INFORME DE VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS NO AUTOMÁTICOS DEL CONTRATO MIXTO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS, PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMIENTOS (SÓLIDOS Y LIQUIDOS) Y BEBIDAS, ASÍ COMO DEL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL AUTORIZADO EN EL HOSPITAL INFANTA ELENA 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/funcional presentada por SERENÍSIMA IBERIA SL es adecuada y conforme a los requisitos exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Se valoran muy positivamente los siguientes apartados:

- Ejes clave de la organización del servicio.
- Calendario y horario de apertura de los servicios.
- Obligaciones medioambientales.
- Sistema de gestión de calidad iso 9001:2015 y sistema de gestión medioambiental iso 14001:2015. (creación de un comité de calidad e inocuidad alimentaria para el seguimiento del contrato).
- Programa de mantenimiento y resolución de averías.
- Plan de gestión y reciclaje de residuos.
- Medios y sistemas de pago propuestos.
- Medios humanos puestos a disposición de la ejecución del contrato.
- Distribución de plantilla de personal.
- Uniformidad e identificación de los trabajadores.
- Formación del personal.
- Sistema operativo para la gestión funcional y operativa del personal.
- Plan de contingencia.
- Menús saludables y dietas especiales. servicio de manutención.

- Plan para incentivar el consumo de menús saludables.

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 desayuno, 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

Se valora en este apartado la variedad y calidad de los productos ofertados y su adecuación y propuesta de la memoria conforme al Pliego de cláusulas administrativas particulares de la concesión, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, tanto para la cafetería como para el servicio de manutención. Además de los parámetros contenidos en los Pliegos, se valorará la oferta de productos ecológicos, saludables y de comercio justo.

La memoria técnica presentada por SERENISIMA IBERIA SL es conforme a los requisitos exigido el Pliego de Prescripciones Técnicas sobre este apartado.

Presenta en su memoria técnica / funcional y en su anexo del punto 2, las características y composición de las materias primas a utilizar y sus calidades.

Manifiesta que todos los productos que se servirán cumplirán los aspectos que especifica la actual normativa legal, a la que hace referencia. Adjunta copia de su inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas de Alimentarias y Alimentos. Declara que cuenta con la certificación ISO 14001: 2015 que le permite mejora en la búsqueda y contratación de proveedores que ayuden a mantener materias primas sostenibles, saludables y compras que fomente la economía local.

En lo referente a materias primas: composición y calidad, describe de forma precisa los productos, calidades, características y tipología por tipos de alimentos.

Se compromete a ofertar de forma permanente productos de comercio justos, detallado la relación de dichos productos con sus marcas (café, té, manzanilla, azúcar, galletas, cacao y bombones)

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 con las características y requisitos establecidos en el PPT, **la puntuación otorgada en el criterio de valoración 5.2 conforme a la escala es: Excelente, 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

Se valora en este apartado la adecuación y propuesta de Proyecto de equipamiento, decoración e instalaciones en las cafeterías, con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas sobre este apartado.

La memoria técnica presentada por SERENÍSIMA IBERIA SL es conforme con los requisitos exigido el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Describe de forma detallada todo el equipamiento nuevo de las cafeterías especificando el modelo de cada equipo, marca, prestaciones, características técnicas y precio.

Presenta Proyecto de decoración con memoria de mediciones y presupuesto de las distintas actuaciones en materia de Pintura, carpintería, Iluminación, elementos de sombra para terraza, mobiliario y decoración.

Presenta proyecto de ejecución de la rehabilitación de las instalaciones, con programa de trabajo y cronograma de ejecución de cada fase de este.

Presenta plan de mantenimiento para las instalaciones y equipamiento.

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 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

Se valora en este apartado el plan de actuación sobre el reciclado de productos y uso de envases reutilizables con las características y requisitos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas sobre este apartado.

Se acredita mediante certificación (incluida en Anexos PUNTO 4) la cumplimentación del Plan de Actuación Sobre El Reciclado de Productos y El Uso de Envases Reutilizables, prestando especial atención a su adecuada conservación y segregación en el origen, para facilitar aquellas operaciones de reciclado, valoración y/o eliminación a que las entidades locales o gestores autorizados contratados sometan a los residuos.

Se describe el modelo de gestión como el conjunto de actividades relacionadas con la generación, separación, movimiento interno, almacenamiento intermedio y/o central, desactivación, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final.

Se promueve el reciclaje con recogida selectiva en origen, la señalización y comunicación para una adecuada segregación y la instalación de contenedores para la separación según categorías.

Por todo los expuesto; tras el análisis de la memoria técnica para el plan de actuación sobre el reciclado de productos y uso de envases reutilizables en el que se debe valorar la adecuación y propuesta de la memoria conforme a las características y requisitos establecidos en el PTT, **la puntuación otorgada en el criterio de valoración 5.4 conforme a la escala es: Excelente, por tanto, se le otorga la puntuación máxima para este apartado de 5 puntos.**

En conclusión, se determina que la puntuación global de los criterios no automáticos del contrato mixto de concesión de servicios, para la explotación de las cafeterías de público y personal, la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos (sólidos y líquidos) y bebidas, así como del servicio de manutención del personal autorizado en el Hospital Infanta Elena de Huelva, sea la siguiente:

Criterios NO automáticos	**Valoración**
Criterio 5.1	10 puntos
Criterio 5.2	10 puntos
Criterio 5.3	5 puntos
Criterio 5.4	5 puntos
Total, Criterios NO automáticos	**30 puntos EXCELENTE**

En Huelva, a 13 de noviembre de 2.025

La Comisión Técnica:

Responsable Unidad de Operaciones y Control de Gestión	Jefe de Hostelería	Subdirector Económico Administrativo y de Servicios Generales

** Los datos de carácter personal no aparecen relacionados en esta copia de Acta. 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 Publico:

"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."