RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE ALMERÍA DEL EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO RELATIVO A LA CONTRATACIÓN DEL 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 ALMERÍA, POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 168.a) 1º DE LA LCSP Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS . N.Ref: MVG/mtat

EXPEDIENTE 0000158/2026 CCA: +6.CS4YI5E Nº GIRO: CONTR 2026 0000211092

ASUNTO

D. Manuel Vida Gutiérrez, en calidad de Director Gerente del Hospital Universitario Torrecárdenas, como Órgano de Contratación y legal representante de la Central Provincial de Compras de Almería en ejercicio de las competencias que en contratación administrativa le son delegadas mediante Resolución de 20 de enero de 2022, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes órganos, publicada en BOJA nº 22, de 2 de febrero de 2022 procede mediante la oportuna Resolución motivada a la adjudicación del Expediente Administrativo **Nº 0000158/2026 CCA: +6.CS4YI5E Nº GIRO: CONTR 2026 0000211092**

ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS

PRIMERO.- Por Resolución de esta Gerencia de fecha 30 de abril de 2026 se acordó la iniciación del expediente de contratación para el EL 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 ALMERÍA, POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 168.a) 1º DE LA LCSP Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS, por un importe del conjunto de contratos previsto de 2.337.428,26€ (IVA excluido) y un plazo de ejecución de 24 meses con posiblilidad de prórroga de hasta 24 meses, y un valor máximo estimado **de CINCO MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL OCHENTA Y CINCO EUROS //5.376.085.000,00€// (IVA excluido)** en el que se incluye el conjunto de contratos basados que se contemplan adjudicar durante la vigencia del acuerdo marco además de las eventuales prórrogas, opción eventual y en su caso modificaciones previstas.

SEGUNDO.- Remitido el expediente a la Asesoría Jurídica del SAS, a fin de recabar el preceptivo informe del Pliego específico de Cláusulas Administrativas, su cuadro resumen y anexos, se emite informe con fecha 19 de mayo de 2026.

TERCERO.- Mediante resolución de este Órgano de Contratación de fecha 02 de junio de 2026 queda aprobado el expediente y el gasto del mismo, procediéndose a la oportuna licitación mediante procedimiento Negociado sin Publicidad en virtud de lo dispuesto en el artículo 168 apartado a) 1º de la LCSP, sujeto a regulación armonizada, y presentación electrónica de ofertas, al concurrir las características y circunstancias establecidos en la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público.

CUARTO.- Con fecha 09 de junio de 2026, la Unidad Gestora del Expediente remitió invitación a presentar oferta a través del sistema de notificaciones electrónicas de la Junta de Andalucía a las siguientes empresas:

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 1/21

- ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL
- LOS BILLARES CATERING SL
- CARMEN ALICIA LINARES LÓPEZ
- PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR SL
- VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ

Concluyendo el plazo de presentación de ofertas el 10 de julio de 2026 a las 14:00 horas.

QUINTO.- Se reciben a través del Portal de licitación electrónica SIREC las siguientes ofertas:

Con fecha 09 de julio de 2026 de la mercantil ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL (lotes 1, 2 y 3)
Con fecha 10 de julio de 2026 de la mercantil LOS BILLARES CATERING SL (lotes 1, 2 y 3)
Con fecha 10 de julio de 2026 de la mercantil PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR SL (lotes 1 y 2)
Con fecha 06 de julio de 2026 de la mercantil VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ (lote 1)

SEXTO.- Con fecha 13 de julio de 2026, la Unidad Gestora del expediente, procede a la apertura y comprobación de la documentación aportada en el sobre nº 1 "Solicitud de participación y documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos previos". Comprobada la documentación la Unidad Gestora que tramita el expediente, acuerda requerir con fecha 15 de julio de 2026, a las empresas LOS BILLARES CATERING SL y PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR SL, que aporten subsanación/ aclaración del anexo III "DEUC", otorgándole un plazo de 3 días naturales y cinco días naturales respectivamente, para su presentación.

Las empresas ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL y VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ quedan admitidas al reunir los requisitos exigidos en el Pliego específico de Cláusulas Administrativas Particulares.

Vista la documentación de subsanación/ aclaración, presentada en plazo, por las empresas LOS BILLARES CATERING SL y PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR SL, se estima que cumplen los requisitos previos establecidos, quedando las empresas admitidas al reunir los requisitos exigidos en el Pliego específico de Cláusulas Administrativas Particulares.

SÉPTIMO.- Con fecha 27 de julio de 2026 se remite invitación a presentar oferta en segunda fase (documentación sobre nº 2) a través de SIREC- Portal de licitación electrónica, a las siguientes empresas:

- ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL
- LOS BILLARES CATERING SL
- PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR SL
- VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ

Concluyendo el plazo de presentación de ofertas el 10 de agosto de 2026 a las 23:59 horas.

OCTAVO.- Con fecha 11 de agosto de 2026, la unidad gestora que tramita el expediente, procede a la apertura de la documentación aportada en el sobre nº 2 "Documentación Técnica y Económica".

NOVENO.- Con fecha 17 de agosto de 2026, la Unidad Gestora procede a la comprobación de la documentación aportada en el sobre nº 2 "Documentación Técnica y Económica" y al examen de la documentación relativa al listado de platos ofertados por las empresas licitadoras, a efectos de su remisión a la Comisión Técnica, para que ésta proceda a la confección del listado de muestras que deberán presentar los licitadores, de conformidad con lo establecido en las cláusulas 8.3 E y 8.5 del PCAP, en la cláusula 15.2 del Cuadro Resumen y en la cláusula 7 del PPT.

Una vez examinada la documentación, se ponen de manifiesto, en el informe incidencia solicitud de muestras de fecha 20 de agosto de 2026, las siguientes incidencias:

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 2/21

- Empresa Aramark Servicios de Catering S.L.U.: en el listado de menús ofertados, presentado en el sobre n.º 2, no se detallan los postres, indicándose únicamente la expresión “postres variados”. En consecuencia, al no ser identificados los postres concretos, no resulta posible determinar ni solicitar las correspondientes muestras. Por tanto, se solicitarán únicamente las muestras correspondientes a los primeros y segundos platos ofertados.

- Verónica González Sánchez: no presenta, en el sobre n.º 2, el listado de menús ni las fichas técnicas correspondientes a los platos ofertados. En consecuencia, al no disponer de la información necesaria para identificar los platos objeto de valoración, no resulta posible determinar ni solicitar las muestras correspondientes.

Queda unido al expediente el informe de incidencias solicitud de muestras.

DÉCIMO.- Con fecha 20 de agosto de 2026 se remite la documentación relativa a los criterios no automáticos a los asesores técnicos nombrados al efecto, solicitándoles Informe Técnico sobre la aplicación de los criterios no automáticos definidos en el Pliego específico de Cláusulas Administrativas Particulares.

DÉCIMO PRIMERO.- Con fecha 31 de agosto de 2026 se recibe Informe emitido por los asesores técnicos relativo a la valoración de los criterios de adjudicación evaluables mediante juicio de valor (criterios no automáticos), del que resulta la admisión a la fase de negociación las siguientes empresas: ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SL, LOS BILLARES CATERING SL y PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR SL.

Dicho informe se adjunta como Anexo a esta resolución.

A continuación, se procede a iniciar el trámite de negociación con las citadas empresas, circunscrito a los aspectos previstos en el apartado 13 del Cuadro Resumen, relativo a los aspectos objeto de negociación (oferta económica: PRECIO). A tal efecto, mediante escrito de fecha 02 de septiembre de 2026, se les requiere para que procedan a la negociación o, en su caso, a la ratificación de la oferta económica inicialmente presentada.

Quedan unido al expediente los escritos de contra-oferta/ratificación de las empresas.

DÉCIMO SEGUNDO.-Una vez recibidas las ofertas definitivas, con fecha 09 de septiembre de 2026 se aplican los criterios automáticos definidos en el Pliego específico de Cláusulas Administrativas Particulares, siendo las puntuaciones las que se detallan a continuación:

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 3/21

DATOS OFERTAS RECIBIDAS			PUNTUACIÓN CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS			PUNTUACIÓN CRITERIOS AUTOMÁTICOS			PUNTUACIÓN TOTAL
LICITADORES	OFERTA ECONÓMICA PRECIO UNITARIO (IVA EXCLUIDO)	PRECIO ECONÓMICA PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO)	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS VALORACIÓN FUNCIONAL DEL PRODUCTO (0-48puntos)	¿SUPERA/IGUALA EL UMBRAL MÍNIMO?	Justificación características Técnicas de los productos	PUNTUACIÓN OFERTA ECONÓMICA (CRITERIO AUTOMÁTICO DE 0 a 40)	MEJORA DEL PLAZO PARA LA REALIZACIÓN DEL CAMBIO DE MENÚ (DE 0 a 6)	VARIEDAD DE OFERTA DE FRUTAS, POSTRES Y BEBIDAS (DE 0 a 6)	PUNTUACIÓN TOTAL
ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU	9,963000	10,966230	**40,9125**	SI	Ver informe comisión	39,3207	0	6	**86,2332**
LOS BILLARES CATERING S.L.	10,070000	11,077000	**44,4375**	SI	Ver informe comisión	38,9275	6	6	**95,365**
PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR S.L.	9,800000	10,780000	**36,6500**	SI	Ver informe comisión	40,0000	0	6	**82,65**
VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ	----------	----------	**0**	NO	Ver informe comisión	NO SUPERA UMBRAL			
ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU	10,059930	11,065923	**40,9125**	SI	Ver informe comisión	38,9665	0	6	**85,879**
LOS BILLARES CATERING S.L.	10,070000	11,077000	**44,4375**	SI	Ver informe comisión	38,9275	6	6	**95,365**
PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR S.L.	9,800000	10,780000	**36,6500**	SI	Ver informe comisión	40,0000	0	6	**82,65**
ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU	9,788040	10,766844	**40,9100**	SI	Ver informe comisión	40,0000	0	6	**86,91**
LOS BILLARES CATERING S.L.	10,070000	11,077000	**44,4400**	SI	Ver informe comisión	38,8800	6	6	**95,32**

DÉCIMO TERCERO.- El Director Económico Administrativo y de SSGG del HUT y Director de Gestión de la Central Provincial de Compras de Almería emite propuesta de adjudicación del expediente a favor de la empresa LOS BILLARES CATERING S.L. con CIF: B14788491 con la siguiente propuesta:

EMPRESAS	IMPORTE UNITARIO (IVA excluido)	IMPORTE UNITARIO (IVA incluido)	IVA	LOTES	TOTAL IMPORTE CONJUNTOS CONTRATOS PREVISTOS 24 meses (IVA excluido)	TOTAL IMPORTE CONJUNTOS CONTRATOS PREVISTOS 24 meses (IVA incluido)	VALOR ESTIMADO PRÓRROGAS 24 MESES (IVA excluido)	VALOR ESTIMADO MODIFICACIÓN PREVISTA (IVA excluido)	OPCIÓN EVENTUAL	VME (IVA excluido)	IMPORTE ADJUDICADO POR EMPRESA (IVA excluido)	IMPORTE ADJUDICADO POR EMPRESA (IVA incluido)
LOS BILLARES CATERING S.L.	10,070000	11,077000	10 %	**Lote 1**	834.883,56	918.371,92	834.883,56	166.976,71	83.488,36	1.920.232,19	**834.883,56**	**918.371,92**
	10,070000	11,077000	10 %	**Lote 2**	852.929,00	938.221,90	852.929,00	170.585,80	85.292,90	1.961.736,70	**852.929,00**	**938.221,90**
	10,070000	11,077000	10 %	**Lote 3**	649.615,70	714.577,27	649.615,70	129.923,14	64.961,57	1.494.116,11	**649.615,70**	**714.577,27**

Por un importe de **DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UNO MIL CIENTO SETENTA Y UNO EUROS CON NUEVE CÉNTIMOS //2.571.171,09€//** IVA incluido, con un plazo de ejecución de 24 meses y con posibilidad de prórroga de hasta 24 meses.

DÉCIMO CUARTO. – Con fecha 17 de septiembre de 2026 se requiere a la empresa LOS BILLARES CATERING S.L. para que aporte documentación de capacidad y solvencia previa a la adjudicación, concediéndole un plazo de 10 días hábiles para su presentación. En base al apartado 13.2 del Cuadro Resumen, el adjudicatario deberá constituir garantía definitiva correspondiente al 5% del importe estimado del conjunto de los contratos previstos durante la duración del acuerdo marco, IVA excluido, recibiéndose dicha documentación en tiempo y forma.

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 4/21

DÉCIMO QUINTO. – Comprobada la documentación aportada, dentro del plazo concedido , a través de SIREC- Portal de Licitación Electrónica, la unidad gestora que tramita el expediente, acuerda requerir con fecha 20 de octubre de 2026, a la empresa LOS BILLARES CATERING S.L, que aporten documentación de subsanación, otorgándole un plazo de 3 días naturales para su presentación.

Se examina la documentación de subsanación presentada por LOS BILLARES CATERING S.L., que cumple con los requerimientos efectuados.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

PRIMERO.- La competencia para resolver que ostenta esta Dirección Gerencia, viene determinada por Resolución de 20 de enero de 2022, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes órganos, publicada en BOJA nº 22 de 2 de febrero de 2022.

SEGUNDO. - Los artículos 131 y 168 apartado a) 1º, de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en cuanto determinan que la forma de adjudicación del presente expediente es la de procedimiento Negociado sin Publicidad.

TERCERO. - El artículo 150 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de contratos del Sector Público, en cuanto establece el procedimiento a seguir para la clasificación de las ofertas y adjudicación del contrato.

En base a los hechos y fundamentos jurídicos que anteceden, en virtud de las facultades que me son conferidas en materia de contratación administrativa, vistos los datos obrantes en el expediente y observado que se han cumplido los trámites preceptivos y los plazos legalmente establecidos,

RESUELVO

PRIMERO.- Adjudicar el 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 ALMERÍA, POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 168.a) 1º DE LA LCSP Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS**, EXPEDIENTE 0000158/2026 CCA:+6.CS4YI5E Nº GIRO: CONTR 2026 0000211092,** a favor de la empresa LOS BILLARES CATERING S.L. con CIF: B14788491 (Lotes 1, 2 y 3) por un importe de **DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UNO MIL CIENTO SETENTA Y UNO EUROS CON NUEVE CÉNTIMOS//2.571.171,09€//** IVA incluido, con un plazo de ejecución de 24 meses con posibilidad de prórroga de hasta 24 meses, por haber resultado la mejor oferta en relación calidad-precio en aplicación de los criterios de adjudicación establecidos en el Cuadro Resumen/ PCAP. A continuación se detallan los lotes y precios unitarios adjudicados:

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 5/21

EMPRESA	IMPORTE CONJUNTO CONTRATOS PREVISTOS 24 MESES (IVA excluido)	IMPORTE CONJUNTO CONTRATOS PREVISTOS 24 MESES (IVA incluido)	VALOR ESTIMADO PRÓRROGAS 24 MESES (IVA EXCLUIDO)	VALOR ESTIMADO MODIFICACIÓN PREVISTA (IVA EXCLUIDO)	OPCIÓN EVENTUAL	VME (IVA EXCLUIDO)	Agrupación/Lote
LOS BILLARES CATERING S.L.	834.883,56	918.371,92	834.883,56	166.976,71	83.488,36	1.920.232,19	Lote independiente 1
	852.929,00	938.221,90	852.929,00	170.585,80	85.292,90	1.961.736,70	Lote independiente 2
	649.615,70	714.577,27	649.615,70	129.923,14	64.961,57	1.494.116,11	Lote independiente 3
SUMA TOTAL	2.337.428,26	2.571.171,09	2.337.428,26	467.485,65	233.742,83	5.376.085,00	

SEGUNDO. Notifíquese la presente resolución a los candidatos y licitadores, expresando en la misma los extremos establecidos en el artículo 151.2 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público.

TERCERO- En cumplimiento del Art. 153.3 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, al tratarse de un contrato sujeto a regulación armonizada, la formalización del mismo no podrá efectuarse antes de que transcurran quince días hábiles desde que se remita la notificación de la adjudicación a los licitadores y candidatos.

Contra la presente Resolución se podrá interponer potestativamente Recurso Especial en Materia de Contratación ante el Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía, en el plazo de quince días hábiles contados a partir del día siguiente a aquel en que se haya notificado, de conformidad con lo establecido en los artículos 44 y siguientes de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, o directamente Recurso Contencioso-Administrativo ante los órganos judiciales del citado orden jurisdiccional, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la notificación de esta Resolución, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contenciosa Administrativa.

Almería, a fecha de la firma
EL DIRECTOR GERENTE

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 6/21

INFORME DE VALORACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICOS DE LAS OFERTAS PRESENTADAS AL EXPEDIENTE 158/2026 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 ALMERÍA, POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 168.a) 1º DE LA LCSP Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

EMPRESAS LICITADORAS:

ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU

LOS BILLARES CATERING S.L.

PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR S.L.

VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ

OBJETO DEL INFORME:

Evaluación de las ofertas presentadas por las empresas licitadoras, en relación a los criterios de valoración detallados en el Anexo I al Cuadro Resumen, apartado 1.1 CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS, SUJETOS A JUICIO DE VALOR (48%).CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES: 48 PUNTOS.

1. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

1.1. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS, SUJETOS A JUICIO DE VALOR (48%). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES: 48 PUNTOS.

Nº	CRITERIOS	PUNTOS MÁXIMOS	FÓRMULA EVALUACIÓN	UMBRAL MÍNIMO
1	**PLAN DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO**	**20**	Se valorará la calidad de las ofertas técnicas presentadas por los licitadores teniendo en cuenta todas aquellas aportaciones que contribuyan a la mayor y mejor calidad en la ejecución del contrato. Las empresas licitadoras aportarán un documento en el que hagan constar su sistema de elaboración (con especial atención a las materias primas empleadas), envasado, almacenamiento, conservación, transporte (con especial atención en este último apartado en la definición de la logística y rutas ofertadas que contribuyan a reducir las necesidades de transporte), desarrollo operativo (con especial referencia a la descripción del funcionamiento del sistema telemático para los cambios de menús) y planes de entrega de menús.	**10**

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 7/21

2	**CATA ORGANOLEPTICA/ PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS**	**12**	Se valorarán los siguientes aspectos: - Características organolépticas de sabor - Características organolépticas de textura - Carácterísticas organolépticas de olor - Aspecto visual (presentación del plato, calidad del envasado, calidad del menaje, y etiquetado de los platos).	**6**
3	**NÚMERO Y COMPOSICIÓN DE PLATOS OFERTADOS PARA CAMBIO DE MENÚ**	**5**	De acuerdo a lo establecido en el apartado 4 del PPT sobre la posibilidad de que los profesionales puedan realizar cambios respecto del menú diario, eligiendo entre los distintos menús opcionales ofertados, se valorará la variedad de los menús opcionales a través del número de platos ofertados para realizar cambios de menú (considerando la mejor adaptación de dichas opciones para los usuarios, incluidos aquellos con alergias o patologías específicas, diferentes creencias religiosas, etc), así como de la composición de los mismos en cuanto a las materias primas empleadas en su elaboración (carnes, pescados azules y blancos, verduras, legumbres, pastas, etc).	**2,5**
4	**VARIEDAD DE PLATOS AUTÓCTONOS OFERTADOS**	**6**	Se valorará la mayor y mejor variedad de primeros y/o segundos platos autóctonos distintos ofertados en el período de un mes que sobre el mínimo previsto en el PPT. Dichos platos deberán de estar siempre presentes en los menús ofertados a los profesionales y a los usuarios destacados como platos autócnonos. Durante el desarrollo del contrato se admiten cambios en los mismos para adecuarlos a la temporalidad de los ingredientes.	**3**
5	**CALIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS**	**5**	Se valorará la calidad de las soluciones propuestas en el procedimiento de resolución de las incidencias diarias, como las surgidas en el cuadrante mensual (comidas no previstas en el cuadrante mensual por incidencias de los centros, enfermedad del personal en turno de guardia, necesidad de reforzar un punto de urgencia) así como Las debidas a causas extraordinarias o de fuerza mayor (inclemencias meteorológicas, averías de los vehículos, cortes en las vías de comunicación, etc.)	**2,5**

La valoración de este apartado se efectuará mediante comparación de las ofertas y aplicando las siguientes escalas:

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 8/21

- **PLAN DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO (de 0 a 20 puntos):** Los aspectos a valorar y la puntuación máxima para cada uno serán los siguientes:

  1. Sistema de elaboración: 7 puntos

  2. Envasado: 2 puntos

  3. Almacenamiento, conservación y transporte: 5 puntos

  4.Desarrollo operativo, con especial referencia a la descripción del funcionamiento del sistema telemático para los cambios de menús: 4 puntos

  5.Entrega: 2 puntos

  Para la valoración de cada apartado de la oferta se utilizará la siguiente escala:

  · Excelente: 100% puntos

  · Muy Bueno: 85% puntos

  · Bueno: 65% puntos

  · Apto: 25% puntos

  · No cumple o Insuficiente: 0% puntos

- **CATA ORGANOLEPTICA/ PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS (de 0 a 12 puntos):** Se valorarán con un máximo de 3 puntos cada una de las siguientes características organolépticas de las muestras de los platos presentados, cuatro primeros, cuatro segundos y cuatro postres (no fruta) :

  - Características organolépticas de sabor

  - Características organolépticas de textura

  - Carácterísticas organolépticas de olor

  - Aspecto visual (presentación del plato, calidad del envasado, calidad del menaje, y etiquetado de los platos).

  Para la valoración de cada apartado de la oferta se utilizará la siguiente escala:

  • Muy Bueno: 100% puntos

  • Bueno: 75% puntos

  • Apto: 50% puntos

  • Deficiente: 0% puntos

- **NÚMERO Y COMPOSICIÓN DE PLATOS OFERTADOS PARA CAMBIO DE MENÚ (de 0 a 5 puntos):**
  - Variedad amplia: 5 puntos
  - Variedad suficiente 3 puntos
  - Variedad escasa: 0 puntos

- **VARIEDAD DE PLATOS AUTÓCTONOS OFERTADOS (de 0 a 6 puntos):**
  - Variedad amplia: 6 puntos
  - Variedad suficiente 3 puntos
  - Variedad escasa: 0 puntos

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 9/21

- **CALIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS (de 0 a 5 puntos):**

  - El Procedimiento de resolución de incidencias se considera bueno en cuanto a su viabilidad y adecuación: 5 puntos
  - El Procedimiento de resolución de incidencias se considera apto en cuanto a su viabilidad y adecuación: 3 puntos
  - El Procedimiento de resolución de incidencias se considera insuficiente en cuanto a su viabilidad y adecuación: 0 puntos.

No se tendrán en consideración las ofertas técnicas de las empresas que no alcancen el umbral mínimo.

Si la oferta no cumple las características técnicas recogidas en el PPT, se considerará NO ADECUADA y quedará excluida de la licitación.

VALORACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EVALUABLE MEDIANTE JUICIO DE VALOR PRESENTADA POR LAS EMPRESAS LICITADORAS

ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU

1- PLAN DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO (de 0 a 20 puntos)

- **Sistema de elaboración (hasta 7 puntos):**

La empresa detalla de forma clara el sistema de elaboración de los platos con las materias primas ultilizadas que garantizan la calidad de los mismos (aporta ficha técnica de los platos). Indica el uso de materias primas de primeras marcas del mercado y primarán técnicas de elaboración más saludables.

Valoración: muy bueno Puntuación: 5,95 puntos

- **Envasado (hasta 2 puntos):**

El sistema de envasado garantiza la calidad de los platos elaborados y su conservación, y se presentan termosellados para asegurar la estanqueidad.

Valoración: muy buena Puntuación: 1,70 puntos

- **Almacenamiento, conservación y transporte (hasta 5 puntos):**

Garantiza la cadena de frío desde el almacenamiento inicial hasta su destino con control de temperatura. Las cámaras y los vehículos de transporte van equipados con dataloggers con registro de temperaturas las 24 horas del día, y dichos registros son supervisados desde cocina central por el personal responsable.

Valoración: excelente Puntuación: 5,00 puntos

- **Desarrollo operativo, con especial referencia a la descripción del funcionamiento del sistema telemático para los cambios de menús (hasta 4 puntos):**

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 10/21

La empresa describe de forma detallada la aplicación informática, es fácil e intuitiva para que los profesionales puedan consultar, elegir y cambiar el menú, con información de alérgenos e información nutricional cuando proceda.

Valoración: excelente **Puntuación: 4,00 puntos**

- **Entrega (hasta 2 puntos):**

La empresa garantiza la entrega a los distintos centros con las garantías requeridas, cumple con los tiempos de entrega.

Valoración: muy bueno **Puntuación: 1,70 puntos**

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 1: 18,35 PUNTOS

2- CATA ORGANOLÉPTICA/PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS (de 0 a 12 puntos):

El resultado de la cata organoléptica y presentación de los menús se recoge en el documento anexo a este informe. De acuerdo con el mismo, el licitador ha obtenido la siguiente puntuación:
- sabor (hasta 3 puntos): 1,6875 puntos
- textura (hasta 3 puntos): 1,6875 puntos
- olor (hasta 3 puntos): 1,6250 puntos
- aspecto visual (hasta 3 puntos): 1,5625 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 2: 6,5625 PUNTOS

3- NÚMERO Y COMPOSICIÓN DE PLATOS OFERTADOS PARA CAMBIO DE MENÚ (de 0 a 5 puntos):

La empresa presenta gran variedad de platos, incluido menús alternativos (vegetarianos, alergias, intolerancias…..), por lo que los profesionales disponen de una amplia variedad de platos.

Valoración: variedad amplia **Puntuación: 5,00 puntos**

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 3: 5,00 PUNTOS

4- VARIEDAD DE PLATOS AUTÓCTONOS OFERTADOS (de 0 a 6 puntos):

La empresa presenta amplia variedad de platos autóctonos, más de 10 platos, detallando la elaboración de dichos platos.

Valoración: variedad amplia **Puntuación: 6,00 puntos**

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 4: 6,00 PUNTOS

5- CALIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS (de 0 a 5 puntos):

Presenta un plan muy adecuado teniendo en cuenta las posibles contingencias que se pueden producir. El tiempo máximo de respuesta desde su recepción es de 30 minutos.

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 11/21

Valoración: bueno Puntuación: 5,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 5: 5,00 PUNTOS

LOS BILLARES CATERING S.L.

1- PLAN DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO (de 0 a 20 puntos)

- **Sistema de elaboración (hasta 7 puntos):**

La empresa detalla de forma clara el sistema de elaboración de los platos con las materias primas ultilizadas que garantizan la calidad de los mismos (aporta ficha técnica de los platos). Indica el uso de materia prima sin conservantes ni aditivos. Utilizan aceite de oliva virgen y su cocinado, siempre que sea posible, es con la técnica "freir en horno". Se detalla zona de trabajo y elaboración.

Valoración: excelente Puntuación: 7,00 puntos

- **Envasado (hasta 2 puntos):**

El sistema de envasado garantiza la calidad de los platos elaborados y su conservación, y se presentan termosellados para asegurar la estanqueidad. Consiste en un envasado en fresco haciendo el vacío y protegiendo el producto con gas neutro o inerte, consiguiendo así que este plato sin añadir conservantes tenga una caducidad de 20 días sin romper en ningún momento la cadena de frío. En la etiqueta da instrucciones de consumo.

Valoración: excelente Puntuación: 2,00 puntos

- **Almacenamiento, conservación y transporte (hasta 5 puntos):**

Garantiza la cadena de frío desde el almacenamiento inicial hasta su destino, tienen tres cámaras de almacenamiento y conservación para productos terminados, para montaje y de expedición. Control de temperatura constante, vehículos dotados con sistema de refrigeración, control de temperatura y sistema gps, y control de temperatura a la llegada a los centros, dejando copia en cada centro sanitario.

Valoración: excelente Puntuación: 5,00 puntos

- **Desarrollo operativo, con especial referencia a la descripción del funcionamiento del sistema telemático para los cambios de menús (hasta 4 puntos):**

  La empresa describe de forma detallada la aplicación informática, es fácil e intuitiva para que los profesionales puedan consultar, elegir y cambiar el menú, con información visual de alérgenos y composición del plato.

Valoración: excelente Puntuación: 4,00 puntos

- **Entrega (hasta 2 puntos):**

La empresa garantiza la entrega a los distintos centros con las garantías requeridas, cumple con los tiempos de entrega. Respecto a los días de entrega de menús, contempla entrega el segundo día en festivos consecutivos.

Valoración: excelente Puntuación: 2,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 1: 20,00 PUNTOS

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 12/21

2- CATA ORGANOLÉPTICA/PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS (de 0 a 12 puntos):

El resultado de la cata organoléptica y presentación de los menús se recoge en el documento anexo a este informe. De acuerdo con el mismo, el licitador ha obtenido la siguiente puntuación:
- sabor (hasta 3 puntos): 2,8125 puntos
- textura (hasta 3 puntos): 2,7500 puntos
- olor (hasta 3 puntos): 2,8750 puntos
- aspecto visual (hasta 3 puntos): 3,0000 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 2: 11,4375 PUNTOS

3- NÚMERO Y COMPOSICIÓN DE PLATOS OFERTADOS PARA CAMBIO DE MENÚ (de 0 a 5 puntos):

La empresa presenta gran variedad de platos, incluido menús alternativos (vegetarianos, alergias, intolerancias…..), por lo que los profesionales disponen de una amplia variedad de platos.

Valoración: variedad amplia Puntuación: 5,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 3: 5,00 PUNTOS

4- VARIEDAD DE PLATOS AUTÓCTONOS OFERTADOS (de 0 a 6 puntos):

La empresa presenta variedad suficiente de platos autóctonos.

Valoración: variedad suficiente Puntuación: 3,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 4: 3,00 PUNTOS

5- CALIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS (de 0 a 5 puntos):

Presenta un plan muy adecuado teniendo en cuenta las posibles contingencias que se pueden producir. Incluye un equipo y vehículo de reserva para incidencias diarias. Aportan medios propios de respuesta, incluso llevará cuatro menús de reservapara solventar posibles eventualidades. Ante la imposibilidad de dar respuesta a las incidencias por motivos propios o ajenos, abonará hasta 10,07€ a los profesionales

Valoración: bueno Puntuación: 5,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 5: 5,00 PUNTOS

PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR S.L.

1- PLAN DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO (de 0 a 20 puntos)

- **Sistema de elaboración (hasta 7 puntos):**

La empresa detalla de forma clara el sistema de elaboración de los platos con las materias primas ultilizadas que garantizan la calidad de los mismos (aporta ficha técnica de los platos).

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 13/21

Valoración: muy buena Puntuación: 5,95 puntos

- **Envasado (hasta 2 puntos):**

El sistema de envasado es apto y garantiza la calidad de los platos elaborados y su conservación.

Valoración: muy buena Puntuación: 1,70 puntos

- **Almacenamiento, conservación y transporte (hasta 5 puntos):**

Garantiza la cadena de frío desde el almacenamiento inicial hasta su destino con control de temperatura.

Valoración: buena Puntuación: 3,25 puntos

- **Desarrollo operativo, con especial referencia a la descripción del funcionamiento del sistema telemático para los cambios de menús (hasta 4 puntos):**

No aporta suficiente documentación.

Valoración: insuficiente Puntuación: 0,00 puntos

- **Entrega (hasta 2 puntos):**

No aporta suficiente documentación.

Valoración: insuficiente Puntuación: 0,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 1: 10,90 PUNTOS

2- CATA ORGANOLÉPTICA/PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS (de 0 a 12 puntos):

El resultado de la cata organoléptica y presentación de los menús se recoge en el documento anexo a este informe. De acuerdo con el mismo, el licitador ha obtenido la siguiente puntuación:
- sabor (hasta 3 puntos): 2,9375 puntos
- textura (hasta 3 puntos): 3,000 puntos
- olor (hasta 3 puntos): 2,8750 puntos
- aspecto visual (hasta 3 puntos): 2,9375 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 2: 11,7500 PUNTOS

3- NÚMERO Y COMPOSICIÓN DE PLATOS OFERTADOS PARA CAMBIO DE MENÚ (de 0 a 5 puntos):

La empresa presenta gran variedad de platos, incluido menús alternativos (vegetarianos, alergias, intolerancias…..), por lo que los profesionales disponen de una amplia variedad de platos.

Valoración: variedad amplia Puntuación: 5,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 3: 5,00 PUNTOS

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 14/21

4- VARIEDAD DE PLATOS AUTÓCTONOS OFERTADOS (de 0 a 6 puntos):

La empresa presenta amplia variedad de platos autóctonos, más de 10 platos, detallando la elaboración de dichos platos.

Valoración: variedad amplia Puntuación: 6,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 4: 6,00 PUNTOS

5- CALIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS (de 0 a 5 puntos):

Presenta un plan adecuado teniendo en cuenta las posibles contingencias que se pueden producir. Lleva una cantidad adicional de menús, condimentos, aliños y bebidas. Ante la imposibilidad de dar respuesta a las incidencias por motivos propios o ajenos, ofrece una compensación.

Valoración: apto Puntuación: 3,00 puntos

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 5: 3,00 PUNTOS

VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ

1- PLAN DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO (de 0 a 20 puntos)

- **Sistema de elaboración (hasta 7 puntos):**

No aporta suficiente documentación que permita valorar el sistema de elaboración, limitándose a señalar el cumplimiento del PPT. No aporta fichas técnicas de los platos.

Valoración: insuficiente Puntuación: 0,00 puntos

- **Envasado (hasta 2 puntos):**

No aporta suficiente documentación que permita valorar el sistema de envasado, limitándose a señalar el cumplimiento del PPT.

Valoración: insuficiente Puntuación: 0,00 puntos

- **Almacenamiento, conservación y transporte (hasta 5 puntos):**

No aporta suficiente documentación que permita valorar el sistema de almacenamiento, conservación y transporte, limitándose a señalar el cumplimiento del PPT.

Valoración: insuficiente Puntuación: 0,00 puntos

- **Desarrollo operativo, con especial referencia a la descripción del funcionamiento del sistema telemático para los cambios de menús (hasta 4 puntos):**

No aporta suficiente documentación que permita valorar el desarrollo operativo, limitándose a señalar el cumplimiento del PPT.

Valoración: insuficiente Puntuación: 0,00 puntos

- **Entrega (hasta 2 puntos):**

No aporta suficiente documentación que permita valorar la entrega, limitándose a señalar el cumplimiento del PPT.

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 15/21

Valoración: insuficiente **Puntuación: 0,00 puntos**

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 1: 00,00 PUNTOS

2- CATA ORGANOLÉPTICA/PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS (de 0 a 12 puntos):

No presenta listado de menús ofertados por lo que no se le puede requerir presentación de muestras. No se puede valorar este apartado.

3- NÚMERO Y COMPOSICIÓN DE PLATOS OFERTADOS PARA CAMBIO DE MENÚ (de 0 a 5 puntos):

No aporta listado de menús con platos ofertados para cambio de menú. No se puede valorar este apartado.

4- VARIEDAD DE PLATOS AUTÓCTONOS OFERTADOS (de 0 a 6 puntos):

No aporta listado de menús con platos autóctonos ofertados. No se puede valorar este apartado.

5- CALIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS (de 0 a 5 puntos):

No aporta suficiente documentación que permita valorar el procedimiento de resolución de incidencias, limitándose a señalar el cumplimiento del PPT.

Valoración: insuficiente **Puntuación: 0,00 puntos**

PUNTUACIÓN TOTAL APARTADO 5: 0,00 PUNTOS

RESUMEN DE PUNTUACIONES:

Nº	CRITERIO	UMBRAL MÍNIMO	ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU	LOS BILLARES CATERING S.L.	PROYECTOS DE RESTAURACIÓN NIJAR S.L.	VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ
1	PLAN DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO	10	18,35	20	10,90	0
2	CATA ORGANOLÉPTICA/ PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS	6	6,5625	11,4375	11,750	No se puede valorar
3	NÚMERO Y COMPOSICIÓN DE PLATOS OFERTADOS PARA CAMBIO DE MENÚ	2,5	5	5	5	No se puede valorar

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 16/21

4	VARIEDAD DE PLATOS AUTÓCTONOS OFERTADOS	3	6	3	6	No se puede valorar
5	CALIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS	2,5	5	5	3	0
PUNTUACIÓN TOTAL			40,9125	44,4375	36,65	0

En relación con la empresa licitadora Aramark Servicios de Catering SLU no fue posible efectuar el requerimiento para la presentación de muestras de postres , al no haber aportado dicha empresa, en la documentación presentada en el sobre n.º 2, la relación detallada de los postres incluidos en los menús ofertados, tal y como se establece en las cláusulas 8.3 E y 8.5 del PCAP, en la cláusula 15.2 del Cuadro Resumen y en la cláusula 7 del PPT.

Con fecha 26 de agosto de 2026, la citada empresa presentó, no obstante, muestras correspondientes a cuatro postres. Estas muestras no han sido objeto de valoración, dado que no fueron requeridas en la solicitud de muestras efectuada a la licitadora, al no constar en la documentación presentada en el sobre n.º 2 la relación detallada de postres en el listado de menús ofertados en los términos exigidos por las cláusulas anteriormente referenciadas.

En consecuencia, y a efectos de garantizar la aplicación de los criterios de valoración conforme a lo establecido en los pliegos que rigen la licitación, las muestras de postres presentadas por Aramark Servicios de Catering, SLU con fecha 26 de agosto de 2026 no han sido tenidas en consideración en la valoración técnica de la oferta.

La licitadora Verónica González Sánchez no alcanza el umbral mínimo según Anexo I al Cuadro Resumen, apartado 1.1 CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS, SUJETOS A JUICIO DE VALOR (48%).CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES.

Y en prueba de conformidad con lo expuesto en el presente informe, lo firman en Almería a la fecha de la firma

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 17/21

Es copia auténtica de documento electrónico

Junta de Andalucía

EXPEDIENTE 0000158/2026 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 ALMERÍA, POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD AL AMPARO DEL ARTÍCULO 168.a) 1º DE LA LCSP Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS.

CATA ORGANOLÉPTICA

EMPRESA	PLATO		SABOR (3 puntos)		TEXTURA (3 puntos)		OLOR (3 puntos)		ASPECTO VISUAL (3 puntos)		PUNTUACIÓN MEDIA CRITERIO CATA ORGANOLÉPTICA (0-12 puntos)				PUNTUACIÓN FINAL (0-12 puntos)
	N.º	*NOMBRE*	*PUNTUACIÓN*	*JUSTIFICACIÓN*	*PUNTUACIÓN*	*JUSTIFICACIÓN*	*PUNTUACIÓN*	*JUSTIFICACIÓN*	*PUNTUACIÓN*	*JUSTIFICACIÓN*	SABOR	TEXTURA	OLOR	ASPECTO VISUAL	
ARAMARK SERVICIOS DE CATERING SLU	1	GAZPACHO CON PICADILLO (PLATO AUTÓCTONO)	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado	1,6875	1,6875	1,6250	1,5625	6,5625
	2	LENTEJAS ESTOFADAS	2,25	Buen sabor	2,25	Buena Textura	2,25	Buen olor	2,25	Buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado					
	3	BERZA ALMERÍA (PLATO AUTÓCTONO)	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	2,25	Buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado					
	4	ENSALADILLA RUSA	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	2,25	Buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado					
	5	ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA	1,5	Sabor apto	1,50	Textura apta	1,50	Olor apto	1,50	Buena calidad del envasado y etiquetado Y presentación del plato apta					
	6	MERLUZA A LA VASCA	2,25	Buen sabor	2,25	Buena Textura	2,25	Buen olor	1,50	Buena calidad del envasado y etiquetado Y presentación del plato apta					
	7	SALMÓN ASADO A LA CREMA DE ENELDO	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	8	CROQUETAS DE LA ABUELA	2,25	Buen sabor	2,25	Buena Textura	2,25	Buen olor	2,25	Buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado					
	9	NO APORTA RELACIÓN DE POSTRES, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN	0		0		0		0						
	10	NO APORTA RELACIÓN DE POSTRES, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN	0		0		0		0						
	11	NO APORTA RELACIÓN DE POSTRES, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN	0		0		0		0						

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 MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ 27/10/2026

VERIFICACIÓN Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX PÁG. 18/21

Es copia auténtica de documento electrónico

	12	NO APORTA RELACIÓN DE POSTRES, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN	0		0		0		0						
LOS BILLARES CATERING S.L.	1	SALMOREJO	2,25	Buen sabor	1,50	Textura apta	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado	2,8125	2,7500	2,8750	3,0000	11,4375
	2	ESPINACAS CON GARBANZOS (VEGANA)	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	3	PATATAS EN AJOPOLLO (PLATO AUTÓCTONO)	2,25	Buen sabor	2,25	Buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	4	EMPANADA ATÚN CON TOMATE	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	5	MERLUZA AL HORNO CON GUISANTES	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	6	TERNERA AL JEREZ	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	7	SALMÓN AL HORNO EN SALSA DE CHAMPIÑÓN	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	8	CONEJO AL AJILLO DE ALMERÍA (PLATO AUTÓCTONO)	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	9	ARROZ CON LECHE	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	2,25	Buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	10	TIRAMISÚ (CASERO)	2,25	Buen sabor	2,25	Buena Textura	2,25	Buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	11	BIZCOCHO DE ZANAHORIA	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	12	BROWNIE (CASERO)	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y menaje y etiquetado					
	1	SALMOREJO	2,25	Buen sabor	3	Muy buena Textura	2,25	Buen olor	2,25	Buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado					
	2	LENTEJAS (PLATO AUTÓCTONO)	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado					

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 MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ 27/10/2026

VERIFICACIÓN Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX PÁG. 19/21

3	ENSALADILLA RUSA	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado			
4	PAPA EN AJOPOLLO (PLATO AUTÓCTONO)	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado			
5	MERLUZA AL HORNO	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	2,25	Buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado			
6	CROQUETAS DE BACALAO	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado	2,9375		
7	SOLOMILLO A LA PIMIENTA	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado		3,0000	
8	CARRILLADA	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado			
9	ARROZ CON LECHE	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado		2,8750	
10	TARTA DE QUESO	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado			
11	NATILLAS	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado		2,9375	
12	PAN DE CALATRAVA	3	Muy buen sabor	3	Muy buena Textura	3	Muy buen olor	3	Muy buena presentación del plato, calidad del envasado y etiquetado			
											11,7500	

PROYECTOS DE RESTAURACIÓN N JAR S.L.

1	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN											
2	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN											
3	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN											
4	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN											
5	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN											

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 20/21

VERÓNICA GONZÁLEZ SÁNCHEZ	6	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN													
	7	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN													
	8	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN													
	9	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN													
	10	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN													
	11	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN													
	12	NO APORTA LISTADO DE MENÚS, NO RESULTA POSIBLE SELECCIONAR PRODUCTO PARA VALORACIÓN													

Es copia auténtica de documento electrónico

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	MANUEL RAFAEL VIDA GUTIERREZ	27/10/2026
VERIFICACIÓN	Pk2jmZVEAY4L63KLSY5JECEY9U6TMX	PÁG. 21/21