

MEMORIA JUSTIFICATIVA PROCEDIMIENTO P.A.S.A. 57/2026 SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE UN EQUIPO MULTIFUNCIÓN DE COCCIÓN PARA EL SERVICIO DE HOSTELERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente expediente tiene por objeto el suministro, instalación y puesta en funcionamiento de un equipo multifunción de cocción para el Servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Paz.

2. ANTECEDENTES

El Hospital Universitario La Paz, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año. Para ello, el Hospital cuenta con 2 cocinas dotadas con el equipamiento de cocina necesario para la elaboración de los menús que servimos.

El Hospital Universitario La Paz pone a disposición de los pacientes las necesidades alimentarias durante su estancia en el hospital, asegurando una nutrición adecuada para la recuperación y el bienestar de los pacientes, considerando sus necesidades específicas y contribuyendo a su proceso de tratamiento y rehabilitación. La alimentación juega un papel crucial en la mejora de la salud y el estado de ánimo, además de promover la salud general.

3. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El objeto del contrato es un suministro necesario y esencial dentro del centro hospitalario para prestar el servicio de alimentación a pacientes ingresados.

Resulta necesario el suministro del equipo al que hace referencia el procedimiento para renovar el equipo de cocina obsoleto y aquellos que por imposibilidad de su mantenimiento resulta necesario sustituir para ofrecer un servicio de alimentación a los pacientes de calidad, propio de una institución sanitaria pública y acorde con los principios de calidad y compromiso con los usuarios demandantes de la misma.

4. REQUERIMIENTO BÁSICOS:

Características mínimas requeridas

- Equipo multifunción de cocción de alta productividad con cuba basculante motorizada, que permita, como mínimo, las funciones de sartén basculante, marmita, plancha, freidora, cocedor de pasta y baño María.
- Capacidad mínima de 150 litros.
- Dimensiones máximas aproximadas 1.400 × 950 × 1.100 mm. El sistema ofertado debe ajustarse al espacio disponible en la unidad de destino.



- Alimentación eléctrica trifásica 400 V.
- Construida en acero inoxidable AISI 304 o superior, con cuba de elevada conductividad térmica que garantice una distribución homogénea del calor, mediante fondo multicapa o tecnología equivalente, superficies lisas y de fácil limpieza, aptas para uso alimentario y materiales en contacto con alimentos conformes al Reglamento (CE) 1935/2004.
- Sistema de calentamiento electrónico de elevada potencia que garantice un calentamiento rápido y homogéneo.
- Regulación electrónica de temperatura, con rango de trabajo mínimo entre 30 °C y 250 °C.
- Sistema de asistencia a la cocción que permita el control automático de parámetros del proceso, la realización simultánea de distintos procesos de cocción y la optimización automática del consumo energético.
- Cuba con basculación motorizada, llenado automático y programable de agua y vaciado motorizado directo al desagüe.
- Control mediante pantalla táctil color de al menos 10 pulgadas con almacenamiento de programas o recetas personalizadas y avisos automáticos durante el proceso de cocción.
- Sonda térmica multipunto integrada para control automático de temperatura del alimento durante el proceso de cocción.
- Conectividad mediante USB y/o Ethernet que permita la exportación de datos, actualización del software y conexión a plataformas de gestión y mantenimiento remoto.
- Se incluirán todos los accesorios necesarios para el correcto funcionamiento del equipo, incluyendo, como mínimo, espátula, cestas de cocción (3 uds), parrillas de fondo, sistema de elevación de cestas cuando proceda, escurridor y kit de conexión al desagüe o accesorios funcionalmente equivalentes.

El adjudicatario deberá realizar la retirada del equipo actual e incluir el suministro del material necesario para la conexión del nuevo equipo. Asimismo, deberá encargarse de su instalación en la ubicación indicada, dejando el sistema completamente terminado y listo para su uso.

Las características técnicas particulares para el equipamiento ofertado se adaptarán a las necesidades del Servicio de destino y al área específica de funcionamiento.

En todos los casos se incluirán todos aquellos elementos y accesorios que puedan ser necesarios para un correcto funcionamiento de los equipos.

Además de lo anteriormente indicado, todos los equipos cumplirán con las especificaciones descritas en las Características Generales de estos pliegos.



5. JUSTIFICACIÓN ECONÓMICA

No hay impacto económico en el Capítulo I, al no existir costes laborales asociados en el expediente.

No existen costes asociados al Capítulo II.

Para determinar el presupuesto base de licitación se han tenido en cuenta los precios de mercado.

6. JUSTIFICACIÓN CRITERIOS DE SELECCIÓN

Los criterios de valoración recogidos en el Pliego de Cláusulas Administrativa Particulares son los que se relacionan a continuación:

ÍTEM	VALORACIÓN	CRITERIO	PONDERACIÓN
1	Inclusión del servicio de implantación, configuración e integración de la plataforma de gestión remota del fabricante con la infraestructura informática del centro.	Sí	10
		No	0
2	Formación práctica presencial, impartida por personal especializado del fabricante o distribuidor autorizado, adicional a la puesta en marcha del sistema ofertado, orientada al manejo, programación y optimización de los procesos de cocción	Sí	10
		No	0
3	Plazo de garantía adicional ofertado además de los requeridos	2 años	10
		1 año	5
TOTAL			30

Justificación:

1. Inclusión del servicio de implantación, configuración e integración de la plataforma de gestión remota del fabricante con la infraestructura informática del centro (10 puntos)

La conectividad y digitalización de los equipos de cocción constituyen un elemento estratégico para una cocina hospitalaria moderna. La integración de la plataforma de gestión remota con la infraestructura informática del Hospital Universitario La Paz permite:

- Supervisar en tiempo real el estado operativo del equipo.
- Realizar diagnósticos preventivos y correctivos de forma remota.
- Optimizar los costes de mantenimiento mediante la detección temprana de incidencias.
- Garantizar la trazabilidad de los procesos de cocción y el cumplimiento de los protocolos de seguridad alimentaria.
- Mantener actualizados programas, recetas y parámetros de funcionamiento de manera centralizada.

La valoración de este criterio favorece soluciones tecnológicas que mejoran la eficiencia operativa, reducen tiempos de indisponibilidad y facilitan la gestión de una producción alimentaria compleja y



crítica como la de un hospital de alta actividad. Por ello, se considera adecuado asignar **10 puntos** a las ofertas que lo incluyan.

2. Formación práctica presencial adicional impartida por personal especializado del fabricante o distribuidor autorizado (10 puntos)

El rendimiento de un equipo multifunción de cocción depende no solo de sus prestaciones técnicas, sino también de la correcta capacitación de los profesionales que lo utilizan.

La formación presencial especializada aporta los siguientes beneficios:

- Aprovechamiento integral de las funcionalidades avanzadas del equipo.
- Optimización de los procesos de cocción y regeneración de alimentos.
- Mejora de la calidad organoléptica de los menús servidos a pacientes y personal.
- Reducción de errores operativos y consumos innecesarios de energía y agua.
- Homogeneización de procedimientos entre distintos turnos de trabajo.
- Incremento de la seguridad de los usuarios y de la vida útil del equipamiento.

Al tratarse de una formación adicional a la necesaria para la puesta en marcha, supone un valor añadido real para la organización y contribuye a maximizar la inversión realizada. Por este motivo se asigna una valoración de **10 puntos** a las ofertas que la incluyan.

3. Plazo de garantía adicional ofertado sobre el mínimo exigido (hasta 10 puntos)

Los equipos multifunción de cocción son equipamientos críticos para la continuidad asistencial, debido a su impacto directo en la preparación diaria de la alimentación hospitalaria.

La ampliación de la garantía permite:

- Disminuir el riesgo económico derivado de averías imprevistas.
- Garantizar la disponibilidad operativa del equipo durante un periodo mayor.
- Asegurar la utilización de repuestos originales y servicios técnicos autorizados.
- Reducir costes de mantenimiento correctivo para el hospital.
- Incrementar la seguridad de la inversión pública y el coste del ciclo de vida del equipamiento.

La ponderación establecida valora proporcionalmente el compromiso del suministrador con la fiabilidad y durabilidad de la solución ofertada, otorgando **10 puntos por una ampliación de 2 años** y **5 puntos por una ampliación de 1 año**.



Los criterios seleccionados responden a principios de **eficiencia operativa, digitalización, formación de usuarios y reducción del coste del ciclo de vida del equipamiento**, aspectos especialmente relevantes en una cocina hospitalaria de gran volumen como la del Hospital Universitario La Paz. Asimismo, permiten identificar la oferta con mejor relación calidad-precio mediante criterios objetivos, directamente vinculados al objeto del contrato y orientados a maximizar el rendimiento y la disponibilidad del equipo durante toda su vida útil.

SUBDIRECTOR SERVICIOS GENERALES

Firmado digitalmente por: RUIZ GARRIDO MATIAS
Fecha: 2026.07.27 09:11

FDO.: Matías Ruiz Garrido.

