

PA 0000394/2026

ACUERDO MARCO CON UNA ÚNICA EMPRESA PARA EL SUMINISTRO DE TRACTO SUCESIVO Y PRECIOS UNITARIOS AL AMPARO DEL ART. 16.3.a) DE LA LCSP, DE MENÚS ELABORADOS MEDIANTE LA MODALIDAD DE LÍNEA FRÍA PARA EL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS EN TURNOS DE ATENCIÓN CONTINUADA DE LOS CENTROS VINCULADOS A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE HUELVA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	1
OBJETIVO.....	2
CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS.....	2
CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS: hasta 30 puntos	2
1.- Propuesta de calidad sobre el “Plan de prestación del suministro” previsto en el PPT (de 0 a 9 puntos).....	2
2.- Planificación logística y plan de contingencias (de 0 a 3 puntos).....	4
3.- Carta organolépticas (muestras) (de 0 a 4 puntos).....	5
4.- Plan de resolución de incidencias (de 0 a 4 puntos).....	7
5.- Propuestas que contribuyan a la sostenibilidad ambiental (de 0 a 10 puntos).....	7
UMBRAL MÍNIMO PARA CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS.....	8
Resumen Final Criterios No Automáticos.....	8

INTRODUCCIÓN.

Con fecha 16/06/2026 los integrantes de la presente comisión de valoración de ofertas han recibido de la Central Provincial de Compras de Huelva, documentación relativa a la oferta presentada por la empresa :

Restauración y Catering Hermanos González S.L.

Tras un primer análisis de la documentación presentada por la empresa licitadora se constata que esta cumple los requisitos mínimos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas que rigen la presente contratación.

Restauración y Catering Hermanos González S.L.

La empresa presenta un documento identificado como “ Plan de Prestación del Servicio” el cual está estructurado conforme a lo solicitado.

OBJETIVO.

La propuesta presentada por el licitador se analizará para el informe definitivo y presentación de la valoración motivada final, con el límite de 30 puntos, conforme a lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) y lo previsto en el Anexo I del Cuadro Resumen del referido Pliego.

Los Criterios de adjudicación utilizados tienen como finalidad obtener la mejor oferta que contribuyan a la mayor y mejor calidad en el suministro.

CRITERIOS DE VALORACIÓN NO AUTOMÁTICOS.

Conforme a lo previsto en el apartado 6.4.1. del PCAP, la documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación no automática (sobre electrónico nº 2):

Contendrá los documentos donde se reflejen las características técnicas de la oferta del licitador, en relación con la realización del objeto del contrato y lo previsto en este Pliego, sus Anexos y el Pliego de Prescripciones Técnicas.

En concreto incluirá catálogos, informes de productos y cualquier otra información que la persona licitadora estime oportuna para hacer más comprensiva su oferta, así como las características técnicas, en su caso, de las variantes que, conforme a lo previsto en el **apartado 6 del cuadro resumen**, y el PPT, considere más convenientes para la Administración. Dicha documentación deberá permitir la verificación del cumplimiento del PPT.

Asimismo, se deberá tener en cuenta lo establecido en la **cláusula 6.4** del presente pliego, en cuanto a la inclusión en sobres separados de la documentación técnica para su valoración conforme a criterios de evaluación automática y de aquella documentación técnica susceptible de valoración conforme a criterios de evaluación no automática.

El índice y resumen de la documentación relativa a la oferta técnica se elaborará según el modelo **anexo V-A**, para los criterios de valoración no automáticos, y se incluirá en este sobre electrónico nº 2.

CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS: hasta 30 puntos

Plan de prestación del suministro, que deberá estar debidamente documentado, según se indica en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

1.- Propuesta de calidad sobre el "Plan de prestación del suministro" previsto en el PPT (de 0 a 9 puntos).

Se valorará la calidad de las ofertas técnicas presentadas por los licitadores teniendo en cuenta aquellas aportaciones que contribuyan a la mayor y mejor calidad en la ejecución del contrato, aportando un documento en el que hagan constar su sistema de elaboración (con especial atención a las materias primas empleadas), envasado, almacenamiento y conservación.

Se puntuará favorablemente aquellas ofertas que propongan platos ajustados a la estacionalidad 4 veces al año (primavera, verano, otoño e invierno). Con carácter previo a la introducción de nuevos menús estacionales, éstos deberán ser presentados a la comisión de seguimiento del contrato para su aprobación.

La Empresa describe priorización a los proveedores de proximidad para las compras de las materias primas. Detalla los procedimientos de gestión y control de los proveedores por parte del técnico responsable y los procedimientos de seguimiento y trazabilidad en los suministros de material primas.

Describe un procedimiento específico en el control de aguas.

Detalla en su oferta el uso de materias primas frescas y de primera calidad, no utilizando en la elaboración de platos, materias primas concentradas.

Se utiliza aceite de oliva virgen extra.

Describe las características de sus instalaciones con referencia a los sistemas para conservación de materias perecederas.

Para controlar el proceso de elaboración de los productos lleva un registro, donde se indicará la fecha de elaboración, la denominación del producto a procesar, la cantidad elaborada, temperatura, tiempo y condiciones higiénicas durante el procesado, así como incidencias, medidas correctoras y firmas del responsable. Con código a la comida testigo, que consistirá en la fecha de elaboración con día/mes/año, seguida por un guion del nº de orden de elaboración.

Incluye en la elaboración los sistemas denominados "Freír sin aceite" permite disfrutar de frituras de una forma sana y con todo su sabor haciendo que las texturas sean más crujientes y menos pesadas al no absorber el alimento tanto aceite.

Sistemas de envasado. Se utiliza sistema de envasado individual con termosellado para evitar contaminación. El proceso continua con el etiquetado y enfriado rápido eliminando contaminantes derivados del cocinado, pasando al almacenaje y conservación de los platos.

Incluye en su oferta envases individuales de un solo uso adaptables a microondas para su preparación. (Aporta certificaciones y características técnicas de los envases).

En la fase de etiquetado se incluye información:

Identificación del profesional al que va destinado (sólo en caso de cambio de menú), Denominación del alimento, Listado de ingredientes, Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias. Cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes. Cantidad neta. Fecha de duración mínima o la fecha de caducidad. Condiciones especiales de conservación. Condiciones de utilización. Nombre o la razón social y dirección del operador de la empresa alimentaria. País de origen o lugar de procedencia. Modo de empleo. Grado alcohólico para las bebidas de más de 1,2% en volumen de alcohol. Información nutricional (donde se incluye el aporte calórico (en kilocalorías y en kilojulios), aporte de macronutrientes: hidratos de carbono, proteínas y lípidos, aporte de grasas saturadas, azúcares y sal).

En el etiquetado también contendrá indicaciones para la correcta manipulación y regeneración/reconstitución del plato para su consumo, la cual se adaptará según el tipo de plato.

Destacamos el sistema de comidas testigos que permiten un seguimiento epidemiológico del proceso.

El departamento de calidad del proceso está reforzado con una auditoría externa para controles microbiológicos.

Detalla los planes de mantenimiento de las instalaciones de elaboración de los menús.

Detalla disponibilidad de equipo propio de dietistas/nutricionistas.

Los menús que ofrece son distintos cada día dentro de un período semanal, garantizando variedad y adaptación estacional, aprovechando la disponibilidad de productos frescos de temporada. Indica un gramaje mínimo por plato de 300 gr.

Indica adaptación de los menús a la estación del año correspondiente (primavera, verano, otoño e invierno), previa presentación y aprobación por la Comisión de Evaluación y Control o la persona responsable del contrato.

Indica diariamente, la empresa elabora más de 250 tipos de menús tanto basales como adaptaciones específicas según necesidades de los comensales, lo que permite ajustar las preferencias y requisitos individuales.

Detalla 149 tipos de primeros platos y 167 tipos de segundos platos.

Indica para pescados, estos no tienen piel/espinas y se combinan tipos blanco/azul

Para las carnes, indica primera calidad y con suministro diario.

Para patatas frutas y verduras, indica frescas.

Oferta la disponibilidad de contacto (@mail y teléfono) para consultas en relación a menús por tipos, alérgenos e intolerancias/ condicionantes éticos, religiosos, otros con acceso al servicio de nutrición y dietética de la empresa, para adaptación de platos.

Incluye herramienta informática, (Gestor de menús , APPs) , con acceso a todos los usuarios para la confección de menús, adaptados a sus circunstancias.

La herramienta permite seleccionar: (Opciones de interés)

Obtención de Documentación e Información/Registro de Usuarios/Identificación de Usuarios/Pantalla "Calendario/Consulta del Menú del día/Solicitudes/Tengo guardia mañana, veo el menú, pero no aparece el botón "Solicitar Cambio" o/"Solicitar Comida/Tengo alguna intolerancia y aparecen platos que no

puedo tomar/Soy Vegano/Ovolactovegetariano/Sin Cerdo/Sin Carne y me gustaría adaptar el menú/He configurado Alertas y Alérgenos después de haber realizado solicitudes.

Dispone de catálogo de menús adaptados para evitar alergias e intolerancias.

Oferta menús especiales, con detalle en su composición, en fechas y festivos especiales.

Se valora positivamente la calendarización previas de menús para información a los profesionales , contenido y detalle de esta.

Se adjunta ejemplo incluido en la oferta:

Propuesta otoño-invierno ("Los platos en amarillo son platos típicos de la temporada).							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Almuerzo	Pisto casero (13) Carne en salsa (13)	Fideuá negra con sepia (1)(3)(6) Pollo al chilindrón (13)	Arroz a la campesina (13) Atún con tomate (4)	Migas andaluzas (1)(3)(4)(5)(6)(13)(14)(15)(16) Merluza sobre cama de tomates confitados (4)(13)	Puchero Croquetas caseras (1)(13)(8)(2)(3)(5)(4)(10)(6)	Espinacas con garbanzos (1)(13)(8)(12)(9) Rosada en salsa de tomillo (4)(5)(6)(13)(2)	
Cena	Arroz tres delicias (3)(5)(6)(13)(4)(8) Merluza a la marinera (4)(5)(6)(13)	Crema de calabaza con gambas (4) Lomo al roquefort (2)(1)(10)(3)(11)	Pastel de patata con champiñones y bacon (4)(3)(2) Pollo al curry (11)(2)(1)	Ensalada de pasta ecológica (1)(3)(4)(5)(13)(6) Lomo al operto (1)(8)(13)(10)(3)(2)(11)	Ensalada César (3)(9)(2)(1)(11)(9)(12) Pechuga de pollo a la plancha	Chacina variada (2)(3) Serrano de cerdo (1)(9)(8)(12)	
Almuerzo	Estofado de lentejas con verduras ecológicas Albóndigas de cerdo caseras (1)(13)	Sopa de pollo con picatostes (1)(8)(9)(3)(2)(12) Carrillada en salsa (13)(8)(1)	Potaje de alubias con chorizo (1)(3)(3)(13) Atún encebollado (4)(4)(13)(2)	Paella marinera (4)(5)(6)(13) Carne con tomate (13)	Macarrones a la bolonesa (1)(3)(2) Taqitos de bacalao en salsa verde (4)(6)(13)(1)(2)	Cóctel de marisco (4)(13)(5)(6)(13) Pollo asado (13)	
Cena	Espagueti al pesto (1)(2)(3) Bacalao al pipi (4)(6)	Pastel de carne (1)(2) Rollito de merluza con jamón y gambas (4)(5)(6)(13)	Crema de calabacín con pollo y queso (2) Filete ruso (13)	Calabacín relleno (4)(5)(3)(2)(6) Tortilla francesa con jamón (3)	Ensalada completa (3)(4) Pechuga de pollo a la plancha	Sándwich mixto de pavo (1)(8)(2)(9)(3)(12) Lasaña de cerdo (2)(1)(3)	
1-Glutén 2-Lácteos 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos de cáscara 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces							
* Todos los menús incluyen pan/biscotes/picos, bebida y postre (fruta/lácteo)							

Analizada la documentación aportada por la empresa en el punto 1, esta se considera muy adecuada considerando la valoración **de 8 puntos** sobre 9 máximo, destacando la variabilidad en los menús ofertados, calendario y programación previa a disposición de los profesionales.

Los procesos de elaboración, envasado y etiquetas aportan innovaciones tecnológicas. (Fritura sin aceites , información incluida en los envases, etc.)

Un detalle pormenorizado de las características/calidad de las materias primas.

Especial valoración se otorga a la herramienta para gestionar los menús por parte de los usuarios.

2.- Planificación logística y plan de contingencias (de 0 a 3 puntos).

Se valorará la planificación logística y rutas ofertadas, indicando el número de vehículos destinados al suministro.

Describe el proceso logístico detallando documentación y elementos de control en el reparto, entrega y retirada de platos.

Describe planificación menús 15 días antes del inicio del mes para que usuarios puedan planificar los menús y organización logística empresa.

Dispone para la logística de 3 vehículos isotérmicos con sistemas refrigerantes en ruta, garantizando la conservación.

Describe limpieza diaria de los vehículos.

Incluye un sistema de respaldo en el control de temperatura en el reparto.

Describe calendario logístico con distancias, horarios entrega en cada punto de suministro.

Plan de contingencias:

Detalla frecuencia y metodología de limpieza de microondas y frigoríficos en los Centros de Salud.

Plan de mantenimiento sustitución/reparación elementos del contrato (Microondas y Frigoríficos) en un plazo de 24h.

Cocina secundaria totalmente operativa y lista para asumir la producción en caso de emergencia

- Flota de vehículos propia con control de temperatura y disponibilidad de vehículos de sustitución

- Stock de emergencia de menús estándar, refrigerados y listos para distribuir si fuera necesario
- Personal de refuerzo en lista de disponibilidad

Analizada la documentación aportada por la empresa en el punto 2, esta se considera muy adecuada considerando la valoración **de 2 puntos** sobre 3 máximo, destacando la calendarización de las rutas logísticas de entrega.

El proceso logístico, documentación, elementos de control y protocolos esta adecuadamente desarrollado.

3.- Carta organolépticas (muestras) (de 0 a 4 puntos).

Se valorarán los siguientes aspectos en la muestra:

- Características organolépticas del plato, mediante realización de cata.
- Adecuación de la temperatura a la cadena de frío.
- Condiciones de envasado, etiquetado, y barqueta, sobre lo requerido.
- Mejoras en el menaje.

Se ha llevado a cabo una cata de 5 menús constituidos por primer plato, segundo plato, postre.

*(Se adjunta documentación acreditativa entrega productos y fichas técnicas).

Nº 1 Paella Con Pollo-Fideua:

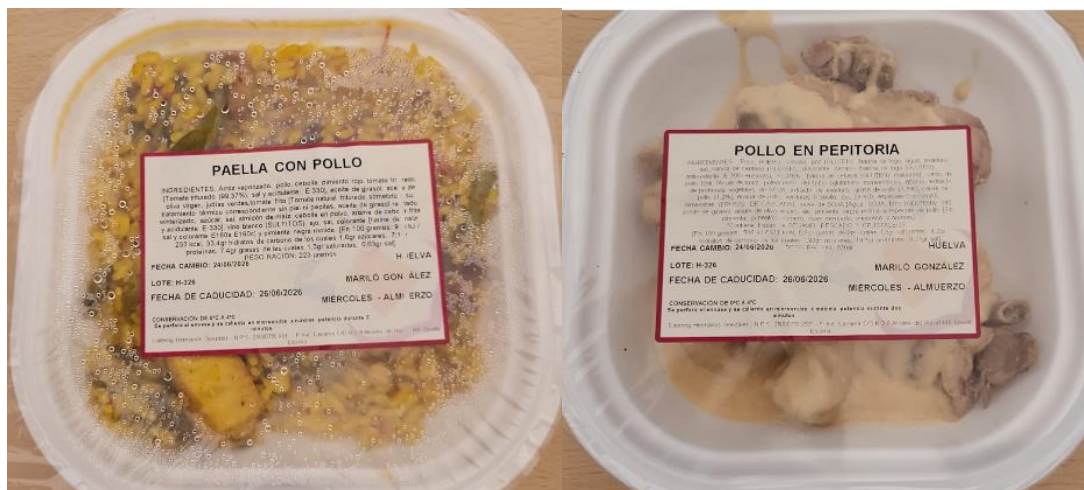
Nº2 Salmorejo-Raviolis de pasta fresca

Nº3 Estofado de Patatas-bacalao con crema

Nº 4 Carne con tomate-Pollo en pepitoria

Nº 5 Pollo al curry-Ventresca pez espada.

Los platos presentan un envasado conforme a la descripción técnica aportada por la empresa , aparecen perfectamente sellados, no detectando embolsamiento en el envase, en el etiquetado se identifica perfectamente (Ingredientes, peso ración, lote, fecha caducidad, indicación conservación, y fecha consumo (Día e indicación Almuerzo/Cena). Indica método de conservación y preparación.



Todos los platos presentan fichas técnicas detallando : Denominación, Empresa, Registro sanitario, clasificación del producto, categorización frente a listeria, presentación, caducidad, modo de empleo y formato de presentación.

Descripción y características fisicoquímicas y microbiológicas, valor nutricional, modo de empleo, lote, alérgenos y etiquetado.

Presentación. Cajas individuales: Identificando comensal, tipo de menú (Almuerzo/cena), fecha consumo y contenido.

Cada caja contiene cubiertos/platos desechables, mantel, vaso, primer y segundo plato y postre



Características Organolépticas de los platos incluidos en la cata.

Sabor y aroma. Los platos presentan sabores y aromas conforme al contenido esperado, no identificando elementos sensoriales (Gusto/olor) que pueda enmascarar aspectos no acordes con los ingredientes y condimentos integrantes del plato.

Textura. Al masticar / tocar el alimento. Las muestras presentan textura, (dureza, viscosidad, jugosidad, cremosidad), adecuadas a la tipología de producto, no detectando elementos que generen rechazo.

Color. Los colores que presentan los platos, según tipología, se relacionan con el aspecto natural de ingredientes fresco y/o aspecto, coloración, derivado del proceso de elaboración (Cocina/frito/otras). No se identifican elementos en textura y color que deriven de oxidación /deterioro de los ingredientes.

Describe pormenorizadamente los sistemas de refrigeración en la planta de elaboración y durante los traslados y mantenimiento en los puntos de consumo.

Las condiciones de envasado han sido descritas en el punto 1. Los menús se entregan en cajas individualizadas conteniendo los elementos necesarios (Alimentos, cubiertos, otros).

La caja incluirá información sobre: El día de consumo al que corresponde. La franja horaria (comida o cena). En el caso de menús personalizados, el nombre completo del profesional destinatario.

Dispone de doble control para el seguimiento en la cadena de frío en el transporte.

Detalla características y gramaje por tipo de envasado.

Indica en su oferta la disponibilidad de guía de regeneración de comidas (Como preparar en los puntos de urgencias).

Describe los procesos de envasado mediante el sistema de atmosfera controlada y termosellado

Analizada la documentación aportada por la empresa en el punto 3, esta se considera muy adecuada considerando la valoración **de 3 puntos** sobre 4 máximo, destacando la información aportada en relación a los sistemas de mantenimiento, temperatura, de los alimentos en las diferentes fases del proceso. calendarización de las rutas logísticas de entrega.

Destacamos los procesos de envasado en entorno de atmosfera controlada y documentación aportada en los puntos de guardia para regeneración de comidas.

4.- Plan de resolución de incidencias (de 0 a 4 puntos).

Se valorará la propuesta de resolución de incidencias tanto diarias como las que puedan surgir en la planificación mensual y que supongan una variación del número o composición de los menús sobre lo previsto, así como las debidas a causas extraordinarias o de fuerza mayor (inclemencias meteorológicas, averías de los vehículos en carretera, entre otras).

Incluirá en cada vehículo de cada una de sus rutas de reparto un mínimo de 10% de menús extras tal y como se exige en el PPT (MENÚ DE EMERGENCIA) para cubrir incidencias debido a variación del número o composición de los menús previstos.

Describe acuerdos con restaurantes de cada localidad para que ellos llevaran hasta el mismo centro de salud la comida o comidas necesarias para cubrir cualquier necesidad.

A disposición del/la profesional que lo necesitase en caso de variación del número de menús, la opción de pedir "comida a domicilio" y el catering abonaría el importe de la factura en efectivo a través del repartidor, mediante transferencia bancaria o Bizum (método a elegir por el/la profesional).

Dispone de furgonetas y personal (conductor-repartidor) suficientes de sustitución en caso de incapacidad por enfermedad de algún conductor e incluso avisando el mismo día de reparto o en caso de avería de algún vehículo.

Disponibilidad de dos cocinas operativas, perfectamente equipadas, con el fin de garantizar la continuidad del servicio en todo momento. Esta infraestructura permite que, ante cualquier posible incidencia o imprevisto técnico en la cocina principal, la actividad pueda trasladarse y desarrollarse de forma inmediata en la cocina secundaria, asegurando así la calidad y seguridad del servicio prestado.

Se adelantará al día anterior la distribución de menús en caso de huelga General o huelga de Transporte si lo creyese completamente necesario.

Analizada la documentación aportada por la empresa en el punto 4, esta se considera excelente considerando la valoración **de 4 puntos** sobre 4 máximo, destacando las propuestas para resolución de incidencias (Acuerdos con restaurantes locales, opción de comida a domicilio con reembolso coste, menús de refuerzo para atender equipos de guardia extras imprevistos, cocina de respaldo, etc.)

5.- Propuestas que contribuyan a la sostenibilidad ambiental (de 0 a 10 puntos).

Se valorará la propuesta que incluya elementos que contribuyan a la reducción de huella de carbono, entre otros:

- El suministro incluye dispensadores de agua/ sistemas de filtrado que eliminan los envases plásticos en las bebidas.
- Durante la ejecución del suministro se utilizan en sus diferentes fases fuentes de energía sostenibles.
- Los envases son reciclados/reciclables.
- Se utilizan sistemas de gestión sostenible de los residuos.
- La empresa dispone de un protocolo de gestión para reducir la huella de carbono en el proceso. (Disponibilidad ISOS, EMAS, otras certificaciones)

La Empresa describe priorización a los proveedores de proximidad para las compras de las materias primas.

Opción :Presentar, en una única caja de mayor capacidad, el menú correspondiente a la comida y la cena del mismo profesional, optimizando así el empaquetado y la distribución, reduciendo los residuos .

Oferta contenedores para segregación de residuos en los puntos de suministro con recogida y segregación por parte de la empresa.

Describe en su oferta la disponibilidad de platos confeccionados con materias primas de agricultura ecológica.

Describe disponibilidad de sistemas de suministro de renovable en su planta de elaboración.

Vehículos de reparto eléctricos.

Todo el menaje y embalaje es reciclado/reciclable.

Apuesta por comunicación y generación documental digital eliminando el consumo de papel.

Certificaciones:

OCA Global España, que certifica el cumplimiento de las normas ISO 9001 (Gestión de Calidad) e ISO 14001 (Gestión Ambiental).

UNE-EN ISO 14001:2015 desde el 13 de mayo de 2011 (Certifica el Sistema de Gestión Medioambiental)

UNE-EN ISO 22000:2005 desde el 28 de mayo de 2018 (Certifica el Sistema de Gestión para la Inocuidad de los Alimentos)

Analizada la documentación aportada por la empresa en el punto 5, esta se considera muy adecuada considerando la valoración **de 8 puntos** sobre 10 máximo, destacando las certificaciones aportadas, la disponibilidad de flota eléctrica, consumo sostenible en sus instalaciones, utilización de materiales reciclados/reciclables y procesos de segregación y recogida de residuos.

UMBRAL MÍNIMO PARA CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS.

Límite: Se establece un umbral mínimo de 15 puntos sobre la puntuación total de la oferta técnica obtenida en la fase de valoración de criterios no automáticos para continuar en el proceso selectivo. Las ofertas por debajo del umbral no pasarán a la siguiente fase de valoración, al objeto de garantizar la adecuada calidad técnica del suministro y poder así dar una respuesta a las necesidades que motivan esta contratación.

Resumen Final Criterios No Automáticos.

Restauración y Catering Hermanos González S.L.

La oferta presentada por la Empresa se considera muy adecuada con una valoración total de 25puntos, destacando:

Especial valoración se otorga a la herramienta para gestionar los menús por parte de los usuarios.

La variabilidad en los menús ofertados, calendario y programación previa a disposición de los profesionales.

La calendarización de las rutas logísticas de entrega.

Destacamos los procesos de envasado en entorno de atmosfera controlada y documentación aportada en los puntos de guardia para regeneración de comidas.

Las propuestas para resolución de incidencias .

Disponibilidad de flota eléctrica, consumo sostenible en sus instalaciones .



Apartado	Puntuación Máxima	Restauración y Catering Hermanos González S.L.
1.	9	8
1.	3	2
1.	4	3
1.	4	4
1.	10	8
Total	30	25

María Peña Romero .	Luis Pérez Dorado.	José F. Hernández Gómez.
---------------------	--------------------	--------------------------