

INFORME CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR

EXPEDIENTE: SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR DEL IESPA
N.º. DE EXPEDIENTE: CONTR 2026 46600
ASUNTO: INFORME DE VALORACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN RELATIVA A LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN VALORADOS MEDIANTE UN JUICIO DE VALOR (SOBRE Nº 2)

En el presente informe se valoran cada uno de los criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor recogidos en el Anexo I, apartado 8.A del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) del contrato de servicio de cocina y comedor del Instituto de Emergencias y Seguridad Pública de Andalucía. Para valorar dichos criterios las personas/empresas licitadoras debían presentar una Memoria técnica detallando de una forma sintética y clara los siguientes aspectos:

- a) Variedad de menús en un tramo de cuatro semanas.
- b) Presencia de determinados alimentos en los menús y su relación con una adecuada alimentación.
- c) Equipamiento a disposición del servicio a prestar en el IESPA.
- d) Cualquier otro aspecto centrado en la calidad del servicio.

La relación de empresas que han presentado oferta dentro del plazo, por orden de fecha/hora de presentación de Oferta, han sido las siguientes:

- ARAMARK SERVICIOS DE CATERING S.L.	CIF: B60359726
- AUSOLAN RCS, S.L.	CIF: B96740659
- ALBIE, S.A.	CIF: A28861326

I. Los criterios de adjudicación previstos en el Anexo I, apartado 8.A del PCAP, son los que se relacionan a continuación:

1.- Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús. (puntuación máxima: 20 puntos):

Se valorará la variedad del menú de desayuno, almuerzo y cena durante cuatro semanas completas (los viernes no se dispensará cena al no haber alumnos los fines de semana). Se tendrán en cuenta que se propongan distintos grupos de alimentos y variedad de los mismos dentro del mismo grupo, así como en las formas de elaboración y combinación de platos en una misma comida.

Se valorará también la presencia de determinados alimentos en los menús, su elaboración, las materias primas utilizadas y la condimentación de éstas, cumpliendo siempre los requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas. Esto es, el tipo de café y la forma de prepararlo, el tipo de zumos, el aceite que se va a utilizar en crudo y fritos, el tipo de sal y otros condimentos, los tipos de pescado y si son frescos, la categoría de la carne,

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 1/12	

la variedad de las verduras y de las frutas, el tipo de productos lácteos, los refrescos que se van a servir, así como las formas de cocinar los alimentos. De la misma manera se valorarán el origen de la producción, extracción y/o cría de los alimentos y, en el caso de los huevos, el tipo de cría de las aves.

Asimismo, también se valorará la cantidad por comensal expresada en kilogramos-litros/mes de alimentos ecológicos que se comprometen a servir en los menús.

Finalmente, dado que el IESPA es un órgano que realiza, entre otras funciones, la de impartir actividades formativas a colectivos, entre otros, de los Cuerpos de la Policía Local de Andalucía pertenecientes, según el artículo primero c) de la Ley Orgánica 2/1986, de 13 de marzo, a las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad, se valorará la experiencia del licitador en alimentación especializada para colectivos de alta exigencia física y mental. En definitiva, alimentos relacionados con una adecuada y óptima alimentación y salud integral.

Baremos de valoración de la variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús:

Excelente (de 11 a 20 puntos):

Descripción muy detallada, con gran variedad en los menús en todas las comidas; desayunos, almuerzos y cenas. Ofrece diferentes alternativas a elegir entre platos, con pocas repeticiones, variedad en grupo de alimentos en los que todos están representados, aportando variedad por grupo de alimentos. Hace referencia al origen de la producción, extracción y/o cría de los alimentos. Informa muy detalladamente la forma de elaboración de la comida y combinación de platos en una misma comida. Cantidad por comensal expresada en kilogramos-litros/mes de alimentos ecológicos que se comprometen servir en los menús.

Aceptable (de 3 a 10 puntos):

Descripción más genérica de los menús no ofreciendo máxima variedad, con menos alternativa en la elección. Menor variedad por grupo de alimentos, no estando todos representados. No hace referencia al origen de producción o en menor medida. Menor detalle en la forma de elaboración de la comida y combinación de platos.

Adecuada (de 0 a 2 puntos):

Descripción genérica y poco estructurada limitándose prácticamente a las exigencias del PPT.

2.- Equipamiento. (puntuación máxima: 15 puntos):

Se valorará la relación de maquinaria, equipamiento industrial y utensilios puestos por la empresa a disposición del IESPA durante la ejecución del contrato, especialmente con aquellos que garanticen una línea de self moderna y adecuada a los tiempos actuales, garantizando una mejora continua.

Baremos de Valoración del Equipamiento

Excelente (de 8 a 15 puntos):

Propone un equipamiento que puede resultar de utilidad en la reducción de los plazos de cocinado, en mantenimiento de temperatura en los dispensadores de comida, etc., o porque propone diferentes equipos que aportan un notable valor añadido a los existentes.

Aceptable (de 3 a 7 puntos):

Propone un algún (algunos) equipamiento(s) pero en menor medida o con menor impacto.

Indiferente (de 0 a 2 puntos):

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 2/12	

No propone equipamiento o los que propone para el IESPA se considera innecesarios o ya se cuenta con los mismos.

Asimismo, el PCAP establece en el punto 8.C del Anexo I, el umbral mínimo de puntuación necesaria para continuar en el proceso selectivo:

Para superar la fase de los criterios de adjudicación ponderables en función de un juicio de valor se establece un umbral mínimo del 50 por ciento de la puntuación máxima de esta fase, es decir, de un máximo de 35 puntos, deberá obtener como mínimo 17,5 puntos.

II.- Análisis de las ofertas objeto de valoración:

ARAMARK SERVICIOS DE CATERING S.L.

1.- Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús.

Ofrecen desayunos completos y variados en formato buffet. El zumo será 100 % natural sin aditivos y la máquina expendedora de café será de uso profesional que utiliza exclusivamente café en grano 100 % natural sin aditivos y los viernes opción a churros, lo que supone una mejora del PPT.

Proponen diferente variedad de menús en un ciclo de 4 semanas tal como exige el PPT, y se dispensará el aceite, sal y condimentación por el usuario, lo que se valora positivamente. La rotación de menús en ese ciclo de 4 semanas lo elaborarán atendiendo a un enfoque estacional según la época del año, en concreto el servicio lo organizarán en tres estaciones diferentes; otoño, invierno y primavera, que coincide con los principales períodos de impartición de cursos en el IESPA (desglose de desayunos y menús en Anexo 1 Plan de menús).

La empresa garantiza la rotación mensual de alimentos dentro de cada estación del año mejorando las frecuencias mínimas de consumo por grupos de alimentos. La distribución de nutrientes a lo largo del ciclo también parece equilibrada, lo que se valora positivamente.

Opción de dos primeros platos más tres segundos platos en vez de dos, y ensaladas varias en formato buffet que supone también una mejora, así como tres opciones de guarnición rica en carbohidratos (cuscús, arroz integral, legumbres, pasta o vegetales almidonados como guisantes, maíz y tubérculos) y carbohidratos complejos de digestión lenta para facilitar la recuperación muscular. Se valora positivamente.

Rotación continua de técnicas culinarias evitando además repeticiones entre primeros y segundos platos. Los menús rotatorios evitando la monotonía y una atención a la presentación y correcta condimentación de los platos, cuidando el acabado final de cada elaboración. El número de procesos culinarios distintos también parece adecuados.

Los menús incorporarán platos representativos de la gastronomía local y regional como gazpacho andaluz, salmorejo, etc. Los alimentos proceden de proveedores locales o de la zona, lo que también se valora positivamente.

Dan opción a elegir entre pan blanco, integral o picos, lo que también mejora los mínimos del PPT. El pan será de panadería tradicional procedente de proveedor local sin incluir pan precocinado. Se valora positivamente.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 3/12	

Para las frutas proponen un mínimo de cuatro tipos de frutas diferente cada semana, tal como establece el PPT, así como una variedad de cuatro opciones de postres a elección del usuario.

Ofrecen productos lácteos de primeras marcas del tipo “DANONE”. También ofrecen refrescos de primeras marcas como “COCA-COLA”. Se valora positivamente.

Presentan un cuadrante de planificación de los menús de almuerzos y cenas que parece muy bien estructurado con una identificación clara y popular. Algunos alimentos como la guarnición lo hace de forma genérica como verdura, hidratos, hortalizas, etc., sin especificar el tipo de verdura, qué tipo de hidratos o qué tipo de hortaliza. No obstante, hacen constar que serán productos de primera calidad, e incluso extra para algunas carnes y pescado de primera calidad de clase A, y al menos una vez a la semana pescado fresco tal como establece el PPT. La denominación de los platos es aceptable y descriptiva del contenido de los mismos.

También realizarán dietas especiales atendiendo a alergias, intolerancias, etc. por motivos médicos o por cuestiones culturales o religiosas garantizando una composición nutricional equivalente a la del menú general, con lo que cumple satisfactoriamente con el PPT.

Garantizan que las frituras estarán controladas, presentes de forma puntual y planificada conforme al PPT.

Asimismo, garantizan que el aceite será de oliva virgen extra y para el caso de las frituras, que no se incluirán frecuentemente en el menú, proponen el uso de aceite de girasol alto oleico en proporción superior al 75%, tal como establece el PPT y que son envasados, precintados y etiquetas ajustadas a legislación sobre etiquetado.

Indican que utilizarán sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, y haciendo un uso moderado de las mismas, tal como establece el PPT.

Ofrecen “el rincón del condimento” donde se podrá encontrar con una selección de especias y diferentes tipos de sales y aceites destinados principalmente a los aliños del buffet de ensaladas o a complementar otros platos ofertados, fomentando así el consumo de alternativas naturales para la condimentación, lo que se considera una mejora y se valora positivamente.

Garantizan la presencia de pescado, moluscos y crustáceos en más de cinco ocasiones semanales y al menos una vez a la semana pescado fresco con una rotación mensual mínima de tres tipos de pescado diferentes. También al menos una vez por semana raciones de pescado que corresponda a pescado azul por su especial aporte de ácidos grasos omega 3 y su contribución a la salud cardiovascular, por lo que cumple e incluso mejora las exigencias del PPT.

Asumen el compromiso de utilizar carne y aves de primera calidad, de naturaleza magra y como plato principal se ofrecerá con una frecuencia máxima de cinco veces por semana, como establece PPT, y con variedad de carnes como el pollo, pavo, cerdo o ternera, presentados tanto en filetes como en piezas o integradas en elaboraciones culinarias completas. Los derivados cárnicos contendrán un mínimo del 80% del producto de referencia, y rotación mensual mínima de al menos tres tipos de carnes diferentes.

Indican también la forma de elaboración de alimentos con técnicas de cocción caseras, tradicionales y también combinación con métodos culinarios saludables.

Hacen mención expresa al mantenimiento y reposición del equipamiento y menaje para asegurar condiciones óptimas de uso y presentación.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 4/12	

Aportan una ficha técnica a modo de ejemplo de un plato determinado como es el caso del gazpacho andaluz. En ella se especifica el nombre del plato, la información nutricional por ración de 100 gramos (valor energético, grasas totales, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal), información sobre la cantidad de micronutrientes por cada 100 gramos que lleva el plato (reflejando las diferentes vitaminas que lleva el plato como vitamina A, D, E, etc., potasio, calcio, hierro, etc.), los ingredientes y escandallos que contiene el plato en cuestión, su receta o modo de elaboración y por último el contenido en alérgenos. Se echa de menos algunas fichas más de ejemplos de platos ya que parece una información bastante completa, muy bien definida y estructurada, aunque la empresa hace constar expresamente que las fichas estarán a disposición del órgano de contratación.

Detallan que sus proveedores de huevos y productos avícolas disponen de certificación de bienestar animal y compromiso de la procedencia de huevos utilizados de gallinas al aire libre y de categoría M o superior.

Se comprometen a la incorporación progresiva de productos ecológicos de 2 kilogramos/litro comensal y mes. Se valora positivamente.

La selección y adquisición de productos ecológicos la realizan a través de proveedores debidamente certificados, garantizando la trazabilidad de los productos y cumplimiento de normativa en materia de producción ecológica. La empresa presenta un plan de calidad y evaluación de sus proveedores y de las materias primas en cuanto a una evaluación de sus proveedores homologados y gestión del servicio y exigencias mínimas a cumplir a través de sus propias inspecciones y registro en su control de recepción de materias primas, y de la gestión de las incidencias. Se entiende que es una garantía que se valora positivamente.

En cuanto a otras cuestiones que pueden incrementar la calidad del servicio se destaca lo siguiente:

La empresa ofrece jornadas gastronómicas temáticas con una periodicidad mensual, con platos en el menú del día representativos de otras regiones o de otras cocinas del mundo como un elemento diferenciador dentro del servicio de restauración, lo cual se valora positivamente.

Ofrecen un sistema de comunicación con el usuario, además de los tradicionales carteles informativos en el tablón del comedor, del tipo ONLINE que facilita información mediante el uso de web-app en los teléfonos móviles de los usuarios. Información sobre el menú diario, declaración de alérgenos, valoración nutricional, etc. Todo ello se valora positivamente.

También hacen referencia a un servicio de comidas que ofrece la empresa a través de bolsas o picnic en caso de que el alumnado deba realizar actividades formativas fuera del recinto del IESPA, y utilizando para ello envases o materiales compostables biodegradables y uso de materiales reciclados y reciclables. Todo ello se valora muy positivamente.

Por último, también se valora muy positivamente la experiencia de esta empresa en alimentación especializada para colectivos de alta exigencia física, mental y/o cognitiva entre los que se encuentran clubes de fútbol de élite español o de residencias de deportistas de alto nivel.

En términos generales, la empresa cumple en este apartado de variedad de menús y presencia de determinados alimentos en los menús, más allá de las necesidades mínimas exigidas por el IESPA para su servicio de cocina y comedor. Además, se ha tenido en consideración otras cuestiones que se estima que incrementan la calidad del servicio.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 5/12	

Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una excelente Memoria Técnica que se valora, dentro de este intervalo, con **19 puntos**.

2.- Equipamiento:

Esta empresa propone modernizar todo el equipamiento de la línea de autoservicio y dispensadores de alimentos. Para comprenderlo bien, aporta un plan de rediseño integral de la línea de autoservicio que se inicia con dispensador de bandejas, cubiertos, pan y vasos. Tras éste un módulo de autoservicio self-service con cuba refrigerada para alimentos fríos. Continúa la línea de autoservicio con dos módulos modernos tipo baño agua maría para el mantenimiento de alimentos calientes y por último un mueble neutro auxiliar para la exposición de alimentos a temperatura ambiente durante la franja horaria de dispensación de comidas.

Propone también la incorporación a los módulos de equipamiento de pantallas de protección, tanto de iluminación tipo LED para los alimentos de línea fría como pantallas con calor cerámico para mantener la temperatura de los alimentos de línea caliente.

Detallan expresamente en el rediseño integral de la línea de autoservicio el flujo de la misma, desde su inicio con la obtención de las bandejas, cubierto, pan y vasos, pasando por el módulo de cuba de refrigeración ventilada donde obtiene los primeros alimentos, y continuar por el módulo de muebles de baño caliente o baño maría hasta terminar por el mueble neutro de recogida de postres.

Por último, propone una mejora estética de la línea de autoservicio como es la integración armónica de todo el equipamiento en diseño y color a través de vinilado integral del equipamiento y de la zona trasbarra.

Aportan numerosas imágenes con modelos y/o características técnicas de cada tipo de módulo/equipamiento y aporta una fotografía tipo virtual del resultado final de cómo quedaría la línea de autoservicio.

La propuesta de equipamiento que hace esta empresa responde plenamente a lo que demanda actualmente el servicio de cocina y comedor del IESPA, ya que puede aportar un considerable valor añadido renovando por completo el equipamiento de la línea de autoservicio y dispensadores actualmente obsoletos.

Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una propuesta excelente, dentro de este apartado se le otorga **15 puntos**.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 6/12	

AUSOLAN RCS, S.L.

1.- Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús.

Los platos parecen adecuadamente estructurados conforme a un ciclo de 4 semanas y además separado por menú basal, menú sin gluten, sin leche, con pocas repeticiones y representativo de casi todos los grupos de alimentos, por lo que se considera que todos ellos están suficientemente representados (lácteos, carnes, pescados y huevos, patatas y legumbres, verduras y hortalizas; y en menor medida de frutas, cereales y dulces, grasas, aceite y mantequillas). Sus menús se adaptarán a menús especiales por motivos médicos, religiosos o culturales.

La fruta no la ofrecen como postre diario tal como establece el apartado 3 del punto 6.3 del PPT, ni en el almuerzo ni tampoco la ofrecen diariamente en la cena, lo alternan con yogur de sabores, natillas, bizcocho o mousse de yogur. El postre no ofrece opción, de forma que; tanto en el almuerzo como en la cena habrá un día fruta, al día siguiente yogur (por lo general), al tercer día fruta, al cuarto día yogur (por lo general) y al quinto día fruta. No dicen nada de los tipos de frutas diferentes cada semana, ni de variedad de opciones de postres.

En el apartado 3 de la Memoria técnica indican uso exclusivo de aceite de oliva en todos los aliños, verduras crudas y desayunos sin decir expresamente que el aceite será de oliva virgen extra. No indican expresamente que utilizarán exclusivamente aceite de oliva virgen extra (AOVE), sólo hace referencia a éste en el índice de dicha memoria técnica. Sin embargo, el Apartado 5 del punto 6.3 del PPT expone que “el aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. Se permitirá el uso de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico en proporción superior al 75%, cuestión que tampoco especifican que los que la empresa utilice vayan a tener esa proporción superior al 75%, limitándose a cumplir lo estipulado en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

Utilizarán exclusivamente sal yodada, con un uso moderado, lo que se valora positivamente.

Presentan ficha técnica completa de más de 150 platos (lo que comporta un importante volumen de la Memoria Técnica) con la forma de elaboración, ingredientes, cantidad y valores nutricionales. Lo que también se valora positivamente.

Las carnes y pescados cumplen los pliegos, con certificado de trazabilidad completa desde la cría/sacrificio.

Asumen el compromiso de servir alimentos ecológicos en la cantidad de 2 kilogramos por comensal y mes, lo cual se valora positivamente.

Aportan una guía de aprovisionamiento informando de sus respectivos proveedores, muchos de ellos de primeras marcas como “DANONE”, “BIMBO”, “ARGAL ALIMENTACIÓN”, etc.

También aportan certificación de proveedores sobre crianza en entornos de bienestar animal, otros certificados en catalán sobre producción ecológica, de garantía animal incluso en inglés sobre sacrificio, deshuesado y especie de aves, certificados de técnicas de huevos categoría A, clasif. M y L, así como certificación de trazabilidad (en francés y árabe) de productos procedentes de instalaciones productivas situadas en Marchena.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 7/12	

En sus menús tendrán en cuenta el tipo de alimentación especializada para colectivos de alta exigencia física. Tienen experiencia en centros de alto rendimiento y de pruebas deportivas de alto nivel como por ejemplo las pruebas “IRONMAN”, cuestión que se valora positivamente.

No reflejan ningún detalle descriptivo de los desayunos. Sólo se limita a decir “se garantiza una planificación alimentaria completa para desayunos, almuerzos y cenas”. Es decir, especifica de forma detallada y descriptiva los almuerzos y cenas, pero nada detalla de los desayunos, qué opciones habrá y qué tipo de alimentos se pone a disposición de los usuarios en los desayunos. Hacen alusión a la “optimización del desayuno” en el sentido de incorporar otra máquina de café adicional para reducir la cola de usuarios, elemento éste último que se valora positivamente.

Tampoco dicen nada sobre el tipo de pan que se va a poner a disposición, si sólo pan blanco, opción a integral o a algún otro complemento sustitutivo como pueden ser picos como alternativa al pan tradicional. En los desayunos al menos debe ofrecerse pan integral, cosa que no se especifica. Sólo hacen referencia al pan en la guía de aprovisionamiento y en fichas técnicas para la preparación de platos.

Como síntesis final, cabe decir que en la propuesta que hace la empresa, falta información detallada de los desayunos. Además como elemento en la alimentación que el IESPA entiende fundamental, no queda claro que el aceite a utilizar en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre de oliva virgen extra y para el tipo de aceite de girasol no contemplan que tengan una proporción de ácido oleico superior al 75%, tal y como exige pliegos. Los postres no cumplen con lo prescrito en los pliegos de prescripciones técnicas.

En definitiva, y conforme a los criterios de evaluación, la propuesta se debe entender como una Memoria Técnica aceptable. Dentro de este apartado se le otorga **8 puntos**.

2.- Equipamiento:

Esta empresa propone modernizar todo el equipamiento de la línea de autoservicio y dispensadores de alimentos a través de una reingeniería total del flujo de entrega de alimentos, que se inicia desde la instalación de un sistema de señalética digital previa con pantalla informativa sobre los menús que van a dispensar, un sistema de servicio ágil donde el personal de cocina emplatará las raciones de alimentos de forma continua depositándolas bajo lámparas de calor cerámicas y una descentralización del menaje fuera de la línea o flujo central para evitar tapones o retrasos en el recorrido de la línea de dispensación de alimentos. Con ello se pretende un mantenimiento adecuado de las temperaturas de los alimentos y una reducción de los plazos de servicio.

También propone una dotación de dos máquinas automática de café, por lo que es una mejora ya que actualmente sólo hay una máquina automática más otra manual tipo “pucherete”.

Especifican el importe de la inversión que para esta empresa supondría su compromiso de nuevo equipamiento para la cocina y comedor del IESPA, lo cual es importante por el coste que supone para la empresa, pero irrelevante para el objeto de este informe.

No aportan fotos, planos o croquis ni tipos o modelos (salvo el del baño maría) de módulos de cómo quedaría el nuevo equipamiento, ni hace alusión a la estética, acabados o imagen del nuevo equipamiento.

La propuesta de equipamiento que hace esta empresa no detalla expresamente el flujo de usuarios y obtención de alimentos desde su inicio hasta su final. Es una propuesta breve y resumida en escasamente tres páginas, aunque sí se entiende que responde a lo que, en términos generales, demanda actualmente el servicio de cocina

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 8/12	

y comedor del IESPA, ya que puede aportar valor añadido renovando el equipamiento de la línea de autoservicio y dispensadores actualmente obsoletos.

Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una propuesta excelente, dentro de este apartado se le otorga **10 puntos**.

ALBIE, S.A.

1.- Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús.

Ofrecen desayunos con cinco opciones de bebidas (leche, café, zumo 100% natural, infusión y bebida de soja) y 4 opciones de sólidos (buffet de frutas con 5 variedades, yogur, cereales, copos de avena o biscocho casero según el día y tostadas con tomate y aceite de oliva virgen extra o también jamón o atún, según el día), lo que se valora muy positivamente.

Proponen diferente variedad de menús en un ciclo de 4 semanas tal como exige el PPT.

La rotación de menús en ese ciclo de 4 semanas la elaborarán atendiendo a un enfoque estacional según la época del año, en concreto el servicio lo organizarán en tres estaciones diferentes; otoño, invierno y primavera, y que coincide con los principales períodos de impartición de cursos en el IESPA.

Presentan un cuadrante de planificación de los desayunos, y de los menús de almuerzos y cenas por estaciones que parece muy bien estructurados con una identificación clara y popular de todos los alimentos. La empresa garantiza así la rotación mensual dentro de cada estación del año cumpliendo las frecuencias mínimas de consumo por grupos de alimentos. La distribución de nutrientes a lo largo del ciclo parece equilibrada y adecuada, de manera que los primeros platos serán a base de legumbres, pasta, arroz, hortalizas, verduras, ensaladas, sopas o cremas, los segundos platos a base de carnes, pescados, huevos o productos elaborados más guarnición, y fruta ecológica de temporada o postre, además de pan blanco o integral.

También realizarán menús para dietas especiales atendiendo a alergias, intolerancias, etc. por motivos médicos o por cuestiones culturales o religiosas garantizando una composición nutricional equivalente a la del menú general, con lo que cumple satisfactoriamente con el PPT.

En cuanto a las frituras priorizarán métodos de cocinado saludables, tales como el horno, la plancha, el vapor o los guisos suaves, evitando el uso abusivo de frituras, e incorporando para su elaboración aceite de oliva virgen extra, lo que se valora positivamente.

Aportan un cuadro resumen de las mejoras que va a implantar sobre las exigencias del Pliego de Prescripciones Técnicas y de las que se destaca a continuación las más relevantes:

- Opción de tres primeros platos más tres segundos platos tanto para almuerzos como para cenas (en vez de dos primeros y dos segundos como establecen los pliegos), mas dos opciones de guarnición (patatas al ajillo, calabacín a la plancha, zanahorias baby, puré de patatas, patatas panaderas, etc.).
- Variedad de frutas diarias entre 6 en invierno y 7 en verano. (mínimo 4 según PPT).
- Oferta semanal de pescado de un mínimo de 10 veces (mínimo de 5 veces a la semana según PPT), y el pescado azul en un mínimo de 4 veces (1 según PPT). Y de entre las variedades diferentes un mínimo de 10 (mínimo de 3 según PPT).

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 9/12	

Todo ello en su conjunto, supone una notable mejora del PPT.

Garantizan, también a través de un cuadro resumen que todos los productos alimenticios tendrán calidad de primera o extra, describiendo las características y/o atributos que ostentan.

Ofrecen productos lácteos y refrescos de primeras marcas como “DANONE” o “COCA-COLA”. Se valora positivamente.

Opción a elegir entre pan blanco o integral, aunque no especifican si será de panadería tradicional o industrial.

En cuanto a las técnicas culinarias empleadas, priorizarán métodos de cocinado saludables, tales como el horno, la plancha, el vapor o los guisos suaves, evitando el uso abusivo de frituras. La empresa garantiza una rotación continua de técnicas culinarias y preferentemente (a través de plancha, parrilla, horno, papillote, cocción al vapor, baño María y cocción al vacío) con otras técnicas de preparaciones equilibradas (guisos, braseados y salteados con moderado uso de grasas saludables) y condimentos naturales como ajo, cebolla, limón, vinagre o hierbas aromáticas como romero, laurel o tomillo. Lo que también se valora positivamente.

En la composición de los menús tendrán en cuenta la dieta mediterránea, e integrarán platos típicos de la zona, respetando las tradiciones gastronómicas locales, lo que se valora muy positivamente.

También garantizan que el aceite utilizado tanto en las elaboraciones culinarias (incluido frituras) como en su uso en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. Lo que se valora muy positivamente.

En cuanto al uso de sal no indican el uso de sal yodada, sino que las elaboraciones culinarias de esta empresa se caracterizarán por mantener un contenido reducido de sal.

Aportan en Anexo I ficha técnica de más de 500 platos que pueden elaborar. En ella se especifica el nombre del plato, la información nutricional por raciones según gramaje (ingredientes, valor nutricional, micronutrientes, alérgenos, vitaminas, minerales, etc. Se valora positivamente.

Presentan una tabla con el detalle de su gama de proveedores y registros sanitarios. Se observa que algunos de éstos proveedores son de primeras marcas como BIMBO DONUTS IBERIA, DANONE, COCA-COLA, etc. Se valora positivamente.

Garantizan que los huevos que suministren serán frescos de código 1, es decir, de camperos de gallinas criadas al aire libre. Los proveedores son de huevos nacionales, según detalle de tabla de proveedores.

Se comprometen a la incorporación progresiva de productos ecológicos de 9 kilogramos/litro comensal y mes, lo que se valora muy positivamente. Productos que estarán certificados por organismos oficiales que garantizan su carácter ecológico, su trazabilidad y el respeto por el medio ambiente. Lo que se valora positivamente.

En cuanto a otras cuestiones que pueden incrementar la calidad del servicio se destaca lo siguiente:

La empresa ofrece un programa de jornadas gastronómicas a lo largo del año; por una parte, cuatro jornadas saludables orientadas a la promoción de hábitos alimentarios equilibrados y al fomento de una dieta variada y nutritiva y por otra parte ocho jornadas gastronómicas con un enfoque cultural y experiencial, lo cual se valora positivamente.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 10/12	

También hacen referencia a mesús picnic para el caso de usuarios que participen en cursos o actividades formativas fuera de las instalaciones de Aznalcázar del IESPA, lo que se valora muy positivamente.

Por último, también se valora muy positivamente la experiencia de esta empresa en la gestión de servicios de restauración dirigidos a colectivos del ámbito de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, concretamente en la Escuela Nacional de Policía en Ávila o a colectivos de alta exigencia física como la de deportistas en el Centro Nacional de Tecnificación de Cáceres dependientes de la Dirección General de Deportes.

En términos generales, la empresa cumple en este apartado de variedad de menús y presencia de determinados alimentos en los menús, más allá de las necesidades mínimas exigidas por el IESPA para su servicio de cocina y comedor. Además, se ha tenido en consideración otras cuestiones que se estima que incrementan la calidad del servicio.

Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una excelente Memoria Técnica que se valora, dentro de este intervalo, con **19 puntos**.

2.- Equipamiento:

Esta empresa propone una nueva línea de autoservicio encaminada a la operatividad del servicio y a la optimización de los flujos de trabajo y tránsito de usuarios, con especial atención a una imagen moderna y una mejora estética de la línea de autoservicio y dispensadores de alimentos.

Proponen un completo equipamiento, tanto para la línea de self-service como para nuevos equipos industriales al objeto de renovar y sustituir al existente actualmente obsoleto. Nuevo equipamiento que detalla expresamente con imágenes, sus características técnicas y/o modelos, etc.

El nuevo equipamiento consiste en horno eléctrico, cortadora de fiambre, brazo triturador, mesa de autoservicio baño maría y reserva caliente, mesa autoservicio cuba fría y mesa neutra, pasabandeja de acero inoxidable, armario expositor frío cristal, máquina de café de última generación y eliminador de insectos. Aportan documento Anexo II detallando las características técnicas del nuevo equipamiento, algo que se valora muy positivamente.

La propuesta de equipamiento que hace esta empresa no detalla expresamente el flujo de usuarios y obtención de alimentos desde su inicio hasta su final, aunque aporta una foto virtual representativa u orientativa del resultado final.

En términos generales, esta propuesta de equipamiento responde a lo que demanda actualmente el servicio de cocina y comedor del IESPA, ya que puede aportar un notable valor añadido renovando por completo el equipamiento de la línea de autoservicio y dispensadores, y equipos auxiliares obsoletos.

Se considera, conforme a los criterios de evaluación, una propuesta excelente, dentro de este apartado se le otorga **15 puntos**.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 11/12	

III. Tras el análisis de las ofertas objeto de valoración, una vez comprobado que todas ellas cumplen con las prescripciones técnicas previstas en la documentación que rige el contrato, en aplicación de los baremos establecidos, las puntuaciones obtenidas por las ofertas recibidas en plazo son las siguientes:

SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR DEL IESPA.			
CRITERIOS ADJUDICACIÓN JUICIO DE VALOR (Máx. 35 puntos)			
	Variedad de los menús y presencia de determinados alimentos en los menús. Otros aspectos centrados en la calidad del servicio (Máx. 20 puntos)	Equipamiento (Máx. 15 puntos)	Puntos
ARAMARK, SERVICIOS DE CATERING, S.L.	19	15	34
AUSOLAN RCS, S.L.	8	10	18
ALBIE, S.A.	19	15	34

IV. Teniendo en cuenta la puntuación total obtenida por cada una de las tres empresas admitidas a la licitación, las tres superan el umbral mínimo de puntuación necesario para continuar en el proceso selectivo, conforme establece el punto 8.C. del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En Aznalcázar (Sevilla), a la fecha de la firma electrónica
EL JEFE DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN GENERAL DEL IESPA
Fdo.: Antonio Márquez López

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	ANTONIO MARQUEZ LOPEZ	09/04/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmFR73DS9SPKESU979RWMZGVU2X	PÁG. 12/12	