

Expediente: ST2025-0-13
Presupuesto de licitación: 115.882,00.-€
Plazo de ejecución: 06 meses

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL EXPEDIENTE

CONTRATO DE SERVICIOS DEL MANTENIMIENTO DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMÓN Y CAJAL (ST2025-0-13).

El Director Gerente del Hospital Universitario Ramón y Cajal, actuando en virtud de las competencias que le atribuye la Resolución 342/2021 de 13 septiembre, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria y Salud Pública y Dirección General del Servicio Madrileño de Salud, por la que se delega el ejercicio de determinadas competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria. (B.O.C.M. Núm. 222 de 17 de septiembre de 2021), y a los efectos de lo previsto en el art. 116 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de la LCSP, emite el presente informe para la motivación de los términos que van a definir la adjudicación del contrato conforme lo dispuesto en el art. 28 LCSP, con pleno sometimiento a los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad social y medioambiental.

Se han tomado como referencia los Informes emitidos por la Subdirección de Gestión del Servicio Técnico, donde se justifica la necesidad a cubrir, así como el pliego de prescripciones técnicas firmado por el Servicio promotor del expediente.

Objeto del contrato:

Este contrato tiene por objeto el servicio de Servicio de mantenimiento del equipamiento de cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal, cuyas características se especifican en el pliego de prescripciones técnicas particulares, en base a la relación de equipos relacionada en el anexo I del mencionado pliego.

Responsable del contrato

El responsable del contrato es el Subdirector de Gestión de Servicio Técnico del Hospital Universitario Ramón y Cajal.

Necesidad e idoneidad del contrato:

El presente contrato de mantenimiento de las cocinas del Hospital, sustituye al anterior correspondiente al expediente **ST2019-0-39**, cuyo vencimiento se ha producido en el año 2025, por lo que resulta preciso convocar un nuevo contrato administrativo que garantice la continuidad del servicio. La ausencia de mantenimiento comprometería la operatividad de las instalaciones, afectando

a la prestación alimentaria esencial para pacientes y personal, lo que podría derivar en incumplimientos normativos en materia de seguridad alimentaria y responsabilidad patrimonial.

En aplicación de los principios de eficiencia y continuidad del servicio público (arts. 1, 28 y 116 de la LCSP), se justifica la necesidad de contratar el mantenimiento especializado para asegurar el correcto funcionamiento, la seguridad y la legalidad de las cocinas hospitalarias.

División en lotes

Para este expediente, se opta por no dividir en lotes en base a motivos relacionados con la eficiencia del servicio ya que una única organización coherente, con responsabilidad única, e interlocución unificada, permite que el contrato se ejecute con la economía de medios adecuada a su volumen, además de facilitar el control y seguimiento del mismo.

Dada la cuantía del contrato y como consecuencia de la economía de escala, la participación de varios contratistas incrementaría los costes de ejecución, al incrementarse el porcentaje de gastos generales a repercutir por cada contratista sobre su oferta, por falta de optimización de los medios materiales necesarios para la ejecución del contrato.

El conocimiento integral de los equipos e instalaciones, al agrupar todos los equipos e instalaciones en un único lote, garantizamos que el proveedor disponga de personal con conocimientos integrales sobre todos los sistemas y equipos, siendo esta cuestión crucial para asegurar un correcto diagnóstico.

Por tanto, la realización independiente de las prestaciones dificultaría la correcta ejecución desde el punto de vista técnico [art. 99.3.b) de la LCSP].

Tramitación

Se estima que la forma de tramitación adecuada para este contrato, es el procedimiento abierto simplificado con pluralidad de criterios conforme lo estipulado en los artículos 159 y 131.2 de la LCSP.

La elección de este procedimiento garantiza un tratamiento a los licitadores igualitario y no discriminatorio, a la par que garantiza a la Administración la contratación del servicio con la mejor relación calidad/precio.

Conforme el importe resultante del valor estimado, el expediente ha sido calificado como NO sujeto a regulación armonizada conforme lo estipulado en el art. 20 de la LCSP.

La elección de este procedimiento garantiza un tratamiento a los licitadores igualitario y no discriminatorio, a la par que garantiza a la Administración la contratación del servicio con la mejor relación calidad/precio.

Criterios de adjudicación

En la configuración de los criterios de adjudicación del presente expediente no se han aplicado íntegramente las instrucciones de homogeneización establecidas para la contratación pública de la Comunidad de Madrid, debido a circunstancias específicas que han exigido una adaptación singular. No obstante, dicha parametrización diferenciada se ha realizado respetando la pauta general y los principios rectores indicados, evitando cualquier desviación sustancial respecto de los objetivos de transparencia, concurrencia y proporcionalidad previstos en la normativa aplicable.

Para la determinación de estos criterios de valoración se ha tenido en cuenta lo dispuesto con carácter general en los artículos 145 y 146 de la LCSP, siendo criterios directamente relacionados con el objeto del contrato, relevantes y teniendo una puntuación asignada equilibrada atendiendo a su importancia específica sobre el conjunto de todos ellos.

La selección de dichos criterios se fundamenta en la obligación de garantizar que las proposiciones de los licitadores puedan cumplirse de manera realista y sin comprometer la adecuada prestación del servicio objeto del contrato, el cual es crítico para el funcionamiento del centro hospitalario. Para ello, se han establecido parámetros objetivos que permiten identificar ofertas con valores desproporcionados o temerarios, atendiendo no solo al precio, sino también a la pluralidad de criterios de adjudicación fijados en los pliegos.

Justificación del Importe del Contrato

Atendiendo al informe económico incorporado al contrato, el sistema de determinación del precio en la presente contratación se articula mediante la fijación de precios unitarios por unidad de ejecución, en atención a la posibilidad de establecer el número de actuaciones correspondientes a cada mantenimiento, considerando la diversidad, complejidad y heterogeneidad que caracteriza la composición actual del equipamiento objeto del contrato.

Para la estimación económica se han tomado como referencia los informes de costes derivados del mantenimiento del equipamiento de cocina del Hospital, recogidos en el expediente ST-2019-0-39 "Contrato de servicio de mantenimiento del equipamiento de cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal", cuya vigencia finalizó el 31 de enero de 2025, con un importe anual de adjudicación de 188.756,37 euros (IVA incluido). Extrapolando dicho importe a la duración prevista para el presente expediente (seis meses), el valor proporcional correspondiente asciende a 94.387,18 euros, constituyendo así una base objetiva para la determinación del presupuesto de licitación.

Base imponible: 95.770,25 euros

Importe del I.V.A.: 20.111,75 euros

Importe total: 115.882,00 euros

Expte ST2025-0-13: procedimiento abierto simplificado con pluralidad de criterios.

Justificación del umbral de baja anormal:

Con el fin de garantizar la viabilidad técnica y económica de las proposiciones, se ha establecido como umbral para la consideración de baja anormal aquella que exceda el 10 % respecto del importe de licitación, en el supuesto de concurrencia de varios licitadores. Este porcentaje se estima adecuado atendiendo a la naturaleza y características del servicio, cuya prestación resulta crítica para el funcionamiento del centro hospitalario, dado que el equipamiento de cocina permanece operativo de forma continuada durante 16 horas diarias, todos los días del año.

Una reducción superior a dicho límite podría comprometer la calidad del servicio y la capacidad de respuesta ante incidencias, afectando de manera directa al correcto funcionamiento del Servicio de Hostelería y, en consecuencia, a la adecuada provisión de dietas para los pacientes hospitalizados, lo que supondría un riesgo para la calidad asistencial.

La fijación de este umbral se ajusta a lo previsto en el artículo 149.2 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, permitiendo la aplicación de criterios objetivos para la detección y tratamiento de ofertas anormalmente bajas.

Solvencia Técnica o profesional, económica y financiera:

En el presente contrato de mantenimiento del equipamiento de cocina, no se exige la clasificación empresarial prevista en la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, al no resultar obligatoria para este tipo de prestaciones. En su lugar, se requiere la acreditación de la solvencia económica y técnica mediante la aportación de la documentación justificativa indicada en los pliegos, conforme a lo dispuesto en los artículos 87 y siguientes de la citada Ley, garantizando así la capacidad del contratista para ejecutar adecuadamente el objeto contractual.

La exigencia de acreditar la solvencia técnica mediante la presentación de, al menos, tres certificados que acrediten la ejecución de servicios similares en los últimos tres años responde a lo dispuesto en los artículos 90 y 91 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, que permiten a los órganos de contratación establecer medios objetivos para garantizar la capacidad técnica del licitador en relación con el objeto contractual.

La naturaleza del contrato, vinculada al mantenimiento de los Servicios de Hostelería, requiere experiencia acreditada en prestaciones de igual naturaleza (CPV), a fin de asegurar la correcta ejecución y continuidad del servicio. Asimismo, la exigencia de disponer de la certificación UNE-EN ISO 9001 o equivalente, referida a la actividad objeto del contrato, se fundamenta en el principio de calidad y en la necesidad de garantizar que el adjudicatario cuenta con un sistema de gestión que asegure la trazabilidad, control y mejora continua en la prestación del servicio, conforme a los estándares reconocidos en el sector.

Condiciones especiales de ejecución del contrato

Conforme lo establecido en el art. 202 de la LCSP, las condiciones especiales de ejecución del contrato se incluyen de forma obligatoria en todos los pliegos y deben recoger las condiciones medioambientales estipuladas.

Este órgano de contratación apuesta en todos los expedientes tramitados por el compromiso medioambiental del contratista mediante su corresponsabilidad al cumplimiento de las medidas determinadas en la IT-09 que se anexa al pliego administrativo.

El incumplimiento de las condiciones reflejadas en la mencionada instrucción, son causa de resolución del contrato.

Penalidades

Las penalidades tienen como objetivo conseguir la correcta ejecución del contrato, dentro de los términos definidos en el apartado del PPT.

Con objeto de garantizar la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y estabilidad, se establecen penalidades proporcionales y disuasorias ante incumplimientos que comprometan la seguridad y funcionalidad del servicio. En particular, se penaliza el retraso y la demora en las reparaciones, la inobservancia de instrucciones técnicas emitidas por el responsable del contrato, y el incumplimiento por parte del contratista de cualquiera de sus obligaciones. Estas medidas tienen como finalidad asegurar que el equipamiento de cocina se mantenga en condiciones óptimas de funcionamiento, minimizando el riesgo de averías que puedan interrumpir el Servicio de Hostelería y afectar a la adecuada prestación de dietas a los pacientes hospitalizados.

Póliza de seguros de responsabilidad civil

La exigencia de que el contratista disponga de un seguro de responsabilidad civil se fundamenta en la necesidad de garantizar la cobertura de los daños, riesgos y contingencias que pudieran derivarse de la ejecución del contrato, tanto respecto de las personas como de los bienes. Esta medida preventiva resulta esencial para proteger al personal adscrito al servicio de cocina, así como a terceros que pudieran verse afectados, asegurando la reparación de posibles perjuicios ocasionados durante la prestación del servicio. Por ello, dicha obligación se encuentra directamente vinculada al objeto del contrato y responde al principio de proporcionalidad previsto en la normativa contractual.

Se emite el presente informe con la finalidad de que surta los efectos oportunos en

Madrid a 29 de diciembre de 2025

EL DIRECTOR GERENTE

Firmado digitalmente por: MINGO RODRIGUEZ CARLOS

Fdo.: Carlos Mingo Rodríguez