

**INFORME TÉCNICO DE VALORACIÓN SOBRE LAS OFERTAS PRESENTADAS
EN LA LICITACIÓN DEL CONTRATO DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEL
EQUIPAMIENTO DE COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y
CAJAL A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO**

EXP. ST-2025-0-13

ÍNDICE

1	OBJETO.....	2
2	OFERTAS A VALORAR.....	2
3	CRITERIOS DE VALORACIÓN POR JUICIO DE VALOR	2
4	EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS	3
5	CUADRO RESUMEN GLOBAL DE LA VALORACIÓN TÉCNICA.....	4
6	CONCLUSIONES	5

1 OBJETO

El presente documento tiene como objeto el análisis y evaluación de la oferta presentada en la licitación del contrato de servicio de mantenimiento del equipamiento de cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado con pluralidad de criterios, expediente ST-2025-0-13, conforme a los criterios establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) y el Pliego de Prescripciones Técnicas, cuya aplicación requiere juicio de valor.

2 OFERTAS A VALORAR

Las ofertas o propuestas a valorar en el presente informe son las de las siguientes empresas:

- **ÑOZ-JOM S.L.**

3 CRITERIOS DE VALORACIÓN POR JUICIO DE VALOR

Según lo especificado en el PCAP, la metodología para valorar las propuestas técnicamente según juicio de valor se basa en los siguientes criterios:

CRITERIOS		PUNTUACIÓN MÁX.
B. MEMORIA TÉCNICA		15
B.1	Memoria técnica: trabajos, medios humanos y procedimientos internos	4
B.2	Relación de averías recurrentes, soluciones y plazos	6
B.3	Plan de mantenimiento preventivo	5
TOTAL PUNTUACIÓN DE JUICIO DE VALOR (B)		15

Estos criterios se evaluarán atendiendo al siguiente criterio: Se valorará dando la máxima puntuación a la empresa que acredite el mayor grado de detalle y adecuación a las instalaciones del hospital

- Excelente: 100 %
- Notable: 75 %
- Bueno: 50 %
- Insuficiente: 25%
- No presenta: 0%

4 EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Valoración cualitativa dependiente de juicios de valor (hasta 15 puntos)

4.1. Memoria técnica (hasta 4 puntos)

4.2. Averías recurrentes y soluciones (hasta 6 puntos)

4.3. Plan de mantenimiento preventivo (hasta 5 puntos)

ANÁLISIS DE LAS OFERTAS DE LA MEMORIA TÉCNICA (B)

- **ÑOZ-JOM S.L.**

4.1. Memoria técnica (hasta 4 puntos)

La memoria técnica presentada por Hnos. Muñoz desarrolla de forma detallada y coherente los trabajos a realizar, definiendo con precisión el alcance del servicio de mantenimiento del equipamiento de cocina, los procedimientos de actuación y la organización interna prevista para la correcta ejecución del contrato.

Se describen de manera clara los medios humanos adscritos al servicio, su cualificación profesional y experiencia en el mantenimiento de equipamiento de cocina en entornos hospitalarios, así como los sistemas de coordinación con los servicios técnicos del Hospital. Asimismo, se detallan los protocolos de gestión de avisos, control de intervenciones, seguimiento de trabajos y comunicación de incidencias, garantizando la continuidad del servicio y minimizando cualquier afección a la actividad asistencial.

La documentación presentada evidencia un conocimiento preciso de las necesidades del servicio y supera los mínimos exigidos en el PCAP, aportando una propuesta técnica sólida y bien estructurada.

Valoración: EXCELENTE

Puntuación: 4 puntos

4.2. Averías recurrentes y soluciones (hasta 6 puntos)

La oferta incluye una relación exhaustiva de las averías más recurrentes asociadas al equipamiento de cocina objeto del contrato, identificando de forma clara las causas habituales de las mismas y proponiendo soluciones técnicas adecuadas y proporcionadas en cada caso.

Se describen los procedimientos de intervención, los criterios de reparación o sustitución de componentes y los plazos estimados de actuación, teniendo en

cuenta la criticidad de los equipos y la necesidad de garantizar el normal funcionamiento del servicio de cocina del Hospital.

Este apartado demuestra una correcta planificación del mantenimiento correctivo, con un enfoque preventivo orientado a reducir la frecuencia de incidencias y su impacto en la actividad diaria, lo que resulta especialmente relevante en un entorno hospitalario.

Valoración: EXCELENTE

Puntuación: 6 puntos

4.3. Plan de mantenimiento preventivo (hasta 5 puntos)

El plan de mantenimiento preventivo presentado es completo, estructurado y adaptado al equipamiento existente, detallando de forma individualizada los distintos equipos de cocina incluidos en el contrato.

Se especifican las operaciones periódicas de revisión, comprobación, limpieza, ajuste y control, así como su frecuencia, conforme a las recomendaciones de los fabricantes y a la normativa vigente. Estas actuaciones permiten anticipar posibles fallos, prolongar la vida útil de los equipos y asegurar su correcto funcionamiento en un entorno hospitalario.

La integración entre el mantenimiento preventivo y correctivo se encuentra adecuadamente definida, aportando fiabilidad, eficiencia y continuidad al servicio.

Valoración: EXCELENTE

Puntuación: 5 puntos

5 CUADRO RESUMEN GLOBAL DE LA VALORACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS		PUNTUACIÓN MÁX.	HNOS MUÑOZ
B. MEMORIA TÉCNICA		15	15
B.1	Memoria técnica: trabajos, medios humanos y procedimientos internos	4	4
B.2	Relación de averías recurrentes, soluciones y plazos	6	6
B.3	Plan de mantenimiento preventivo	5	5
TOTAL PUNTUACIÓN DE JUICIO DE VALOR (B)		15	15

6 CONCLUSIONES

Una vez analizadas y valoradas las propuestas técnicas de las tres empresas licitadoras según los criterios de juicio de valor establecidos en el PCAP, y considerando las observaciones detalladas por parte de los técnicos del hospital, se obtiene la siguiente clasificación en base a la puntuación técnica:

1. **ÑOZ-JOM S.L.:** 15 puntos

La propuesta de **ÑOZ-JOM S.L.** Aporta información amplia, detallada y técnicamente solvente. Define de manera clara y coherente los trabajos a realizar, su planificación y control. Garantiza un elevado nivel de calidad, seguridad y continuidad del servicio. Cumple y supera los objetivos del criterio de valoración establecido.

En Madrid, a la fecha de la firma

Firmado digitalmente por: DE LA CUEVA REVILLA VICTOR
Fecha: 2026.02.09 13:26

Fdo.: Víctor de la Cueva Revilla

Subdirector de Gestión Técnica