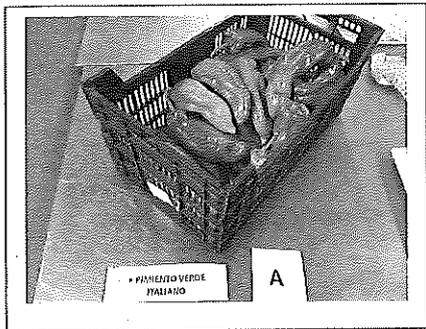
**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

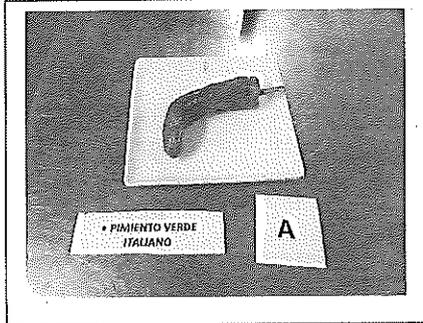


• PIMIENTO VERDE ITALIANO CALIBRE 100-200 GR

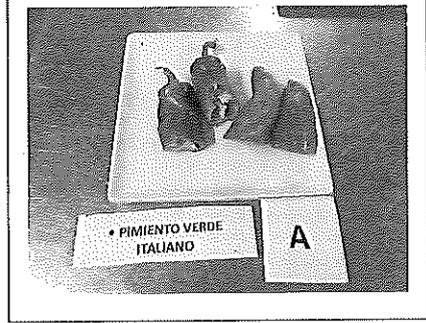
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibré adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibré óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

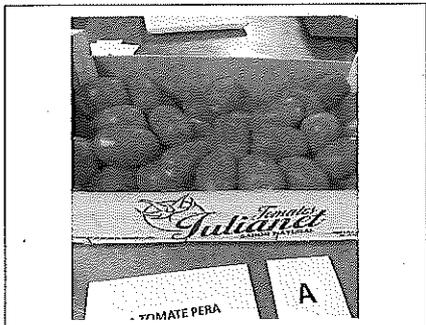
**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

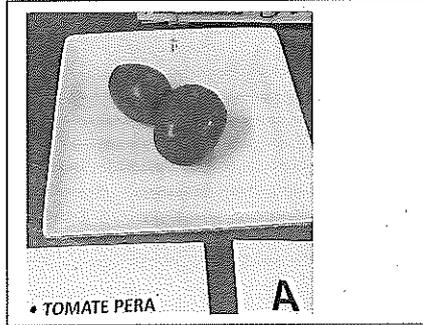


• TOMATE PERA CALIBRE 47-57

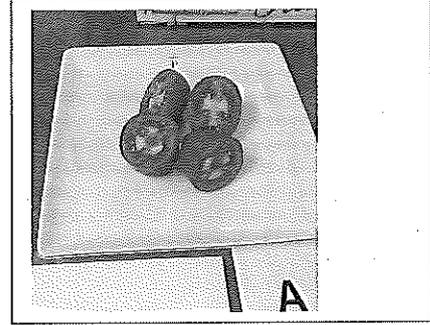
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas.                       |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

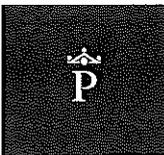
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |



FICHA RESUMEN CATA

| PROVEEDOR: ALMACENES MANUEL MARTINEZ S.A.  | 20                |                     | 20                    |                             |                           | 20                        |                  |                   | 20                   |                          |                              | 20                |           |       | TOTAL A 100 PUNTOS |                               |
|--|-------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------|-----------|-------|--------------------|-------------------------------|
|  | 10                | 10                  | 5                     | 10                          | 5                         | 10                        | 5                | 5                 | 10                   | 5                        | 5                            | 5                 | 5         | 5     |                    |                               |
|  | CATA              |                     |                       |                             |                           |                           |                  |                   |                      |                          |                              |                   |           |       |                    |                               |
| PRODUCTO                                   | ENVASADO          |                     | ENTEREZA DEL PRODUCTO |                             |                           | CALIBRE Y TAMAÑO          |                  |                   | COLOR                |                          |                              | SABOR             |           |       | TOTAL A 100 PUNTOS |                               |
|  | Envasado exterior | Correcto etiquetado | Frescura de la pieza  | Aspecto general de la pieza | Uniformidad de las piezas | Tamaño propio de la pieza | Calibre adecuado | Falta de defectos | Estado de maduración | Color propio de la pieza | Falta de defecto en el color | Textura crujiente | Jugosidad | Sabor |                    | Falta de defectos en el sabor |
| NARANJAS DE ZUMO CALIBRE 6-7               | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| AGUACATE HASS CALIBRE 171-210 GR           | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| PIÑA COSTA RICA CALIBRE 1,5-2 KG           | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| MELÓN PIEL DE SAPO CALIBRE 2,5-3 KG        | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| KIWI ZESPRI CALIBRE 80-90 GR               | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| PIMIENTO ROJO DE ASAR CALIBRE 300-400 GR   | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| PIMIENTO VERDE ITALIANO CALIBRE 100-200 GR | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| TOMATE PERA CALIBRE 47-57                  | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |

100,00

➤ AUTOSERVICIO MARTÍN RUIZ, S.L.

Recepción de la mercancía

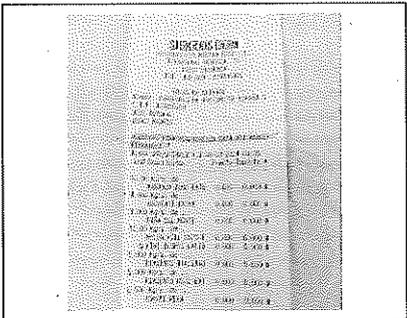
Se reciben las muestras en fecha y hora

|    |    |
|----|----|
| SI | NO |
| X  |    |

RECEPCION MUESTRAS

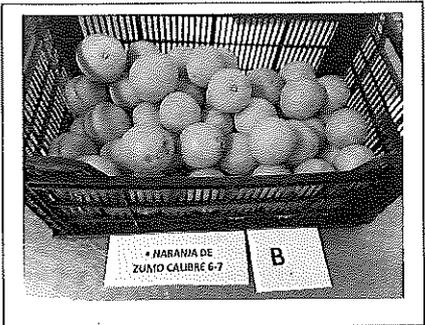


ALBARÁN DE ENTREGA

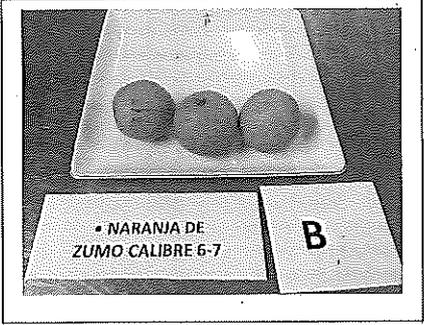


• NARANJA DE ZUMO CALIBRE 6-7

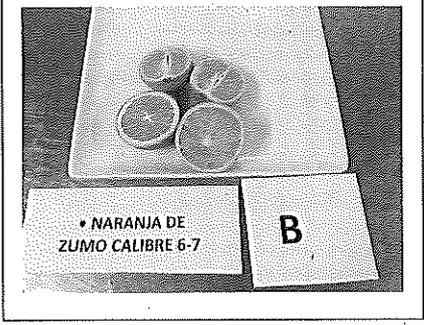
ENVASE EXTERIOR

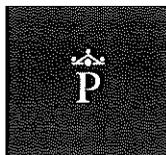


PIEZA ENTERA



PIEZA PORCIONADA





**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

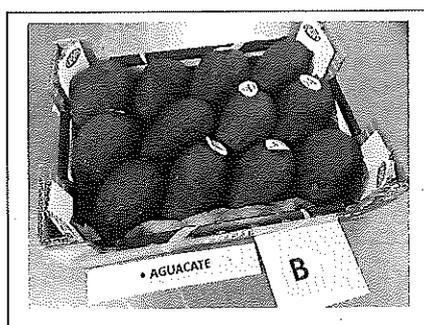
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

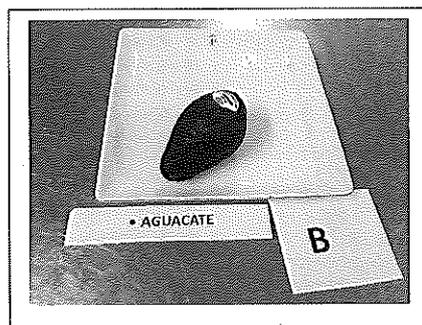
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

- AGUACATE HASS CALIBRE 171-210 GR

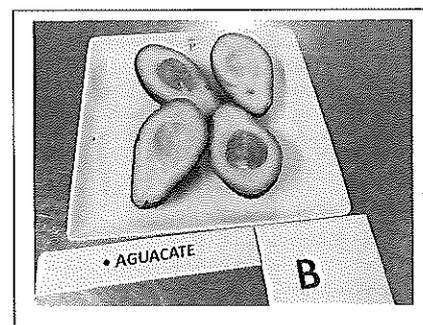
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**





**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

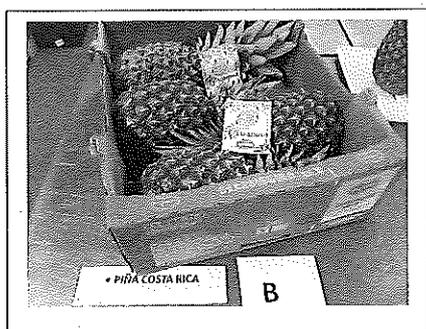
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

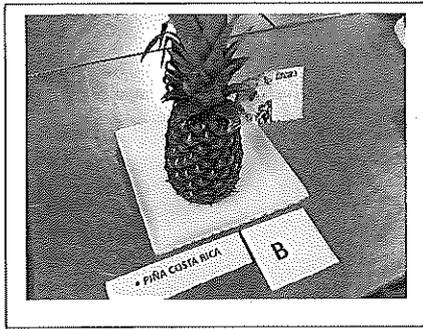
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

- PIÑA COSTA RICA CALIBRE 1,5-2 KG

**ENVASE EXTERIOR**

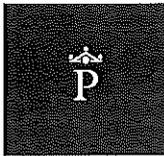


**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**





**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

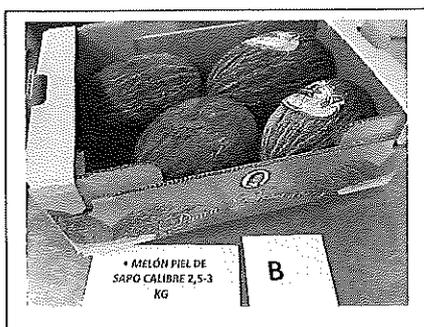
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

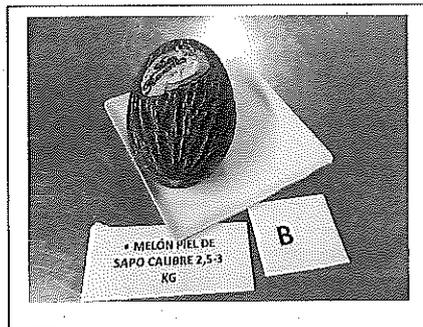
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

• MELÓN PIEL DE SAPO CALIBRE 2,5-3 KG

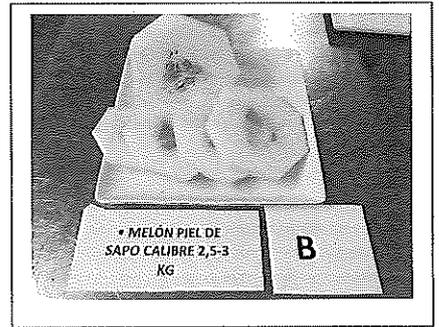
**ENVASE EXTERIOR**

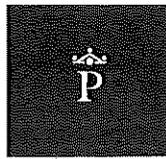


**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**





**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

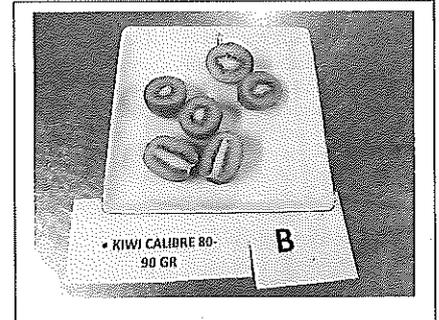
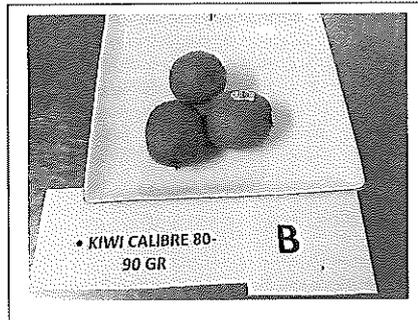
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

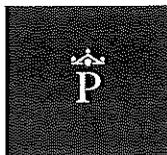
- KIWI ZESPRI CALIBRE 80-90 GR

**ENVASE EXTERIOR**

**PIEZA ENTERA**

**PIEZA PORCIONADA**





**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

• PIMIENTO ROJO DE ASAR CALIBRE 300-400 GR

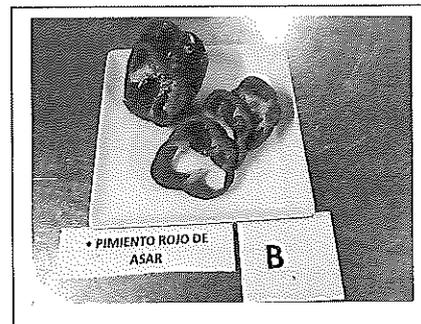
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**





**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

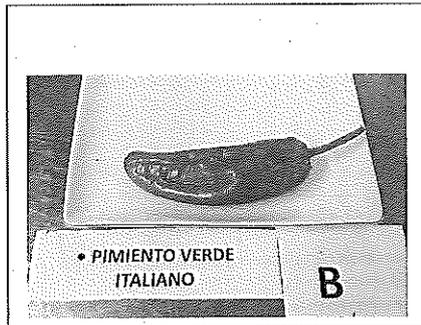
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

- PIMIENTO VERDE ITALIANO CALIBRE 100-200 GR

**ENVASE EXTERIOR**

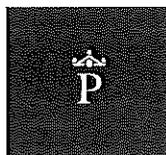


**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**





**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

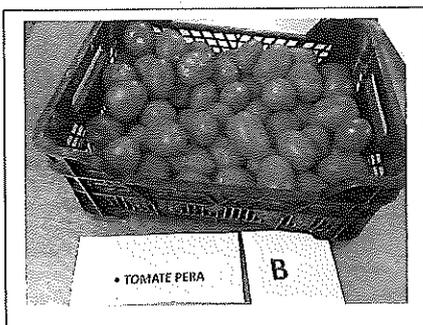
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

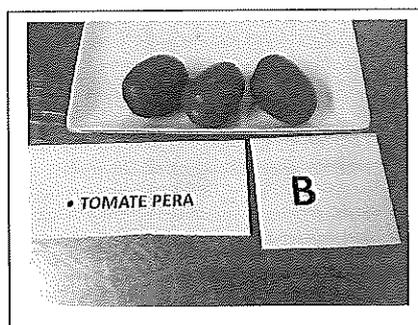
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

- TOMATE PERA CALIBRE 47-57

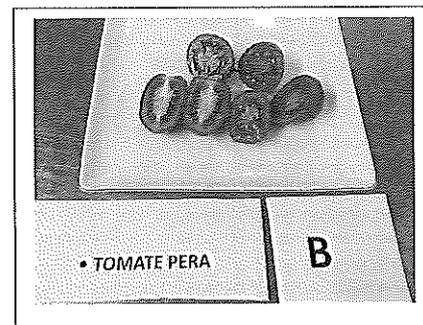
**ENVASE EXTERIOR**

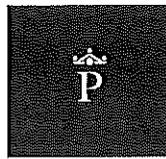


**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**





**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |

**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

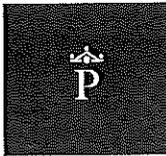
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

**FICHA RESUMEN CATA**

| PROVEEDOR: AUTOSERVICIO MARTÍN RUIZ S.L.   | 20                |                     | 20                    |                             |                           | 20                        |                  |                   | 20                   |                          |                              | 20                |           |       | 100,00             |                               |
|--|-------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------|-----------|-------|--------------------|-------------------------------|
|  | 10                | 10                  | 5                     | 10                          | 5                         | 10                        | 5                | 5                 | 10                   | 5                        | 5                            | 5                 | 5         | 5     |                    |                               |
|  | CATA              |                     |                       |                             |                           |                           |                  |                   |                      |                          |                              |                   |           |       |                    |                               |
| PRODUCTO                                   | ENVASADO          |                     | ENTEREZA DEL PRODUCTO |                             |                           | CALIBRE Y TAMAÑO          |                  |                   | COLOR                |                          |                              | SABOR             |           |       | TOTAL A 100 PUNTOS |                               |
|  | Envasado exterior | Correcto etiquetado | Frescura de la pieza  | Aspecto general de la pieza | Uniformidad de las piezas | Tamaño propio de la pieza | Calibre adecuado | Falta de defectos | Estado de maduración | Color propio de la pieza | Falta de defecto en el color | Textura crujiente | Jugosidad | Sabor |                    | Falta de defectos en el sabor |
| NARANJAS DE ZUMO CALIBRE 6-7               | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| AGUACATE HASS CALIBRE 171-210 GR           | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| PIÑA COSTA RICA CALIBRE 1,5-2 KG           | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| MELÓN PIEL DE SAPO CALIBRE 2,5-3 KG        | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| KIWI ZESPRI CALIBRE 80-90 GR               | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| PIMIENTO ROJO DE ASAR CALIBRE 300-400 GR   | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| PIMIENTO VERDE ITALIANO CALIBRE 100-200 GR | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |
| TOMATE PERA CALIBRE 47-57                  | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00               | 100,00                        |



➤ GIFRUTA, S.L.

Recepción de la mercancía

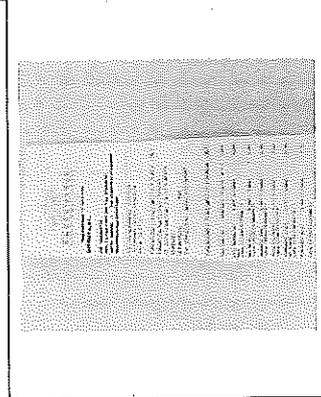
Se reciben las muestras en fecha y hora

|    |    |
|----|----|
| SI | NO |
| X  |    |

**RECEPCION MUESTRAS**

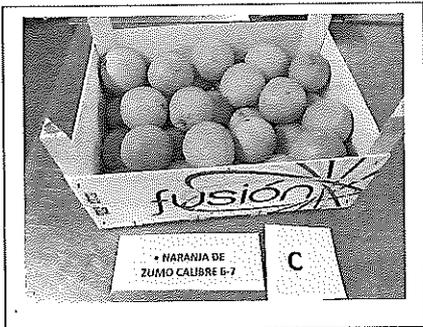


**ALBARÁN DE ENTREGA**

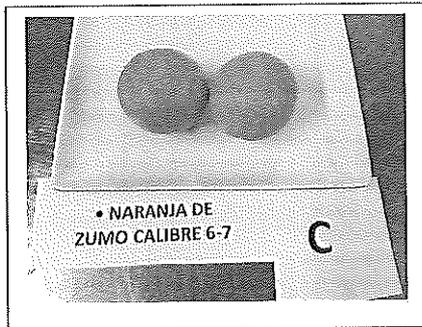


- NARANJA DE ZUMO CALIBRE 6-7

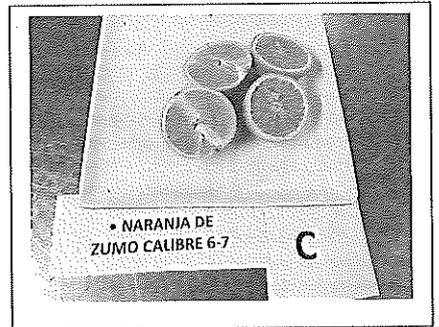
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |



**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

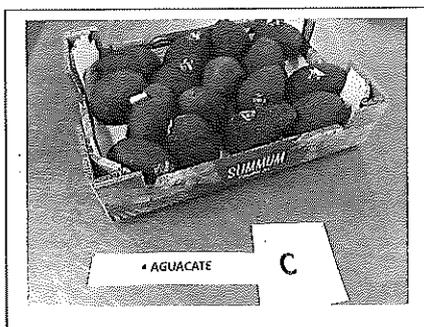
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

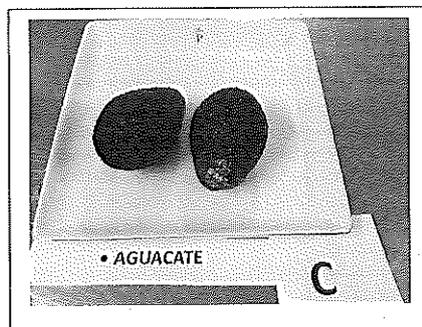
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

• **AGUACATE HASS CALIBRE 171-210 GR**

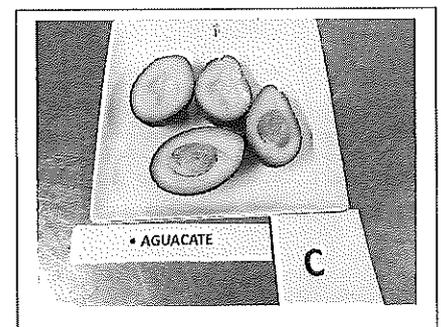
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**

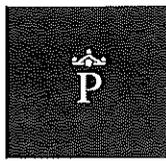


**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |



**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

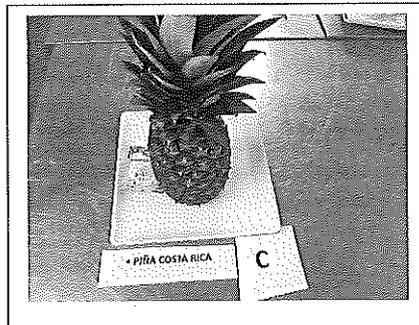
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

• **PIÑA COSTA RICA CALIBRE 1,5-2 KG**

**ENVASE EXTERIOR**

**PIEZA ENTERA**

**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |



**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

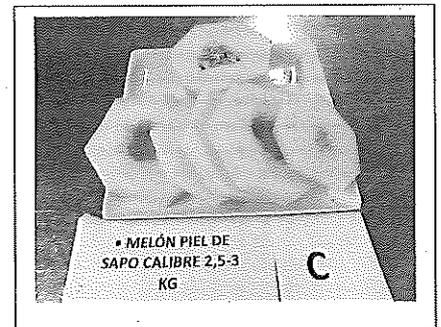
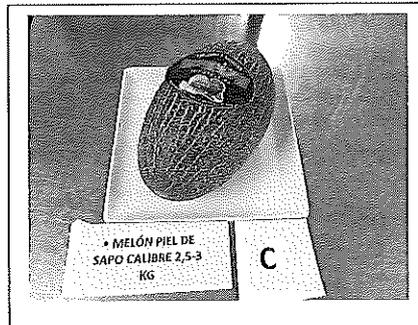
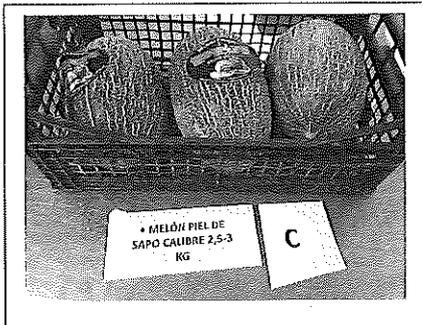
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

• **MELÓN PIEL DE SAPO CALIBRE 2,5-3 KG**

**ENVASE EXTERIOR**

**PIEZA ENTERA**

**PIEZA PORCIONADA**

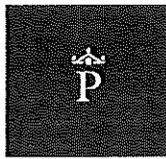


**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |



**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

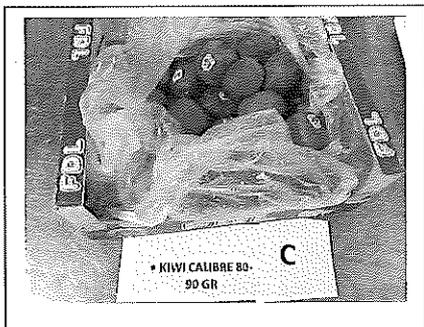
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

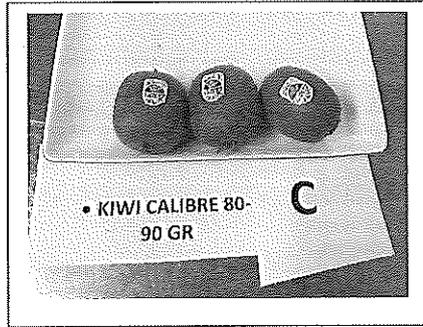
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

- KIWI ZESPRI CALIBRE 80-90 GR

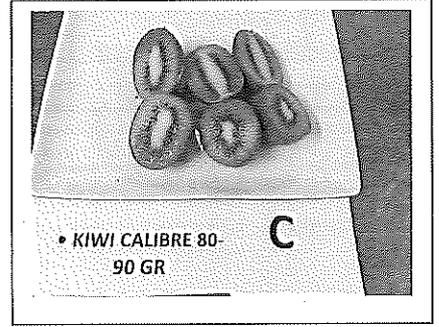
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**



**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |



**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

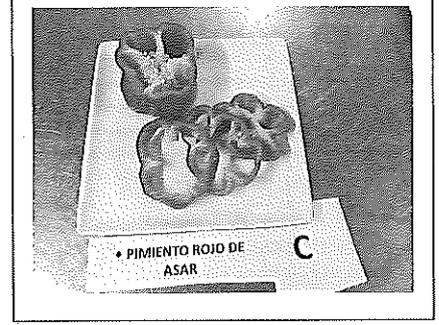
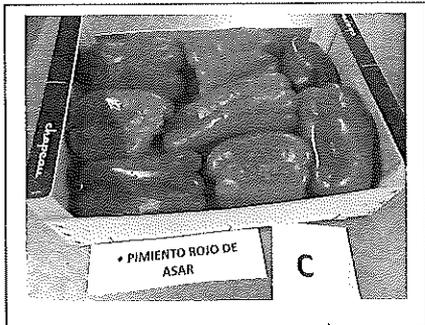
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

• **PIMIENTO ROJO DE ASAR CALIBRE 300-400 GR**

**ENVASE EXTERIOR**

**PIEZA ENTERA**

**PIEZA PORCIONADA**

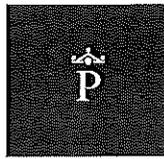


**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |



**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

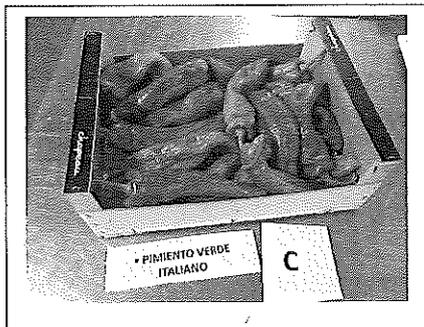
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

• **PIMIENTO VERDE ITALIANO CALIBRE 100-200 GR**

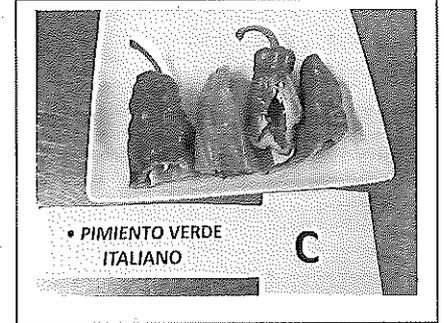
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**

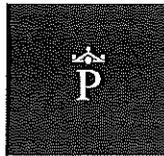


**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |



**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

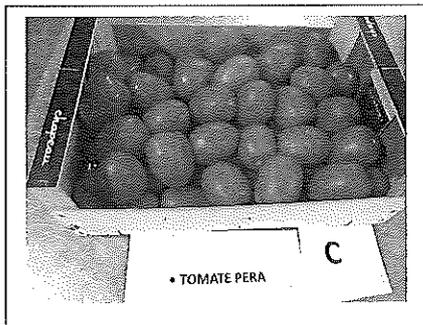
| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

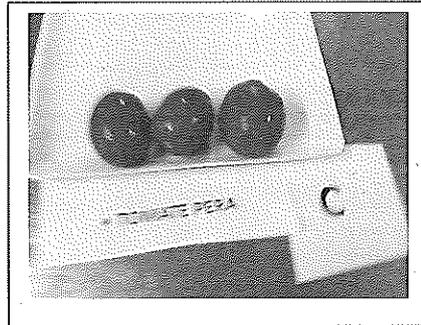
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

• TOMATE PERA CALIBRE 47-57

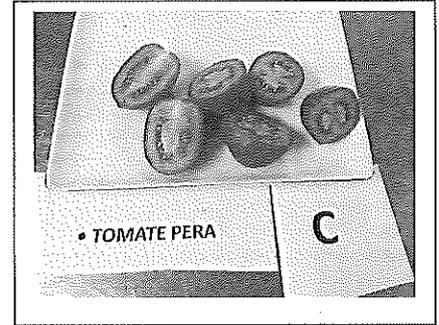
**ENVASE EXTERIOR**



**PIEZA ENTERA**



**PIEZA PORCIONADA**

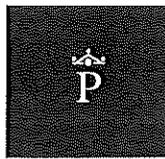


**Valoración del envase / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo                                    | Valoración | Observaciones  |
|---|------------|--|
| Envase exterior .....Hasta 10,00 puntos     | 10,00      | Envase exterior óptimo, limpio, sin roturas y propio para proteger la fruta. |
| Correcto etiquetado .....Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Etiquetado óptimo  |

**Valoración de la entereza del producto / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones                                       |
|---|------------|---|
| Frescura de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos        | 5,00       | Frescura óptima de la pieza                         |
| Aspecto general de la pieza .... Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Aspecto óptimo de las piezas                        |
| Uniformidad de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Uniformidad de las piezas óptima, de tamaño similar |



**Valoración calibre y tamaño / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Tamaño propio de la pieza ...Hasta 10,00 puntos | 10,00      | Tamaño óptimo     |
| Calibre adecuado .....Hasta 5,00 puntos         | 5,00       | Calibre óptimo    |
| Falta de defectos ..... Hasta 5,00 puntos       | 5,00       | No tiene defectos |

**Valoración color / Hasta 20,00 puntos**

| Atributo   | Valoración | Observaciones                        |
|--|------------|--------------------------------------|
| Estado de maduración ..... Hasta 10,00 puntos        | 10,00      | Maduración óptima                    |
| Color propio de la pieza ..... Hasta 5,00 puntos     | 5,00       | Color propio óptimo y característico |
| Falta de defecto en el color ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos                    |

**Valoración sabor / Hasta 20,00 puntos**

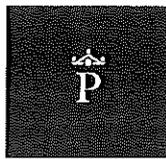
| Atributo  | Valoración | Observaciones     |
|---|------------|-------------------|
| Textura crujiente ..... Hasta 5,00 puntos             | 5,00       | Textura óptima    |
| Jugosidad ..... Hasta 5,00 puntos                     | 5,00       | Jugosidad óptima  |
| Sabor ..... Hasta 5,00 puntos                         | 5,00       | Sabor óptimo      |
| Falta de defectos en el sabor ..... Hasta 5,00 puntos | 5,00       | No tiene defectos |

**FICHA RESUMEN CATA**

| PROVEEDOR: GIFRUTA S.L.                    | 20                |                     | 20                    |                             |                           | 20                        |                  |                   | 20                   |                          |                              | 20                |           |       |                               | 100,00             |
|--|-------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------|-----------|-------|-------------------------------|--------------------|
|  | 10                | 10                  | 5                     | 10                          | 5                         | 10                        | 5                | 5                 | 10                   | 5                        | 5                            | 5                 | 5         | 5     | 5                             |                    |
|  | CATA              |                     |                       |                             |                           |                           |                  |                   |                      |                          |                              |                   |           |       |                               |                    |
| PRODUCTO                                   | ENVASADO          |                     | ENTEREZA DEL PRODUCTO |                             |                           | CALIBRE Y TAMAÑO          |                  |                   | COLOR                |                          |                              | SABOR             |           |       |                               | TOTAL A 100 PUNTOS |
|  | Envasado exterior | Correcto etiquetado | Frescura de la pieza  | Aspecto general de la pieza | Uniformidad de las piezas | Tamaño propio de la pieza | Calibre adecuado | Falta de defectos | Estado de maduración | Color propio de la pieza | Falta de defecto en el color | Textura crujiente | Jugosidad | Sabor | Falta de defectos en el sabor |                    |
| NARANJAS DE ZUMO CALIBRE 6-7               | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00                          | 100,00             |
| AGUACATE HASS CALIBRE 171-210 GR           | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00                          | 100,00             |
| PIÑA COSTA RICA CALIBRE 1,5-2 KG           | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00                          | 100,00             |
| MELÓN PIEL DE SAPO CALIBRE 2,5-3 KG        | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00                          | 100,00             |
| KIWI ZESPRI CALIBRE 80-90 GR               | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00                          | 100,00             |
| PIMIENTO ROJO DE ASAR CALIBRE 300-400 GR   | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00                          | 100,00             |
| PIMIENTO VERDE ITALIANO CALIBRE 100-200 GR | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00                          | 100,00             |
| TOMATE PERA CALIBRE 47-57                  | 10,00             | 10,00               | 5,00                  | 10,00                       | 5,00                      | 10,00                     | 5,00             | 5,00              | 10,00                | 5,00                     | 5,00                         | 5,00              | 5,00      | 5,00  | 5,00                          | 100,00             |
|  |                   |                     |                       |                             |                           |                           |                  |                   |                      |                          |                              |                   |           |       |                               | 100,00             |

Tras realizar la cata las puntuaciones obtenidas son:

- ALMACENES MANUEL MARTÍNEZ, S.A.-----100 puntos
- AUTOSERVICIO MARTÍN RUIZ, S.L.-----100 puntos
- GIFRUTA, S.L.-----100 puntos



Tras aplicar la fórmula:

$(1 - [(puntuación\ mejor\ oferta - puntuación\ oferta\ n) / (puntuación\ máxima)]) * 100$

- ALMACENES MANUEL MARTÍNEZ, S.A. ----- 100 puntos
- AUTOSERVICIO MARTÍN RUIZ, S.L.-----100 puntos
- GIFRUTA, S.L.-----100 puntos

10/07/2024

Rosa Mª Díaz Fernández

Directora de Restauración