



INFORME DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS DEL CONTRATO MIXTO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y DEL SERVICIO DE COCINA PARA LA MANUTENCIÓN DEL PERSONAL QUE REALIZA JORNADA COMPLEMENTARIA, DE GUARDIA Y AUTORIZADO POR LA DIRECCIÓN DEL HOSPITAL DE RIOTINTO, ASÍ COMO PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS (SÓLIDOS Y LÍQUIDOS) EN DICHO HOSPITAL Y EN LOS CENTROS DE SALUD DEPENDIENTES AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE HUELVA.

Criterio Evaluable nº5: Plan funcional – memoria técnica hasta 30 puntos.

Se valorarán cada uno de los subcriterios que se detallan a continuación en los puntos 5.1 al 5.4 conforme a la siguiente escala:

Excelente	30 puntos
Muy buena	20 puntos
Buena	10 puntos
Apta	5 puntos
Inadecuada	0 puntos

Criterio 5.1: Memoria técnica/funcional: organización del servicio de manutención: 10 puntos

La memoria técnica presentada por Repostería Barroso Iglesias SL es adecuada y conforme a los requisitos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se valoran muy positivamente los siguientes apartados:

- Inclusión adicional de más de 30 artículos de los exigidos en el PPT. Además de estos artículos, el pliego obliga a la existencia de tres platos combinados y la empresa oferta cinco.
- Posibilidad de poder incluir en el menú del día cualquier plato de la carta, no teniendo que elegir exclusivamente entre los tres primeros y tres segundos ofertados sin coste adicional.
- Evitar productos a granel, sirviendo mantequilla, aceite o paté en porciones individuales.
- Plan de trabajo marcado por la empresa con horarios perfectamente identificados y funciones para cada trabajador/a definidas.
- Atención en mesa por parte de los camareros/as.
- Suministro de bolsas térmicas en la “comida para llevar”.
- Propuesta de menú para el personal autorizado adecuada y conforme a las exigencias del pliego, evitando la repetición de los mismos en el periodo marcado.



- Identificación de las potenciales situaciones de emergencia que pudieran dar lugar a la activación del plan de contingencia, tales como cortes de luz o agua, incendios, escape de gases, inundaciones y derrames.
- Activado el plan de contingencia, disponer de menús, materias primas o menaje en el período de 90 minutos (traslado desde el Hospital de Zafra).
- Realización de simulacros ante emergencias.
- Plan de limpieza aportado, en el que se establece un método global de limpieza, indicando el tratamiento de suelos y eliminación de los recursos orgánicos, tratamiento de las superficies verticales, cristales y techos, maquinaria, cámaras frigoríficas, etc. Además de esto, son adecuadas instrucciones para los trabajadores que deben realizar diariamente para mantener la cafetería en un estado de limpieza óptimo.

Por tanto, tras el análisis de la memoria técnica para la organización del servicio de manutención, en el que se debe “valorar la adecuación y propuesta de la memoria conforme a los requisitos establecidos en el PPT, debiendo incluir una propuesta de almuerzo y cena para el personal autorizado, así como una propuesta sobre el plan de contingencia”, **la puntuación otorgada en el criterio de valoración 5.1 conforme a la escala es: Excelente, y por tanto, se le otorga la puntuación máxima para este apartado de 10 puntos.**

Criterio 5.2: Memoria técnica/funcional: variedad y calidad de los productos ofertados: 10 puntos

La memoria técnica presentada por Repostería Barroso Iglesias SL es adecuada y conforme a los requisitos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas y Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Se presentan y detallan los planes de higiene y limpieza de la cafetería, así como una copia del sistema de autocontrol sanitario basado en el análisis de peligros y puntos críticos, para dar cumplimiento al artículo 10 del Real Decreto 3484/2000.

Se valoran positivamente los planes presentados en la memoria como:

- Plan Control Agua
- Plan Formación Manipuladores
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas
- Plan de eliminación de residuos y aguas residuales
- Plan de control microbiológico
- Plan de homologación de proveedores
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
- Plan de trazabilidad
- Plan de control de alérgenos



Además de esto, se hace referencia en la memoria a la exposición diaria en cafetería de un menú diabético, un menú celíaco y un menú saludable, con opciones de platos hipocalóricos, bajos en grasas, ricos en verduras y hortalizas y elaborados mediante técnicas de cocción saludables, elaborados por una dietista de la empresa.

En cuanto a la valoración de productos ecológicos, saludables y de comercio justo, en la memoria técnica se indica y se valora la realización de distintas actividades para el fomento de una alimentación saludable, tales como:

- Jornada de promoción de alimentación saludable y productos de cercanía
- Celebración del día nacional de la nutrición, resaltando la importancia de las hortalizas.
- Fomentar el consumo de fruta, ensalada y verdura en la oferta de menús.
- Proporcionar a los usuarios información sobre el aporte calórico y nutritivo de los productos ofertados, con el fin de poder seleccionar un menú equilibrado.

Se añade también acciones de tipo ecológico como la potenciación del uso de alimentos naturales y proveedores de proximidad, favorecer el uso de alimentos con etiquetado de elaboración ecológica, evitar fritos en las comidas o potenciar el uso de embalajes y recipientes reciclables.

El plan de limpieza de Repostería Barroso Iglesias también incluye el uso de productos ecológicos como detergentes 100% biodegradables o uso de papel de un solo uso Econatural, obtenido a partir del reciclado de los envases de cartón para bebidas.

Por todo lo expuesto, tras el análisis de la memoria técnica para la variedad y calidad de los productos ofertados, en el que se debe “valorar la adecuación y propuesta de la memoria conforme al PCAP de la concesión, con las características y requisitos establecidos en el PPT, tanto para la cafetería como para el servicio de manutención, así como la oferta de productos ecológicos, saludables y de comercio justo”, **la puntuación otorgada en el criterio de valoración 5.2 conforme a la escala es: Excelente, y por tanto, se le otorga la puntuación máxima para este apartado de 10 puntos.**

Criterio 5.3: Memoria técnica/funcional: proyecto de equipamiento, decoración e instalaciones a realizar en las cafeterías: 5 puntos

El equipamiento a suministrar por parte de Repostería Barroso Iglesias SL es adecuado a las exigencias de los pliegos que rigen la presente contratación, cumpliendo con todos los equipos que se han solicitado en el anexo III del PPT.

Por todo ello, tras el análisis de la memoria técnica para el proyecto de equipamiento, decoración e instalaciones a realizar en las cafeterías, en el que se debe “valorar la adecuación y propuesta de la memoria conforme al PCAP de la concesión, con las características y requisitos establecidos en el PPT”, **la puntuación otorgada en el criterio de valoración 5.3 conforme a la escala es: Excelente, por tanto, se le otorga la puntuación máxima para este apartado de 5 puntos.**



Criterio 5.4: Memoria técnica/funcional: plan de actuación sobre el reciclado de productos y uso de envases reutilizables: 5 puntos

En la memoria técnica no se detalla ningún certificado expedido por organismo acreditado en el que se especifique el reciclado de productos y uso de envases reutilizables, tan sólo se aporta un certificado en el se acredita la existencia de un sistema de gestión ambiental que cumple con la norma ISO 14001:2015.

Por tanto, tras el análisis de la memoria técnica para el plan de actuación sobre el reciclado de productos y el uso de envases reutilizables, en el que se “asignará 5 puntos a las empresas licitadoras que acrediten el reciclado de productos y el uso de envases reutilizables en las prestaciones del contrato, mediante certificado expedido por organismo acreditado. En caso contrario, la puntuación será de 0 puntos en este apartado”, **la puntuación otorgada en el criterio de valoración 5.4 conforme a la escala es: Inadecuada, y por tanto, se le otorga en este apartado 0 puntos.**

En conclusión, se determina que la puntuación global de los criterios no automáticos del *contrato mixto de la concesión de servicios para la explotación de la cafetería y del servicio de cocina para la manutención del personal que realiza jornada complementaria, de guardia y autorizado por la dirección del Hospital de Riotinto, así como para la instalación de máquinas expendedoras de alimentos (sólidos y líquidos) en dicho hospital y en los centros de salud dependientes al Área de Gestión Sanitaria Norte de Huelva*, sea la siguiente:

Criterios No Automáticos PR 751/2024	Valoración
Criterio 5.1	10 puntos
Criterio 5.2	10 puntos
Criterio 5.3	5 puntos
Criterio 5.4	0 puntos
Total Criterios No Automáticos	25 puntos

En Minas de Riotinto, a 12 de mayo de 2025.

La Comisión Técnica

Jefe de Control de Gestión

Director Económico – Administrativo y de
Servicios Generales del AGS Norte de Huelva



* Los datos de carácter personal no aparecen relacionados en esta copia de este Informe. Tal como determina el artículo 63.5 de la ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector:

“En todo caso deberá publicarse el cargo de los miembros de las mesas de contratación y de los comités de expertos, no permitiéndose alusiones genéricas o indeterminadas o que se refieran únicamente a la Administración, organismo o entidad a la que representen o en la que prestasen sus servicios.”

El original de esta acta obra en el expediente, pudiendo el interesado acceder al mismo, tal como determina el artículo 52.1 de la ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público:

“1. Si el interesado desea examinar el expediente de contratación de forma previa a la interposición del recurso especial, deberá solicitarlo al órgano de contratación, el cual tendrá la obligación de ponerlo de manifiesto sin perjuicio de los límites de confidencialidad establecidos en la Ley.”