

**ACTA DE LA SEGUNDA REUNIÓN DE LA MESA DE CONTRATACIÓN DE LA LICITACIÓN DEL CONTRATO DEL “SERVICIO DE CATERING DE LOS CENTROS E INSTALACIONES DEPENDIENTES DE FAISEM EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SUJETO A REGULACION ARMONIZADA, (EXPTE.: P.A.03/2025)**

**CONTRATO DE TRAMITACIÓN ORDINARIA**

**VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:** 3.114.048,00 € más el 20% del precio que como máximo pueda alcanzar una posible modificación del contrato (124.561,92 €) en total 3.238.609,92 € (IVA no incluido)

**FECHA DE PUBLICACIÓN DE ANUNCIO EN PLATAFORMA DE CONTRATACIÓN DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA Y EN EL SIREC:** 02/07/2025 - Referencia: 2025-0001687817

**FECHA LÍMITE DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS:** 04/08/2025 18:00

**RELACIÓN DE OFERTAS PRESENTADAS:**

- NUEVOS MEDIOS LOGÍSTICOS, S.L. C.I.F.: B - 91565416
- RESTCARGAN, S.A. C.I.F.: A - 23314545
- UNEI INICIATIVA SOCIAL, S.L.U. C.I.F.: B - 41610825

**RELACIÓN DE OFERTAS ADMITIDAS:**

- NUEVOS MEDIOS LOGÍSTICOS, S.L. C.I.F.: B - 91565416
- RESTCARGAN, S.A. C.I.F.: A - 23314545
- UNEI INICIATIVA SOCIAL, S.L.U. C.I.F.: B - 41610825

Con fecha 11 de septiembre de 2025 se reúne la Mesa de Contratación compuesta por las personas designadas por el Órgano de Contratación y relacionadas en el Pliego de Cláusulas Particulares de la licitación, quedando la composición de la misma como a continuación se expone:

Presidenta: D<sup>a</sup> Susana Ortega Rodríguez.  
Secretaría: D. Juan Antonio Moñiz Mora.  
Vocal: D<sup>a</sup> María José Díaz Martín.  
D. Rafael Molina Carrasco.

Una vez constituida la Mesa, se lleva a cabo la segunda reunión de la misma.



A continuación, se procede al análisis y valoración de la **Memoria Técnica**, sobre/archivo nº 2: correspondiente a la documentación relativa a los criterios cuya cuantificación depende de un juicio de valor, (puntuación máxima 40 puntos), resultando las siguientes valoraciones de acuerdo con el siguiente detalle:

1. Hasta un máximo de 30 puntos:

- a. **Definición y gestión de menús:** El licitador propondrá un mínimo de 14 menús para primavera / verano y 14 menús para otoño / invierno.

Los menús incluirán primer plato, segundo plato, pan y postre. De cada uno de los menús ofertados se ofrecerá detalle de las materias primas que compondrán cada uno de los platos, con el desglose de los gramajes mínimos en crudo o unidades por comensal de cada materia prima y el valor nutritivo del menú, cantidades, ingredientes, etc. de modo que la dieta global de los menús ofertados sea equilibrada. Se indicarán las calorías, las proteínas, los lípidos, los carbohidratos, el calcio, el hierro, etc. y las principales vitaminas de cada menú e igualmente se relacionará declaración de alérgenos. De igual forma deberá detallar los menús para atender las necesidades específicas de un perfil determinado de consumidores sujetos a dietas especiales: hipertensos, celíacos, o diabéticos.

- b. **Calidades de los productos:** El licitador indicará productos, variedad de los mismos, equilibrio de los menús ofertados, predominio de la dieta mediterránea (frutas, verduras, pescado,...). La Memoria deberá incluir medidas concretas de control de calidad.

- c. **Aspectos sanitarios:** El licitador indicará los aspectos sanitarios relacionados con los procesos de fabricación, manipulación y distribución de los productos. Además, en la Memoria se deberán recoger los planes generales de higiene y limpieza de instalaciones, maquinaria, equipamiento, medios de transporte. Es decir, se deberán incluir medidas concretas de seguridad alimentaria.

2. Hasta un máximo de 10 puntos:

- a. **Operativa relacionada con la actividad diaria:** Control informatizado del registro y de la actividad diaria de entrega y/o recepción de los menús.
- b. **Organización y sistemas de transporte y distribución.**
- c. **Plan de Gestión de Incidencias:** Generación y control informatizado de las incidencias, así como de las medidas concretas tendentes a garantizar el funcionamiento del servicio en caso de contingencias y grado de detalle de su descripción.
- d. **Política de stock.**
- e. **Evaluación de la calidad del servicio.**

Las calificaciones respecto de la propuesta técnica serán asignadas de la siguiente manera:

- “Excelente desarrollo de la propuesta técnica”: responde con lo establecido en el PPT, aportando un valor añadido y realizando una descripción detallada del servicio a prestar, cumpliendo con los requisitos exigidos en el presente pliego.
- “Óptimo desarrollo de la propuesta técnica”: responde con lo establecido en el PPT y realiza una descripción detallada del servicio a prestar, cumpliendo con los requisitos exigidos en el presente pliego.



- “Apto desarrollo de la propuesta técnica”: responde con lo establecido en el PPT, con una propuesta válida y una descripción adecuada del servicio a prestar, cumpliendo con los requisitos exigidos en el presente pliego.
- “Bajo desarrollo o no desarrollo de la propuesta técnica”: responde a lo establecido en el PPT, no aportando valor añadido a lo expuesto. No aparece ninguna referencia al servicio a prestar.

En total se otorgará un máximo de [40] puntos a la oferta técnica que obtenga la mayor puntuación, de acuerdo con el siguiente detalle:

- Excelente desarrollo de la propuesta técnica: [31 a 40] puntos.
- Óptimo desarrollo de la propuesta técnica: [21 a 30] puntos.
- Apto desarrollo de la propuesta técnica: [11 a 20] puntos.
- Bajo desarrollo o no se desarrolla de la propuesta técnica: [0 a 10] puntos.

A fin de garantizar la adjudicación a una oferta que garantice la calidad, para permanecer en el proceso de valoración de ofertas **será necesario obtener un mínimo de 11 puntos en la valoración de la memoria técnica** (valoración mediante juicios de valor). Las proposiciones que no alcancen tal puntuación serán excluidas del proceso.

### **VALORACIÓN DE LAS MEMORIAS**

**NUEVOS MEDIOS LOGÍSTICOS, S.L. (NUMED):** Examinada por esta Mesa de Contratación la Memoria Técnica presentada se considera lo siguiente:

#### **1. MEMORIA TÉCNICA (PARTE I):**

##### **α. Definición y gestión de menús: 5 PUNTOS**

Numed presenta el compromiso firme de prestar un servicio de catering en línea fría que cumpla con los más altos estándares de calidad, seguridad alimentaria, adaptabilidad nutricional y sostenibilidad ambiental.

Su propuesta está diseñada específicamente para los centros e instalaciones de FAISEM en Córdoba, teniendo en cuenta las necesidades individuales y colectivas de sus usuarios

El servicio abarca la elaboración, envasado, transporte, entrega, control y evaluación de las comidas que recibirán diariamente los usuarios de los distintos dispositivos de FAISEM: Casas Hogar, Viviendas Supervisadas, Centros de Día y otros recursos residenciales o comunitarios.

La gestión será realizada desde una planta de producción central equipada con tecnología para línea fría, que cumple con las condiciones de calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad, sostenibilidad y eficiencia energética exigidas.

Los menús se estructuran en ciclos de 4 semanas, diferenciando temporada primavera/verano y otoño/invierno, con un total de 28 menús representativos (14 por estación). Se incluye comida y cena, con posibilidad de desayuno y merienda si se solicita. Cada menú consta de: Primer plato, segundo plato y guarnición, pan y postre (fruta o lácteo).



Los menús cumplen con los principios de dieta mediterránea, moderando el uso de frituras y potenciando guisos, estofados, cremas, ensaladas, horno y plancha. La planificación prioriza alimentos de temporada, productos locales y técnicas de cocción saludable. Se aplican criterios de rotación proteica (carne roja, blanca, pescado blanco y azul, huevo, legumbre).

Se incorporan también menús de festividades (Navidad, feria, Semana Santa), opciones adaptadas a dentición, disfagia o problemas digestivos y con un etiquetado completo con alérgenos, ingredientes y técnicas culinarias por cada plato.

Según Numed, todos los menús han sido testados en otros centros sociosanitarios y revisados tras la evaluación de aceptación. Se encuentran disponibles en formatos legibles con pictogramas si se requiere, y se entregarán impresos o digitalizados con frecuencia mensual.

Numed ofrece una cobertura integral de todas las dietas especiales requeridas en el pliego, ajustando menús de forma individualizada a las necesidades de los usuarios, tanto por prescripción médica como por cuestiones religiosas, culturales o personales (hipocalórica, hiposódica, diabética, rica en fibra, pobre en residuos, dieta blanda, triturada sin alérgenos, vegetariana y por cuestiones religiosas). El sistema de trazabilidad permite conocer en tiempo real qué usuario ha recibido qué dieta, con posibilidad de impresión de etiquetas individualizadas por centro. Las adaptaciones se pueden modificar con preaviso de 48-72 h y se documentan todos los cambios realizados, previa validación de los profesionales responsables.

En el Anexo I describe los menús y las fichas técnicas de los productos utilizados.

***b. Calidades de los productos:*** ***2 PUNTOS***

Numed garantiza el uso exclusivo de materias primas de alta calidad, seleccionadas bajo estrictos criterios de seguridad alimentaria, valor nutricional, frescura y origen, priorizando el uso de alimentos frescos, de temporada y de origen nacional, preferentemente de proveedores locales certificados. Cuando sea posible, incluirán alimentos con certificación ecológica, alimentos con sellos de denominación de origen protegida y productos con distintivos de calidad andaluza.

El sistema de gestión de compras y control de calidad incluye: Fichas técnicas validadas para cada producto y proveedor; Auditorías periódicas a los proveedores homologados; Control de recepción y registros de calidad organoléptica y documental.

***c. Aspectos sanitarios:*** ***2 PUNTOS***

Numed cumple de forma estricta con la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria respecto a la conservación de muestras testigo de alimentos preparados, como mecanismo de control y trazabilidad ante cualquier posible incidencia sanitaria.

Conforme al Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, se conserva una muestra testigo de todos los platos preparados en cada jornada de producción. Las muestras se almacenan durante un mínimo de 72 horas a temperatura de refrigeración controlada (entre 0 y 4°C). Cada muestra corresponde al lote de producción diario y está correctamente etiquetada con fecha, turno, denominación del plato y número de lote.

Cada muestra testigo está vinculada a su ficha de producción, ficha técnica de plato y listado de ingredientes con alérgenos. Este sistema permite identificar rápidamente cualquier lote implicado en caso de sospecha alimentaria, reduciendo riesgos y facilitando la respuesta ante alertas.



Numed asume un firme compromiso con la sostenibilidad medioambiental a través de una política activa de reducción del desperdicio alimentario y gestión responsable de residuos. Esta estrategia está alineada con el Pacto Verde Europeo, la Estrategia Andaluza de Economía Circular y el Plan Nacional contra el Desperdicio de Alimentos.

## **2. MEMORIA TÉCNICA (PARTE II)**

### **a. Operativa relacionada con la actividad diaria: 0,5 PUNTOS**

Numed ha establecido un sistema digitalizado y funcional para la correcta recepción diaria de los alimentos en los centros FAISEM, garantizando que cada entrega se realiza conforme a las condiciones de calidad, temperatura, trazabilidad y adecuación a menús y dietas planificadas.

En caso de no conformidad (producto dañado, temperatura fuera de rango, dieta incorrecta), se activa un protocolo de sustitución inmediata desde el obrador. Se genera un parte de incidencia digital, comunicado automáticamente al supervisor y responsable del contrato.

Todos los movimientos quedan registrados en un sistema accesible por el equipo de coordinación y técnicos de FAISEM. Se elaboran informes semanales y mensuales de entregas, incidencias y tiempos de respuesta.

### **b. Organización y sistemas de transporte y distribución: 0,5 PUNTOS**

El reparto se realiza en vehículos refrigerados homologados, con control de temperatura constante. La entrega se hace directamente en cada centro. Se mantiene una ruta fija con horario regular, ajustado a las necesidades de cada recurso asistencial.

El personal del centro, junto con el repartidor, verifica la concordancia entre lo recibido y lo previsto en el albarán. Se comprueba el estado de los envases, etiquetado, temperatura y posibles incidencias. Se firma digitalmente la conformidad y se registra en el sistema la entrega completa.

### **c. Plan de Gestión de Incidencias: 1 PUNTO**

Numed dispone de un Plan de Contingencias específico para garantizar la continuidad del servicio ante cualquier incidencia que pudiera comprometer la entrega, conservación, seguridad alimentaria o adecuación de los menús en los centros FAISEM.

Contempla varios tipos de incidencias como logísticas, técnicas o productivas, sanitarias o alimentarias, emergencias externas, para ello, señala la existencia de una cocina auxiliar, disponibilidad de vehículos de reserva, stock de seguridad en cámaras para garantizar un mínimo de 3 días de servicio, etc.

### **d. Política de stock: 1 PUNTO**

Numed aplica una política estructurada de gestión de stock y selección de proveedores que garantiza el suministro continuo, la calidad de los productos y la trazabilidad total desde origen.

Se dispone de un sistema informatizado de control de existencias que permite prever necesidades según programación de menús y consumo histórico. Tiene como objetivo asegurar la disponibilidad de materias primas sin generar sobre stock ni riesgo de caducidad, manteniendo un stock para 3 días de producción ante incidencias o picos de demanda. El sistema activa alertas de reabastecimiento para evitar roturas de stock.



**e. Evaluación de la calidad del servicio:**

**1 PUNTO**

Numed considera la formación continua del personal como un pilar estratégico para garantizar un servicio de calidad, seguro, eficiente y humano. Por ello, se implementa un Plan de Formación anual que cubre tanto los aspectos técnicos del servicio como las habilidades relacionales necesarias en el trato con personas con trastorno mental grave.

De igual forma reconoce la importancia de incorporar la voz de los usuarios en la evaluación y mejora del servicio, utilizando para ello herramientas de evaluación como encuestas semestrales, reuniones participativas con grupos de usuarios y profesionales, buzones físicos, etc.

Según la entidad, aporta los siguientes **Anexos:**

- Anexo I. Planificación de Menús (Agosto-Septiembre) por Tipo de Dieta
- Anexo II. Menús Quincenales Estacionales (Primavera-Verano)
- Anexo III. Ficha Técnica - Menú Basal: Potaje de Garbanzos con Verduras
- Anexo IV. Ficha Técnica - Dieta Especial: Arroz con Verduras Bajo en Potasio
- Anexo V. Escandallos de Producción de Platos del Menú
- Anexo VI. Hoja de Pedidos Tipo - Control Diario de Materias Primas
- Anexo VII. Sistema de Trazabilidad y Etiquetado de Productos Elaborados
- Anexo VIII. Procedimiento de Conservación de Comida Testigo
- Anexo IX. Plan de Eliminación de Residuos y Gestión de Subproductos
- Anexo X. Especificaciones de Proveedores y Control de Materias Primas
- Anexo XI. Inventario de Materias Primas – Control y Política de Stock
- Anexo XII. Registro de Incidencias con Proveedores y Medidas Correctoras
- Anexo XIII. Relación de Materias Primas y Certificados de Calidad Asociados

**RESUMEN PUNTUACIÓN NUEVOS MEDIOS LOGÍSTICOS, S.L.:**

**MEMORIA TÉCNICA (PARTE I – Máx. 30 puntos):** **9 PUNTOS**

- a. *Definición y gestión de menús:* 5 PUNTOS
- b. *Calidades de los productos:* 2 PUNTOS
- c. *Aspectos sanitarios:* 2 PUNTOS

**MEMORIA TÉCNICA (PARTE II – Máx. 10 puntos)** **4 PUNTOS**

- a. *Operativa relacionada con la actividad diaria:* 0,5 PUNTOS
- b. *Organización y sistemas de transporte y distribución:* 0,5 PUNTOS
- c. *Plan de Gestión de Incidencias:* 1,0 PUNTOS
- d. *Política de stock:* 1,0 PUNTOS
- e. *Evaluación de la calidad del servicio.* 1 PUNTOS

**TOTAL CRITERIOS PONDERABLES JUICIO DE VALOR**

**NUEVOS MEDIOS LOGÍSTICOS, S.L.**

**13 PUNTOS**



**RESTCARGAN, S.A.:** Examinada por esta Mesa de Contratación la Memoria Técnica presentada se considera lo siguiente:

**1. MEMORIA TÉCNICA (PARTE I):**

**a. Definición y gestión de menús: **9 PUNTOS****

RESTCARGAN asumirá el suministro de comidas preparadas, bajo la denominación de línea fría. La estructura y planificación de los menús será adaptada a las características y necesidades de los comensales, partiendo de un menú basal que será posteriormente adaptado para atender a diferentes tipos de patologías, alergias o intolerancias. De igual forma, se elaborarán menús por prescripción facultativa (hipocalóricos, hiposódicos, diabéticos, etc.) y para personas de confesión musulmana y/o de diferentes orígenes.

Hace alusión a una serie de características de dieta equilibrada donde por ejemplo:

- Propone, un aumento en el consumo de legumbres en detrimento de los entremeses y alimentos fritos o rebozados.
- Propone sustituir la bollería, tanto en el desayuno como en la merienda, por el grupo de los cereales (pan, galletas o cereales de desayuno). La pieza de bollería quedaría establecida de forma muy esporádica.

En lo referente al reparto energético se propone fraccionar la ingesta calórica diaria en 5 ó 6 tomas, por tanto, se insta a la introducción de una media mañana a base de fruta, zumo de fruta, o lácteo, y/o una recena a base de lácteo, zumo de fruta o infusión.

- Procura ajustar los tamaños de las raciones al grupo de usuarios al que va destinado el menú.
- Limita el consumo de fritos, rebozados, empanados, guisos grasos, etc. y prioriza las formas de cocinado a la plancha, al vapor, asados, grill, parrilla, hervidos, etc.
- Prioriza la oferta de platos de la cocina tradicional andaluza.
- Diversifica la oferta de platos de los menús, que contempla, además de variedad en los alimentos, su forma de preparación, variando los procesos culinarios y de presentación, de forma que resulte atractiva.

En cuanto a las normas culinarias, y entre otras, tendrán en cuenta la cantidad física suministrada que se ajustará a las características de los comensales, la presencia, la textura, no abusar del empleo de cremas, salsas y mahonesa en la preparación de los platos. El excesivo cocinado y/o recalentado. Moderar el consumo de sal. Se evitarán los condimentos fuertes utilizando hierbas aromáticas, etc.

De igual forma, para la elaboración y presentación de los platos tendrán en cuenta la armonía en cuanto al color y sabor de los alimentos que componen el plato, ingredientes, evitando la repetición sabores, texturas, y todo ello buscando un equilibrio “ni hambre, ni pesadez”. Los platos deberán estar en “su punto”.

RESTCARGAN S.A. garantiza que el plazo máximo transcurrido entre la elaboración y envasado de la comida y su entrega en el lugar de consumo no será superior a 4 días naturales. La durabilidad de los platos cocinados está garantizada por nuestro sistema de autocontrol en 7 días.



RESTCARGAN se compromete a incluir la dieta mediterránea en los suministros de comidas realizados a los centros de FAISEM. La cocina mediterránea responde a las exigencias de calidad de una dieta sana y equilibrada. Posee un aporte energético de moderación calórica y exige un consumo frecuente de verduras, fruta, cereales y legumbres; siendo el aceite de oliva el ingrediente culinario por excelencia. Para cumplir con esta dieta, la empresa se compromete entre otros a utilizar el aceite de oliva como principal grasa de adicción, reducir la ingesta de grasas en un 30%, aumentar la ingesta diaria de frutas y verduras, ofertar alimentos de origen vegetal en abundancia ( frutas, verduras, legumbres y frutos secos), disminuir la ingesta de proteínas provenientes de carnes rojas, cordero, cerdo y embutidos, y aumentar las proteínas de pescado (azul o blanco) y de aves de corral, priorizar los productos de temporada y los postres estarán exentos de grasas.

Con respecto a la oferta de menús:

- Desayunos: se ajusta a lo estipulado en el PPT, estableciendo un mínimo de componentes y distintos tipos de leche, café, yogur, quesos, cereales, pan, etc.
- Meriendas: se ajusta a lo estipulado en el PPT e incluirán leche, infusiones, galletas, bocadillo o sándwich, fruta y una vez por semana, bollería en pequeño formato (magdalena, bizcocho ...)
- Almuerzos y Cenas: la propuesta incluye programaciones diferenciadas para la temporada de invierno y verano y establece un total de 21 menús de otoño - invierno y otros 21 menús para primavera - verano.

Además, RESTCARGAN ofrece un menú alternativo adaptado a aquellos usuarios que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias requieran un menú especial, con una propuesta quincenal, entre las que destacan:

- Celíaca, diabético, hipocalórico, alérgico, etc.

Estas propuestas han sido diseñadas con los mismos criterios de rotación, variedad, estacionalidad y presentación que los menús estándar, incluyendo primeros, segundos, guarniciones y postres adecuados.

Para la oferta de dietas siguen el criterio de unificación de dietas. Creen que es positivo que la comida no sea un motivo de diferenciación de los usuarios, por lo que los platos siempre serán lo más parecidos a los del resto de usuarios.

La empresa ha diseñado una aplicación informática específica para FAISEM a través de la cual cada centro podrá realizar el pedido de los suministros necesarios para conformar desayunos y meriendas. Así, el responsable de cada centro accede a la página principal de pedidos y una vez identificado tiene la posibilidad de realizar pedidos o bien a nivel semanal (producto fresco como leche, fruta...) o quincenal (productos no perecederos como galletas, café...).

A continuación, en Anexo I expresa con detalle las fichas técnicas cada uno de los platos de los menús ofertados:

- Denominación comercial: nombre del plato.
- Clasificación de productos según la legislación vigente.
- Composición cualitativa, valores nutricionales y gramaje.
- Información sobre alérgenos.
- Características macrobióticas.
- Procesado.



- Embalado.
- Envasado.
- Etiquetado.
- Características del loteado.
- Condiciones de almacenamiento.
- Condiciones de Transporte.
- Fecha de caducidad.
- Modo de empleo.
- Etapa última de contemplación del Plan
- Destino final del producto.

**b. Calidades de los productos: **9,5 PUNTOS****

RESTCARGAN S.A. garantiza que todas las materias primas y los productos servidos durante la ejecución del presente contrato serán de Calidad Extra o Primera, detallando las características generales y la calidad de los productos básicos que utilicen en la confección de los menús.

Uno de los objetivos prioritarios de RESTCARGAN S.A. es proporcionar comida de alta calidad, entendida esta como más sana y limpia tanto para el ser humano como para el medio ambiente. El modo de conseguir este objetivo pasa por los siguientes compromisos:

- Priorizar los alimentos locales, ya que se reducen los transportes innecesarios y se favorece la sostenibilidad de la producción local.
- Adquirir alimentos de temporada.
- Adquirir productos de agricultura ecológica, ya que están producidos de manera que se asegura la sostenibilidad de los ecosistemas y su biodiversidad.
- Asegurarse que los alimentos adquiridos están libres de transgénicos, dados los efectos impredecibles que tienen sobre la salud, los ecosistemas y las comunidades rurales.
- Seleccionar alimentos con poco envase y embalaje. Evitar los envases de difícil reutilización y reciclaje tales como plásticos, bandejas de poliespan o aluminio.
- Evitar los alimentos procesados, ya que aunque sean ecológicos, cuanto más se procesa un alimento, más se desnaturaliza y más aditivos, conservantes y estabilizantes se utilizan.
- Priorizar aquellos alimentos transformados (en aquellos productos que realmente lo necesiten) donde el proceso de transformación se haga tan cerca de la empresa como sea posible.
- En el caso de la carne, adquirirla en la medida de lo posible proveniente de ganadería ecológica, ya que así se garantiza que los animales domésticos tengan condiciones de vida acordes con sus necesidades fisiológicas y su bienestar.

RESTCARGAN S.A. garantiza que todas las materias primas y productos a servir serán correctamente manipulados y cumplirán con todos los aspectos que especifica la normativa actual. Asimismo, todos los productos alimenticios envasados estarán debidamente etiquetados y rotulados, de acuerdo con lo dispuesto en el R.D. 1122/1988, de 23 de septiembre. Esta empresa compra únicamente a proveedores autorizados, solicitándoles siempre una fotocopia de su Número de Autorización Sanitaria.

Desde el año 2018 RESTCARGAN dispone de la Certificación de Producción Ecológica. La certificación ecológica garantiza que los productos han sido producidos o elaborados siguiendo las normas de la agricultura ecológica, y que han sido controlados en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.



De igual forma, RESTCARGAN suministrará a los centros objeto de esta licitación alimentos procedentes de la producción ecológica en los menús elaborados y en particular:

1. Se compromete a suministrar un mínimo medio mensual del 15 % en peso, sobre el total de alimentos servidos
2. Se compromete a utilizar un mínimo medio mensual de 21 productos ecológicos de temporada
3. Se compromete a que los productos ecológicos que suministre pertenezcan a un mínimo mensual de 8 categorías, como son:
  - a. Aceite de oliva virgen extra; Hortalizas frescas, de temporada; Carne; Legumbres; Arroz; Patata; Pasta
  - b. Elaborados: miel, harina de trigo, conservas de tomate

RESTCARGAN se compromete a incluir la dieta mediterránea en los suministros de comidas realizados a los centros de FAISEM enumerados en el Anexo I del PPT.

En la Memoria se detalla, de forma pormenoriza, el aprovisionamiento, recepción y almacenamiento de mercancías. De igual forma, detalla el procedimiento de preparación, elaboración y envasado de comida en Línea Fría objeto de este Contrato.

Al objeto de garantizar una calidad constante, la entidad se basa en:

- Sistema APPCC según Reglamento (CE) 852/2004.
- Certificación ISO 22000: Sistema de gestión de la seguridad alimentaria.
- Certificación ISO 9001: Sistema de gestión de calidad.
- Procedimiento específico de prevención del fraude alimentario. Este sistema actúa de forma transversal desde la recepción de materias primas hasta la entrega final en los centros de FAISEM, garantizando la inocuidad y trazabilidad de los alimentos, y previniendo fraudes alimentarios.

RESTCARGAN, consciente de la importancia que supone cumplir con los requisitos exigidos por sus clientes en los productos y servicios que proporciona como son la elaboración, envasado y distribución de comidas preparadas, ha decidido implantar y mantener un Sistema de Gestión de Calidad y e Inocuidad de los Alimentos que confirma su voluntad de mejora permanente, su compromiso con la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, el respeto al medio ambiente, el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios y su responsabilidad ética y personal.

Con respecto al fraude alimentario, la entidad dispone de herramientas para medir la probabilidad del mismo respecto de cada proveedor.

Por último, realizarán controles específicos durante la prestación del servicio basado en muestreos diarios, auditorías internas mensuales, y una evaluación continua del servicio por parte de los usuarios y de los responsables del centro.

Todo el sistema de control se articulará mediante una comunicación fluida y transparente con el Responsable del Contrato de FAISEM, quién recibirá mensualmente informes de resultados, hojas de evaluaciones y plan de menús detallado.



**c. Aspectos sanitarios:**

**9 PUNTOS**

En relación a los aspectos sanitarios, RESTCARGAN, además del preceptivo registro sanitario, dispone de un Sistema de Autocontrol basado en el A.P.P.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) cumpliendo así con lo estipulado tanto en el artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de Abril, como en los artículos 10 y 11 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Adjunta Acta de Verificación del Sistema APPCC.

RESTCARGAN cumple rigurosamente con toda la normativa sanitaria vigente a nivel europeo, estatal y autonómico, contando con el preceptivo Registro Sanitario de Empresas Alimentarias de Andalucía, en la categoría 26 1/02 para la elaboración de comidas preparadas para colectividades.

Adicionalmente, y como nivel de garantía superior, aporta certificaciones de control y calidad como por ejemplo la Certificación ISO 22000, acreditando con ello que su sistema de gestión es capaz de asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como consumidor final. Con esta Certificación, además de integrar los principios del APPCC, refuerzan la seguridad alimentaria, aseguran la protección del consumidor y fortalecen su confianza.

También aporta la Certificación en producción de platos preparados 100% ecológicos (CAAE), lo que en teoría implica obtener productos de alta calidad sin empleo de productos químicos ni de organismos genéticamente manipulados.

Y por último “Degusta Jaén Etiqueta negra”, distintivo de calidad creado por la Diputación de Jaén.

RESTCARGAN añade como documentación complementaria la última supervisión del sistema de autocontrol; el Plan General de Higiene de la empresa conteniendo: los Planes de Control de Agua Potable; Limpieza y Desinfección; Control de Plagas; Mantenimiento de Equipos e Instalaciones; Mantenimiento de la cadena de Frío; Trazabilidad; Formación y Comunicación; Buenas Prácticas de Operación; Compras y Control de Proveedores; Gestión de Subproductos y Eliminación de Residuos; Plan de Muestreo y Acta de verificación del Sistema de APPCC.

**2. MEMORIA TÉCNICA (PARTE II)**

**a. Operativa relacionada con la actividad diaria:**

**3 PUNTOS**

RESTCARGAN S.A. dispone de un sistema integral de gestión soportado en un ERP propio, diseñado específicamente para la operativa de empresas de restauración colectiva. Este sistema informatizado permite el control en tiempo real de todos los procesos clave del servicio, y asegura la trazabilidad, eficiencia y transparencia en la actividad diaria.

A continuación, describe de forma pormenorizada el procedimiento operativo a seguir para los menús diarios.

De manera general, cada centro FAISEM envía un correo electrónico semanal con la previsión de menús a servir. Una persona del equipo de planificación introduce esta información en el ERP. El pedido entra automáticamente en el flujo de producción del día, con generación de orden de trabajo, planificación de cocina y asignación a ruta logística. Se enlazan automáticamente los módulos de etiquetado, control de temperaturas, documentación de transporte y archivo de entrega. Este procedimiento asegura que la



demanda real de cada centro queda registrada y planificada dentro del sistema general de fabricación, garantizando el cumplimiento en forma, fondo y plazos.

Para el aprovisionamiento de los desayunos y de las meriendas, le entidad ha desarrolla una aplicación web específica para la gestión de los pedidos de productos de desayunos y meriendas. Este sistema permite, a cada centro, realizar los pedidos semanales, consultar históricos y/o acceder a informes con resúmenes de consumo y/o gasto acumulado.

El sistema de reparto está completamente informatizado y vinculado a los pedidos registrados en el ERP o la aplicación. Cada entrega genera un albarán digital con indicación de fecha, centro, número de raciones, lotes y dietas. Se registran la hora de entrega, temperatura y firma de recepción. Todos los datos quedan almacenados y accesibles para RESTCARGAN y auditables por FAISEM. Este sistema asegura una trazabilidad completa, desde el pedido hasta la entrega final, integrando toda la actividad diaria de producción, logística y servicio en una única plataforma centralizada.

**b. Organización y sistemas de transporte y distribución: 3 PUNTOS**

El servicio de transporte será realizado directamente por RESTCARGAN S.A.

El sistema logístico propuesto por RESTCARGAN S.A. para la prestación del servicio se fundamenta en un estudio previo exhaustivo de los centros de destino, las rutas más eficientes, los horarios de entrega y las condiciones técnicas exigidas para el transporte de comidas en línea fría. Esta planificación nos permite garantizar la calidad higiénico-sanitaria, la trazabilidad y la puntualidad del suministro, adaptándonos a las condiciones particulares de cada centro.

El sistema logístico propuesto por RESTCARGAN S.A. para la prestación del servicio se fundamenta en un estudio previo exhaustivo de los centros de destino, las rutas más eficientes, los horarios de entrega y las condiciones técnicas exigidas para el transporte de comidas en línea fría. Esta planificación les permite garantizar la calidad higiénico-sanitaria, la trazabilidad y la puntualidad del suministro, adaptándose a las condiciones particulares de cada centro.

Para el transporte de los menús objeto de la presente licitación RESTCARGAN S.A. se compromete a adscribir 3 vehículos propios, 2 de ellos frigoríficos y uno de reserva, y crear 2 rutas de reparto exclusivas para este servicio.

El reparto será diario, todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos (para los dispositivos residenciales) y de lunes a viernes (excluidos festivos) para los centros de día. Los horarios garantizan que los suministros estén con la suficiente antelación al inicio de la comida.

Respecto a rutas no programadas por suministros urgentes disponen de vehículos de distintas capacidades para satisfacer la demanda.

Los vehículos utilizados garantizan en todo momento la cadena de frío y la trazabilidad de los alimentos. De igual forma, todos los recipientes estarán debidamente etiquetados. El software de logística permite el seguimiento en tiempo real de las entregas y la trazabilidad de cada lote.

**c. Plan de Gestión de Incidencias: 2 PUNTOS**

Ante fuerzas extraordinarias o de fuerza mayor, RESTCARGAN aporta un Plan de Gestión de Incidencias, diseñado específicamente para FAISEM, para garantizar el correcto funcionamiento del servicio contratado.



Este sistema está integrado en una plataforma web alojada en la nube y disponible 24/7 permitiendo el acceso por perfil restringido para cada centro.

Desde la propia plataforma, los responsables de centro pueden acceder a un apartado específico para introducir incidencias en tiempo real. Dicho Plan tiene en cuenta diversos factores como: Logísticas, nutricionales, calidad, higiénico – sanitarias o de cualquier otra situación.

Cada incidencia queda registrada con número de referencia y estado, que evoluciona desde su apertura hasta el cierre tras la acción correctora adoptada, que también se documenta dentro del aplicativo.

En caso de incidencia crítica (avería de vehículo, fallo en cadena de frío, etc.), el sistema lanza una alerta inmediata que activa el protocolo logístico previsto: utilización del vehículo de reserva, reenvío del menú con proveedor alternativo, o entrega de raciones desde plataforma secundaria. Este enfoque minimiza el tiempo de impacto y asegura la continuidad del servicio, aspecto fundamental en un contrato con atención 365 días al año.

El sistema permite generar informes periódicos (mensuales, trimestrales o personalizados).

Al objeto de garantizar el correcto funcionamiento del sistema la entidad ha elaborado un Plan de Contingencias que entre otros incluye: inclemencias del tiempo, cortes de vías de circulación, avería de vehículos, averías en las instalaciones centrales, indisposición de trabajadores, incremento de comidas no previstas en cuadrante, errores en los menús suministrados, etc.

**d. Política de stock:** **1 PUNTO**

En RESTCARGAN S.A., la política de stock forma parte esencial del sistema integrado de gestión de la producción alimentaria. Su diseño está orientado a garantizar la continuidad del servicio, evitar rupturas de suministro y mantener las condiciones óptimas de seguridad alimentaria y eficiencia económica.

RESTCARGAN dispone de un Departamento de Compras que asume las funciones específicas de comprar y aprovisionar materias primas y otros suministros para garantizar la producción. Disponen de un software de gestión que les permite conocer las compras o entradas que llegan al almacén, las salidas que se producen y, en consecuencia, las existencias disponibles en cada momento.

Los centros dependientes de FAISEM contarán con acceso a una aplicación informática personalizada, desde la cual pueden realizar pedidos de productos de desayuno y merienda en función de sus necesidades reales.

Los productos de larga caducidad serán enviados semanal o quincenalmente en función del tipo de centro, mientras que productos frescos de consumo inmediato como pan y fruta se entregarán diariamente, garantizando la calidad y el cumplimiento del menú pactado.

Por último, disponen de un plan de prevención de desperdicio alimentario, según lo dispuesto en la Ley 1/2025 de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

**e. Evaluación de la calidad del servicio:** **1 PUNTO**

RESTCARGAN S.A. considera que una adecuada evaluación de la calidad debe sustentarse en cuatro pilares:

- cumplimiento normativo,
- satisfacción del usuario,



- vigilancia de riesgos (incluido el fraude alimentario) y
- mejora continua basada en datos.

Para ello han desarrollado una política integral de evaluación que se apoya en sistemas certificados, procedimientos informatizados y participación activa de los centros,

Podemos destacar una gestión de calidad e inocuidad conforme a las normas ISO 22000 y 9001; una política y evaluación para evitar el fraude alimentario; una evaluación de la satisfacción y percepción del servicio mediante encuestas semestrales estructuradas dirigidas tanto a usuarios como a profesionales, una valoración digital semanal de los platos e indicadores de calidad y mejora continua.

Como **Anexos** al documento, aporta la siguiente documentación:

- Anexo I: Menús y Fichas Técnicas de los productos.
- Anexo II: Registro Sanitario.
- Anexo III: Acta de verificación del Sistema de APPCC
- Anexo IV: Planes Generales de Higiene.
- Anexo V: Cuadro de gestión de los PCC
- Anexo VI: Informe de auditoría interna 2024.
- Anexo VII Análisis de peligros y Plan APPCC – Verificación.
- Anexo VIII: Validación de las medidas de control.

#### **RESUMEN PUNTUACIÓN RESTCARGAN, S.A:**

<b><u>MEMORIA TÉCNICA (PARTE I – Máx. 30 puntos):</u></b>	<b><u>27,5 PUNTOS</u></b>
-----------------------------------------------------------	---------------------------

<i>a. Definición y gestión de menús:</i>	<i>9,0 PUNTOS</i>
<i>b. Calidades de los productos:</i>	<i>9,5 PUNTOS</i>
<i>c. Aspectos sanitarios:</i>	<i>9,0 PUNTOS</i>

<b><u>MEMORIA TÉCNICA (PARTE II – Máx. 10 puntos):</u></b>	<b><u>10 PUNTOS</u></b>
------------------------------------------------------------	-------------------------

<i>a. Operativa relacionada con la actividad diaria:</i>	<i>3 PUNTOS</i>
<i>b. Organización y sistemas de transporte y distribución</i>	<i>3 PUNTOS</i>
<i>c. Plan de Gestión de Incidencias:</i>	<i>2 PUNTOS</i>
<i>d. Política de stock:</i>	<i>1 PUNTOS</i>
<i>e. Evaluación de la calidad del servicio.</i>	<i>1 PUNTOS</i>

<b><u>TOTAL CRITERIOS PONDERABLES JUICIO DE VALOR</u></b>	
-----------------------------------------------------------	--

<b><u>RESTCARGAN, S.A:</u></b>	<b><u>37,5 PUNTOS</u></b>
--------------------------------	---------------------------



**UNEI INICIATIVA SOCIAL, S.L.U.:** Examinada por esta Mesa de Contratación la Memoria Técnica presentada se considera lo siguiente:

**1. MEMORIA TÉCNICA (PARTE I):**

**a. Definición y gestión de menús: 9,5 PUNTOS**

UNEI se compromete, en caso de resultar adjudicataria de la presente licitación, a efectuar una gestión de menús de forma personalizada para FAISEM, así como, a efectuar una rotación de menús por temporada, lo que suponen 2 cambios anuales, contando cada uno de ellos con una rotación de 14 días, es decir, el usuario disfruta de 2 planificaciones de menús anuales, y por cada temporada se facilitan 14 menús distintos.

Por lo tanto, UNEI propondrá 14 menús basal para la temporada primavera – verano y 14 menús basal para la temporada otoño – invierno.

Los menús incluirán primer plato, segundo plato, pan y postre. De cada uno de los menús ofertados se ofrecerá detalle de las materias primas que componen cada uno de los platos, con el desglose de los gramajes mínimos en crudo o unidades por comensal de cada materia prima y el valor nutritivo del menú, cantidades e ingredientes, de modo que la dieta global de los menús ofertados sea equilibrada. Se indicarán las calorías, las proteínas, los lípidos, los carbohidratos, el calcio, el hierro, ..... de cada uno de los menús e igualmente se relacionará declaración de alérgenos.

Estos dos cambios de menús, uno por temporada, es de aplicación tanto para los menús basales, como para los menús especiales: Hipertensos, Celíacos, Diabéticos, Alérgicos.

La dieta basal es el plan nutricional que propondrá a FAISEM para su implantación en sus dispositivos. Dependiendo de la patología que esté presente las personas usuarias de FAISEM, así se pautará una dieta basal sin sal (para hipertensión), sin azúcar (para diabetes), dieta líquida (para aquellos pacientes que no pueden tomar sólidos), dieta blanda, dieta para alérgicos (sustituyendo aquellos alimentos por otros de similares características nutricionales), etc...

Los menús del servicio de catering son elaborados con antelación y de forma consensuada con FAISEM, garantizando así su adecuación tanto nutricional como cultural y social a las necesidades de las personas usuarias.

A continuación expone de forma pormenorizada los diferentes menús basales semanales (primavera – verano / otoño – invierno), así como un archivo de las fichas técnicas de los productos elaborados (escandallo).

UNEI garantiza que todos los menús elaborados cumplen con todas las características de la dieta mediterránea, como la utilización del aceite de oliva; el consumo de alimentos de origen vegetal; alimentos procedentes de cereales; la utilización de alimentos poco procesados, frescos y de temporada; consumo diario de productos lácteos; carne roja de forma moderada; abundante consumo de pescado; fruta fresca ecológica como postre habitual en los almuerzos; etc.

UNEI se compromete, en caso de resultar adjudicataria, a realizar cuantas adaptaciones sean necesarias con el fin de cubrir las necesidades específicas de los usuarios de FAISEM. Siendo la calidad de los menús objeto de evaluación continua por parte de las personas usuarias atendidas y por los responsables de los centros; adaptando nuestros menús a las sugerencias y requisitos de las personas usuarias, adaptando cualquier tipo de dieta, bajo pedido, en menos de 72 horas.



Con respecto a las dietas especiales, ofrece tales como: Dieta Colonoscopia; Dieta Halai (alimentos permitidos según el Islam); Dieta Vegana; Dieta Sin Fructosa; Dieta Depurativa, Dieta para Diabéticos; Dieta para Celíacos; Dieta para Hipertensos; Dieta para alérgicos a la proteína de la leche de la vaca; Dieta rica en Hierro; Dieta para el Tratamiento del sintrom; y Dieta Triturada.

Además de las dietas especiales, UNEI propone menús temáticos nacionales (asturiana, valenciana, madrileña, canaria, andaluza) e internacionales (mexicana, oriental, alemana, italiana, americana), pudiendo elegir una vez al mes entre almuerzo y cena de cada menú temático.

Del mismo modo y con carácter mensual, a la finalización de cada ciclo de menús, se procederá a la realización de una encuesta de satisfacción, y valoración de los mismos.

A continuación, pasa a exponer un desglose de todos los menús semanales de las diferentes Dietas:

MENÚ PRIMAVERA - VERANO: (Todos los menús se componen de 2 semanas Almuerzo y Cena). (Dieta Basal, Sin Gluten, Sin huevo, Anticoagulantes Orales, Rica en Fibra, Fácil Masticación, Diabética, Sin Lactosa, Hipocalórica, Vegetariana, Blanda, Triturada (Basal y Diabética).

MENÚ OTOÑO – INVIERNO: (Todos los menús se componen de 2 semanas Almuerzo y Cena). (Dieta Basal, Sin Gluten, Blanda, Blanda – Astringente, Triturada (Basal), Anticoagulantes Orales, Fácil Masticación, Diabética, Sin Lactosa, Hipocalórica, Vegetariana, Sin Huevo).

A continuación, se detallan los escandallos de cada una de los menús ofertados: Composición cualitativa, descripción del gramaje, valor nutricional por cada 100 gramos, peso neto del plato.

Con respecto a los desayunos y las meriendas, los incluye ajustándose a lo estipulado en el PPT.

***b. Calidades de los productos:***

***9,5 PUNTOS***

Los productos que UNEI ha seleccionado para la confección de sus menús son, principalmente de origen nacional y, en la medida de lo posible, de origen Andaluz con lo que trata de garantizar su frescura y calidad controlada desde el origen.

Los menús que se proponen para la presente licitación son elaborados con materias primas de primera calidad. De igual forma, asegura de que los proveedores de los productos de materias primas, tiene que cumplir determinados requisitos sanitarios y de calidad. Ofrece un listado de los productos a utilizar con detalle del origen y de la categoría de los mismos, siendo todos ellos de primera categoría, extra o ecológicos.

Con respecto al equilibrio de los menús, se manifiesta seguir las recomendaciones de la “Pirámide Saludable y Sostenible” del Colegio Profesional de Dietistas - Nutricionistas de Andalucía (CODINAN), “Plato para comer saludable” de la Escuela de Salud Pública de Harvard y las recomendaciones de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

UNEI garantiza que todos los menús elaborados en la carta de menús cumplen con todas las características de la dieta mediterránea,

Con respecto al control de calidad, UNEI señala que la recepción y el mantenimiento de la materia prima son los primeros pasos de los alimentos antes de que se inicie su procesado, y que de estos primeros pasos depende la calidad y seguridad del producto final.



A continuación, detalla un protocolo de control de calidad de las materias primas, mediante un plan general de trazabilidad, mantenimiento de la cadena de frío y certificación a proveedores.

**c. Aspectos sanitarios: 9 PUNTOS**

En relación a los aspectos sanitarios, UNEI como establecimiento de restauración colectiva y hostelería, dispone de un sistema APPCC (Análisis de Peligros y de Puntos de Control Crítico) en sus cocinas. De igual forma, dispone de un sistema de autocontrol adaptado y actualizado. Se trata de una “herramienta de control” de la inocuidad de los procesos productivos dentro de las cocinas, que actúa anticipándose para evitar los peligros asociados al consumo de alimentos. A continuación, hace un resumen de los principios generales del APPCC, donde incluye, salud de los manipuladores, la manipulación higiénica de los alimentos, procedimiento de vigilancia, acciones correctoras, tomas de muestras, etc. De igual forma detalla un plan general de Limpieza y Desinfección donde se asegura el estado de limpieza y desinfección de locales, equipos y útiles de la empresa alimentaria, previendo cualquier posibilidad de contaminación con detalle de la metodología y productos empleados; procedimientos de vigilancia y acciones correctoras, cerrando con los procedimientos de verificación.

**2. MEMORIA TÉCNICA (PARTE II)**

**a. Operativa relacionada con la actividad diaria: 3 PUNTOS**

UNEI prestará, el presente servicio de preparación de comidas, desde su Cocina Central situada en la C/ Borac, nº 4 de Sevilla, contando con el apoyo del departamento de Logística de UNEI en Andalucía.

La comida una vez elaborada y efectuado el picking será introducida en cajas por unidades de destino etiquetadas y dadas de alta en el sistema TMS, sistema de gestión del transporte, que garantiza una trazabilidad desde el origen hasta el punto de entrega final, evitando potenciales errores en las cargas de rutas y en las entregas, ya que impiden efectuar las expediciones o entregas si la mercancía no es la correcta, mediante la lectura de los códigos de barras de las diferentes unidades de transporte.

El transporte por carretera sigue siendo el más utilizado, donde se han ido incorporando medios innovadores para el control y seguimiento de rutas, así como el control de parámetros sobre la mercancía. Apuestan por la integración de medidas innovadoras que permitan una optimización de rutas, y no solo tener un control sobre los vehículos, sino que repercuten en una reducción de la huella de carbono en las mismas. Disponen de diferentes tipos de vehículos carrozados para largos recorridos, y furgonetas pequeñas para transportar en núcleos urbanos, ambos sistemas cuentan con equipos refrigerados y con temperatura controladas.

A continuación detallan, mediante planos y fotografía, los circuitos de entrada y salida del producto, zonas de recepción, refrigeración, congelación, abatimiento, expedición, etc.

**b. Organización y sistemas de transporte y distribución: 3 PUNTOS**

Antes del inicio del servicio, y previo a los cambios de menú de temporada, nuestro responsable de nuestra Cocina Central, Damián Romero, presentará al responsable del Servicio de FAISEM Córdoba los menús de temporada con un ciclo de 14 días, para su aprobación

Una vez aprobados los menús de temporada, se procederá desde la Cocina Central, al acopio de las materias primas y a la elaboración de los menús. Para garantizar la producción y la calidad de los menús elaborados, estos se efectuarán con un adelanto de 72 horas al día de consumo. Una vez producidos los menús de forma



diaria se procede a su abatimiento térmico que garantiza la frescura y la calidad de las materias elaboradas con una duración mínima de 30 días.

Una vez elaborados los menús, se procederá a su envasado y etiquetado, efectuando a continuación el picking y la preparación de la expedición, que serán enviados de forma diaria a los diferentes dispositivos de FAISEM en Córdoba y dos rutas locales.

El procedimiento de trabajo será de “Línea Fría” cuyo objetivo es llevar a cabo un control específico de todo el proceso de producción en la cocina fría.

En función del número de usuarios, los puntos de entrega y la frecuencia de servicios, se articula el proceso general de distribución contando con un servicio de arrastre desde la Cocina Central a almacén a temperatura controlada en la provincia de Córdoba y 2 rutas locales.

Según la Memoria adjunta, el sistema de transporte desde la Cocina Central hasta el almacén provincial será mediante una ruta de transporte en frío, que contará con sistemas de trazabilidad, control y registro de temperatura. Al disponer de stock de platos producidos para 48 horas en destinos, garantizan que ante cualquier incidencia en el transporte se tenga tiempo de reacción.

En función del número de usuarios, los puntos de entrega y la frecuencia de servicios, se articula el proceso general de distribución con un servicio desde la Cocina Central al almacén y de ahí con 2 rutas locales a los dispositivos de FAISEM.

La distribución capilar desde la cocina central hasta los diferentes dispositivos de FAISEM se efectuará en 2 rutas dedicadas mediante vehículo ligero refrigerado donde se han ido incorporando medios innovadores para el control y seguimiento de rutas, así como el control de parámetros sobre la mercancía. Para la realización del servicio, cuenta con diversas herramientas tecnológicas asociadas a sistemas de información (TMS, SCV y APP Smart Track).

Según el cuadro especificado en la Memoria se establecerán 2 rutas para toda la provincia. Con especificación de que las entregas en los dispositivos residenciales del desayuno, almuerzo, merienda y cena se realizará todos los días de la semana de lunes a domingos inclusive, mientras que, en los Centros de Día, el desayuno y el almuerzo, se repartirá de lunes a viernes inclusive.

El resto de mercancía no refrigerada, será abastecida directamente por proveedores locales hasta el almacén provincial y una vez por semana, empleando los mismos vehículos que realizan las rutas locales y en cajas preparadas al efecto, se realizará el reparto de la mercancía.

En cuadros adjuntos, detallan los parámetros generales de cada ruta capilar con identificación de la ubicación y puntos de aparcamiento.

A continuación se señala que la empresa posee un Plan de Igualdad, un Protocolo de Bienvenida, así como un Código Ético al que se le ha incorporado un Protocolo frente a agresiones físicas y verbales para combatir el acoso sexual. También añade su preocupación por la Formación del personal, metodología para la formación continua, etc.

Para finalizar este apartado, UNEI explica el tipo de vehículos con los que cuenta para realizar el servicio, el tipo de cajas a utilizar y los sistemas de información antes nombrados. Por último, muestra su preocupación por el medio ambiente monitorizando sus emisiones para reducirlas al máximo (huella de carbono).



**c. Plan de Gestión de Incidencias:**

**2 PUNTOS**

En este punto UNEI contempla varias posibilidades:

Incidencias en la cocina central: supuestos de contingencias de diversos tipos (eléctricas, inundaciones, incendios, etc.). Rotura de stock: en materias primas, productos elaborados. Incidencias en la distribución: Rotura en la cadena de frío, retrasos en la entrega, mermas en los menús, control de almacenaje, etc.

A continuación dedica dos apartados específicos para incidencia en el arrastre de Sevilla – Córdoba y en la distribución capilar, así como con incidencias con FAISEM.

UNEI tiene previsto alternativas de prestación de servicios en caso de contingencias como menús de emergencia, (productos de quinta gama), así como, convenios con otras empresas locales. De la misma manera, y para casos de necesidad, dispone de un acuerdo con una empresa de renting de vehículos de transporte en frío para la sustitución de los mismos de forma inmediata, si los habituales son el origen de la emergencia.

**d. Política de stock:**

**1 PUNTO**

En este apartado, UNEI establece los procedimientos tanto en el acopio de materias primas como de productos elaborados para su posterior reparto. Por ello, diferencian entre la política de stock en:

- Materias primas.
- Productos elaborados.
- Rotura de stock.

Dado que los proveedores en su gran mayoría son locales, los problemas de suministro deberían ser nulos o mínimos, ya que estos pueden servir todos los días de la semana, inclusive los sábados, teniendo un stock de almacenaje con mucha rotación. Garantizadas las materias primas y los materiales auxiliares, se procede a la elaboración de los menús solicitados. La política de stock de productos elaborados que establece para este servicio de restauración de colectividades dispersas, consiste en elaborar los diferentes menús diarios con una antelación máxima de 72 horas, hasta la fecha de consumo.

Para finalizar, detalla las causas más comunes de las roturas de stock y las estrategias para evitarlas.

**e. Evaluación de la calidad del servicio:**

**1 PUNTO**

El sistema de gestión de UNEI se encuentra certificado bajo los estándares internacionales ISO 9001 (Calidad), ISO 14001 (Gestión Ambiental) e ISO 45001 (Seguridad y Salud en el Trabajo), y ha sido evaluado conforme al modelo europeo de excelencia EFQM, alcanzando la categoría +400, lo que certifica el alto grado de madurez y despliegue de sus prácticas organizativas que se encuentra por encima de la media de su sector.

En el caso concreto de la prestación del Servicio de Catering a FAISEM por parte de UNEI se encuentra plenamente alineada con el sistema de gestión. Desde el año 2024 se definió una metodología específica para FAISEM, cuya consolidación tuvo lugar durante el 2025 y que se planea como mejoras:

Evaluación periódica y segmentada de la satisfacción; Encuestas específicas por perfil, Análisis de resultados y planificación de mejoras.



A partir de estos resultados se elaboran:

- Informes de resultados por centro o cliente.
- Planes de acción con responsables y plazos definidos.
- Revisión del diseño del servicio (menús, horarios, formatos de entrega, trato interpersonal).
- Planes formativos específicos para el personal de cocina o reparto, según resultados detectados.

Reuniones de seguimiento entre FAISEM y UNEI.

Por último, y como **Anexos**, adjunta la siguiente documentación:

- Anexo I: Menús y fichas técnicas de los productos y de los envases.
- Anexo II: Acta de verificación del Sistema APPCC. Planes Generales de Higiene.
- Anexo III: Plan de Igualdad 2020 - 2025
- Anexo IV: Manual de Bienvenida. (diciembre de 2022)
- Anexo V: Plan de Sostenibilidad. (marzo de 2022)
- Certificado ISO Gestión de la Calidad: 9001 para instalación y mantenimiento de equipos electrónicos. Limpieza y tratamientos de suelos, conservación y mantenimiento de jardines.
- Certificado ISO Gestión Ambiental: 14001 para instalación y mantenimiento de equipos electrónicos. Limpieza y tratamientos de suelos, conservación y mantenimiento de jardines.
- Certificado ISO 45001, Sistema de gestión Seguridad y salud en el Trabajo.
- Diploma eFQM
- Despegue Plan de Acogida
- Plan LGTBIQ+

#### **RESUMEN PUNTUACIÓN UNEI - INICIATIVA SOCIAL, S.L.U:**

<b>MEMORIA TÉCNICA (PARTE I – Máx. 30 puntos):</b>	<b>28,00 PUNTOS</b>
<i>a. Definición y gestión de menús:</i>	9,5 PUNTOS
<i>b. Calidades de los productos:</i>	9,5 PUNTOS
<i>c. Aspectos sanitarios:</i>	9,0 PUNTOS
<b>MEMORIA TÉCNICA (PARTE II – Máx. 10 puntos):</b>	<b>10,00 PUNTOS</b>
<i>a. Operativa relacionada con la actividad diaria :</i>	3 PUNTOS
<i>b. Organización y sistemas de transporte y distribución:</i>	3 PUNTOS
<i>c. Plan de Gestión de Incidencias:</i>	2 PUNTOS
<i>d. Política de stock:</i>	1 PUNTOS
<i>e. Evaluación de la calidad del servicio.</i>	1 PUNTOS

#### **TOTAL CRITERIOS PONDERABLES JUICIO DE VALOR**

**UNEI INICIAITIVA SOCIAL, S.L.U.:** **38,00 PUNTOS**

Una vez finalizada la valoración de las Memorias Técnicas presentadas, el cuadro resumen de las puntuaciones queda de la siguiente forma:



**RESUMEN PUNTUACIÓN FINAL MEMORIA TÉCNICA:**

<b><i>Criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor (máximo 40 puntos)</i></b>	<b>PUNTOS</b>
NUEVOS MEDIOS LOGÍSTICOS, S.L.	13,00
RETCARGAN, S.A.	37,50
UNEI INICIATIVA SOCIAL, S.L.U.	38,00

Realizada la valoración de los criterios subjetivos, la Mesa, en próxima fecha, se reunirá para el acto de apertura del sobre/archivo nº 3 de los criterios cuantitativos evaluables mediante la aplicación de fórmulas.

En Sevilla, a 11 de septiembre de 2025

Fdo. Juan Antonio Moñiz Mora  
Secretaría

Visto Bueno

Susana Ortega Rodríguez  
Presidenta