

MEMORIA JUSTIFICATIVA RECTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DEL SERVICIO DE COCINA Y MANUTENCIÓN DE PACIENTES Y PROFESIONALES AUTORIZADOS DE GUARDIA Y LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS HOSPITALES DE MONTILLA Y HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE PUENTE GENIL, INTEGRADOS EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE CÓRDOBA Y PARA EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN VALLE DEL GUADIATO, INTEGRADO EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE CÓRDOBA, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO

EXPEDIENTE NÚM. PA 8/25

La presente Memoria Justificativa rectificativa sustituye a la Memoria Justificativa rectificativa firmada por la Dirección Económico-Administrativa del HURS y de la CPC de fecha 07/04/2026 y se emite por esta Dirección Económico-Administrativa, para el presente expediente de contratación, tras las consideraciones realizadas por la Intervención Provincial del SAS en Córdoba, Informe 003/2026 PA 8-25 de fecha 27 de febrero de 2026, y las modificaciones realizadas tras la solicitud de información de S/Ref- IP SAS CO GAO pmsi de fecha 16 de abril de 2026 al objeto de rectificar lo siguiente:

- 1.- La Memoria justificativa de fecha 23 de julio de 2025, se rectifica en su apartado **2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN AUTOMÁTICA**, en sus dos subapartados 1.- OFERTA ECONÓMICA y 2.- CALIDAD DE LOS MENÚS, quedando redactado como sigue:

2.- CRITERIOS DE EVALUACIÓN AUTOMÁTICA (80 puntos).

2.1.- OFERTA ECONÓMICA (MÁXIMO 60 PUNTOS): Se descomponen en los siguientes subapartados:

Nº ORDEN y TIPO CRITERIO	DENOMINACIÓN	EVALUACIÓN AUTO./NO AUTO.	PONDERACIÓN	FÓRMULA o CRITERIOS DE VALORACIÓN
2.1.a) Criterio Económico	CANON Cláusula 9.5 del Cuadro Resumen (Anexo VII del PCAP)	Evaluación Automática Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)	HASTA 10 PUNTOS	AGRUPACIÓN 1: Lotes 1 y 2: Se valorará la oferta de canon realizada en función de la subida que suponga sobre el importe mínimo de licitación sin IVA de la Agrupación 1 (Lote 1: 3.000 €/año + Lote 2: 1.500 €/año = 4.500€/año) de 4.500 año más IVA. Se otorgarán 10 puntos a la oferta que presente el canon de mayor importe y con 0 puntos a la oferta que presente un canon de 4.500 €/año. Se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula: (10) X Oferta a valorar / oferta de mayor importe Lote 3: Se valorará la oferta de canon realizada en función de la subida que suponga sobre el importe mínimo de licitación sin IVA de 1.000 €/año más IVA. Se otorgarán 10 puntos a la oferta que presente el canon de mayor

2.1.b) Criterio Económico	PRECIOS CAFETERÍAS Cláusula 3.1.4 PCAP (Anexo VII PCAP)	Evaluación automática Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)	HASTA 10 PUNTOS	importe y con 0 puntos a la oferta que presente un canon de 1.000 €/año. Se puntuarán las restantes ofertas mediante proporcionalidad directa, según la siguiente fórmula: (10) X Oferta a valorar / oferta de mayor importe A) Precios al público: Se otorgarán 6 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al público que figuran marcados con un asterisco en el Anexo VII del PCAP, de tarifas de precios a ofertar para el público, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula: (6) X (PDO) / (PDMA) PDO= Promedio de descuento ofertado. PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados. Anexo VII. Modelo de oferta económica. B) Precios al personal: Se otorgarán 4 puntos a la oferta que contenga un mayor porcentaje promedio de descuento de los productos ofertados al personal que figuran marcados con un asterisco en el Anexo VII del PCAP, de tarifas de precios a ofertar para el personal, puntuándose las restantes de forma proporcional decreciente, según la siguiente fórmula: (4) X (PDO) / (PDMA) PDO= Promedio de descuento ofertado. PDMA= Promedio de descuento más alto de los ofertados Anexo VIII. Modelo de oferta económica.
----------------------------------	--	---	-----------------	---

2.1.c)																												
Criterio Económico	PRECIOS MANUTENCIÓN PACIENTES Cláusula 3.3 del PCAP y apartado 9.4 del Cuadro Resumen (Anexo VII del PCAP)	Evaluación automática Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)	HASTA 20 PUNTOS	La puntuación se asignará conforme al porcentaje de reducción que suponga el valor unitario de la dieta ofertada ponderada de cada licitador, sobre el valor unitario de la dieta licitada ponderada, obtenidas del siguiente modo: - Valor unitario de la dieta licitada ponderada= precio licit desayuno*0,08+precio licit almuerzo* 0,60+precio licitación merienda*0,08+precio licit cena*0,24 - Valor unitario de la dieta ofertada ponderada= precio oferta desayuno*0,08+precio oferta almuerzo* 0,60+precio oferta merienda*0,08+precio oferta cena*0,24 El valor unitario de la dieta ofertada ponderada se redondeará a 4 decimales El % de reducción se redondeará a dos decimales. La puntuación a cada oferta se asignará del siguiente modo: Un tramo lineal de 0 a 15 puntos, para las ofertas que supongan una reducción de hasta un 20%, de acuerdo al siguiente esquema: <table><tr><th>Porcentaje de baja</th><th>Puntos</th></tr><tr><td>Igual a 0%</td><td>0</td></tr><tr><td>Mayor que 0% y menor o igual que 2%</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Mayor que 2% y menor o igual que 4%</td><td>3</td></tr><tr><td>Mayor que 4% y menor o igual que 6%</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Mayor que 6% y menor o igual que 8%</td><td>6</td></tr><tr><td>Mayor que 8% y menor o igual que 10%</td><td>7,5</td></tr><tr><td>Mayor que 10% y menor o igual que 12%</td><td>9</td></tr><tr><td>Mayor que 12% y menor o igual que 14%</td><td>10,5</td></tr><tr><td>Mayor que 14% y menor o igual que 16%</td><td>12</td></tr><tr><td>Mayor que 16% y menor o igual que 18%</td><td>13,5</td></tr><tr><td>Mayor que 18% y menor o igual que 20%</td><td>15</td></tr></table> A partir de una reducción de 20%, se establece un tramo en el que podrán asignarse 5 puntos adicionales sobre los 15 obtenidos, mediante la siguiente fórmula: Mayor % de bajada= 20 puntos.	Porcentaje de baja	Puntos	Igual a 0%	0	Mayor que 0% y menor o igual que 2%	1,5	Mayor que 2% y menor o igual que 4%	3	Mayor que 4% y menor o igual que 6%	4,5	Mayor que 6% y menor o igual que 8%	6	Mayor que 8% y menor o igual que 10%	7,5	Mayor que 10% y menor o igual que 12%	9	Mayor que 12% y menor o igual que 14%	10,5	Mayor que 14% y menor o igual que 16%	12	Mayor que 16% y menor o igual que 18%	13,5	Mayor que 18% y menor o igual que 20%	15
Porcentaje de baja	Puntos																											
Igual a 0%	0																											
Mayor que 0% y menor o igual que 2%	1,5																											
Mayor que 2% y menor o igual que 4%	3																											
Mayor que 4% y menor o igual que 6%	4,5																											
Mayor que 6% y menor o igual que 8%	6																											
Mayor que 8% y menor o igual que 10%	7,5																											
Mayor que 10% y menor o igual que 12%	9																											
Mayor que 12% y menor o igual que 14%	10,5																											
Mayor que 14% y menor o igual que 16%	12																											
Mayor que 16% y menor o igual que 18%	13,5																											
Mayor que 18% y menor o igual que 20%	15																											

				Resto=15+(% bajada a valorar X 5 / mayor % de bajada).																								
2.1.d) Criterio Económico	PRECIOS MANUTENCIÓN DEL PERSONA DE GUARDIA Cláusula 3.3 del PCAP y apartado 9.4 del Cuadro Resumen (Anexo VII del PCAP)	Evaluación automática Sobre nº 3: Documentación económica (oferta económica)	HASTA 20 PUNTOS	La puntuación se asignará conforme al porcentaje de reducción que suponga el valor unitario de la dieta ofertada ponderada de cada licitador, sobre el valor unitario de la dieta licitada ponderada, obtenidas del siguiente modo: - Valor unitario de la dieta licitada ponderada= precio licit desayuno*0,08+precio licit almuerzo* 0,60+precio licit cena*0,32 - Valor unitario de la dieta ofertada ponderada= precio oferta desayuno*0,08+precio oferta almuerzo* 0,60+precio oferta cena*0,32 El valor unitario de la dieta ofertada ponderada se redondeará a 4 decimales El % de reducción se redondeará a dos decimales. La puntuación a cada oferta se asignará del siguiente modo: Un tramo lineal de 0 a 15 puntos, para las ofertas que supongan una reducción de hasta un 20%, de acuerdo al siguiente esquema: <table><tr><th>Porcentaje de baja</th><th>Puntos</th></tr><tr><td>Igual a 0%</td><td>0</td></tr><tr><td>Mayor que 0% y menor o igual que 2%</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Mayor que 2% y menor o igual que 4%</td><td>3</td></tr><tr><td>Mayor que 4% y menor o igual que 6%</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Mayor que 6% y menor o igual que 8%</td><td>6</td></tr><tr><td>Mayor que 8% y menor o igual que 10%</td><td>7,5</td></tr><tr><td>Mayor que 10% y menor o igual que 12%</td><td>9</td></tr><tr><td>Mayor que 12% y menor o igual que 14%</td><td>10,5</td></tr><tr><td>Mayor que 14% y menor o igual que 16%</td><td>12</td></tr><tr><td>Mayor que 16% y menor o igual que 18%</td><td>13,5</td></tr><tr><td>Mayor que 18% y menor o igual que 20%</td><td>15</td></tr></table> A partir de una reducción de 20%, se establece un tramo en el que podrán asignarse 5 puntos adicionales sobre los 15 obtenidos, mediante la siguiente fórmula:	Porcentaje de baja	Puntos	Igual a 0%	0	Mayor que 0% y menor o igual que 2%	1,5	Mayor que 2% y menor o igual que 4%	3	Mayor que 4% y menor o igual que 6%	4,5	Mayor que 6% y menor o igual que 8%	6	Mayor que 8% y menor o igual que 10%	7,5	Mayor que 10% y menor o igual que 12%	9	Mayor que 12% y menor o igual que 14%	10,5	Mayor que 14% y menor o igual que 16%	12	Mayor que 16% y menor o igual que 18%	13,5	Mayor que 18% y menor o igual que 20%	15
Porcentaje de baja	Puntos																											
Igual a 0%	0																											
Mayor que 0% y menor o igual que 2%	1,5																											
Mayor que 2% y menor o igual que 4%	3																											
Mayor que 4% y menor o igual que 6%	4,5																											
Mayor que 6% y menor o igual que 8%	6																											
Mayor que 8% y menor o igual que 10%	7,5																											
Mayor que 10% y menor o igual que 12%	9																											
Mayor que 12% y menor o igual que 14%	10,5																											
Mayor que 14% y menor o igual que 16%	12																											
Mayor que 16% y menor o igual que 18%	13,5																											
Mayor que 18% y menor o igual que 20%	15																											

				Mayor % de bajada= 20 puntos. Resto=15+(% bajada a valorar X 5 / mayor % de bajada).
--	--	--	--	---

2.2.- CALIDAD DE MENÚS (20 puntos).

El licitador deberá cumplimentar la tabla del Anexo VII-bis del PCAP, que es el modelo para evaluar la calidad nutricional de los menús que pretende ofrecer en caso de resultar adjudicatario.

Para facilitar la cumplimentación por los licitadores, se publica la tabla en formato Excel. Para

ello, deberá tener en cuenta las siguientes premisas:

- El licitador deberá cumplimentar la tabla sin que sea necesario que presente una oferta de menús con platos (no es objeto de valoración). Sin embargo, para la cumplimentación de la tabla deberá tener en cuenta los requisitos de los pliegos técnicos para los mismos, tales como que han de rotar con un mínimo de dos semanas (es decir, que una semana de menús no puede ser igual que la anterior) y que la oferta mínima de platos es de elección de, al menos, tres primeros, dos segundos y tres postres.
- A pesar de que el menú basal de pacientes y el de cafetería suelen coincidir o son muy parecidos, para evitar confusión ante posibles diferencias, se tomarán como base los menús basales de pacientes para la cumplimentación de la tabla. Es decir, el licitador deberá considerar los menús que pretende dar y basarse en ellos para cumplimentar la tabla del anexo VII-bis.
- No se tendrán en cuenta en los contajes para cumplimentar la tabla las derivaciones terapéuticas, sino solo el menú basal.
- La cumplimentación de la tabla es vinculante, de forma que el licitador estará obligado a presentar, el primer mes de inicio de la actividad, la propuesta definitiva de menús basales y de cafetería. Ambos deberán cumplir los valores que recoja en su oferta de la tabla. Se considerarán estos como una propuesta de mínimos. Posteriormente antes de la puesta en funcionamiento de los menús, estos deberán ser aprobados por las Direcciones del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba y del Área de gestión Sanitaria Norte de Córdoba.

Para la valoración del criterio y la asignación de los puntos definitivos, se asignará la máxima puntuación a la oferta que más puntos obtenga y las demás se valorarán por proporcionalidad según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos} = (\text{OV} \times 20) / \text{OMX}$$

Siendo: OV = puntos totales obtenidos en la tabla por la oferta a valorar y OMX = puntos de la tabla de la oferta con la máxima puntuación.

Se establece en el criterio 2.2.- CALIDAD DE MENÚS un umbral mínimo de 15 puntos sobre el total de 20, exigibles para poder continuar el licitador en el proceso selectivo.

Parámetros que permiten apreciar, en su caso, que las proposiciones no pueden ser cumplidas como consecuencia de inclusión de valores anormales:

- Si concurre un solo licitador, se considerará anormalmente baja cuando:
 - i. la oferta económica sea un 5% más baja que el presupuesto base de licitación y la puntuación obtenida en los criterios cuantitativos sea inferior a la mitad de los puntos totales que se pueden obtener.
- Si concurren dos o más empresas licitadoras, se considerará anormalmente baja la oferta que cumpla con los dos criterios siguientes:
 - i. Que la oferta económica sea inferior en más de un 5% a la media aritmética de todas las ofertas económicas no excluidas.
 - ii. Que la puntuación que le corresponda en el criterio de adjudicación 2.b) sea superior en más de un 10% de la media aritmética de las puntuaciones de todas las ofertas no excluidas.

- 2.-** La Memoria Justificativa rectificativa de fecha 31 de julio de 2025, con el fin de rectificar el contenido del apartado 10 de la misma.

Seguidamente, se recoge el apartado de forma correcta, de modo que la presente redacción sustituye en su integridad el apartado 10 de la Memoria Justificativa de 23 de junio de 2025.

10.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y MÉTODO DE ESTIMACIÓN DEL MISMO

El presupuesto base de licitación total es de 3.908.506,36, IVA excluido (**4.299.357,00 IVA incluido**), para un plazo de ejecución de 4 años.

El importe del Servicio vendrá determinado por el número de ingestas servidas, en base al siguiente precio máximo unitario por ingesta:

AGRUPACIÓN 1 (LOTES 1 y 2)				
AGRUPACIÓN 1	CONCEPTO	UDS. ANUALES ESTIMADAS	PRECIO MÁX. (IVA EXCLUIDO)	IMPORTE
Lotes 1 y 2	Desayunos pacientes	14.974	1,58 €	23.658,92 €
	Almuerzos pacientes	15.228	7,09 €	107.966,52 €
	Meriendas pacientes	14.058	1,39 €	19.540,62 €
	Cenas pacientes	14.244	5,82 €	82.900,08 €
	Total dietas pacientes			234.066,14 €
	Desayunos personal guardia	7.505	1,58 €	11.857,90 €
	Almuerzos personal guardia	12.740	7,09 €	90.326,60 €
	Cenas personal guardia	7.505	5,82 €	43.679,10 €
	Total comidas personal guardia			145.863,60 €
	Extras pacientes			13.717,78 €
	Cuota fija			395.000,00 €
	TOTAL COSTE ANUAL CONTRATO AGRUPACIÓN 1: LOTES 1 y 2			788.647,52 €
	TOTAL COSTE CONTRATO 48 MESES			3.154.590,08 €

LOTE 3				
LOTE 3	CONCEPTO	UDS. ANUALES ESTIMADAS	PRECIO MÁX. (IVA EXCLUIDO)	IMPORTE
Lote 3	Desayunos pacientes	2.016	2,25 €	4.536,00 €
	Almuerzos pacientes	2.219	10,12 €	22.456,28 €
	Meriendas pacientes	1.979	1,99 €	3.938,21 €
	Cenas pacientes	1.947	8,31 €	16.179,57 €
	Total dietas pacientes			47.110,06 €
	Desayunos personal guardia	1.460	2,25 €	3.285,00 €
	Almuerzos personal guardia	3.712	10,12 €	37.565,44 €
	Cenas personal guardia	1.452	8,31 €	12.066,12 €
	Total comidas personal guardia			52.916,56 €
	Extras pacientes			1.452,45 €
	Cuota fija			87.000,00 €
	TOTAL COSTE ANUAL CONTRATO LOTE 3			188.479,07 €
	TOTAL COSTE CONTRATO 48 MESES			753.916,28 €

En cuanto al valor estimado el método de estimación del mismo se ha calculado en base al importe del servicio de manutención, incluyéndose las modificaciones previstas por un máximo del 20% del precio inicial del contrato según art. 204 de la LCSP y la opción eventual del 10%, en base a lo establecido en el art. 309 de la LCSP, así como la cifra de negocios previstas para la concesión de servicios, siendo el mismo de **7.027.915,48 €**

Agrupación 1 (lote 1 Hospital de Montilla y lote 2 Hospital de Alta Resolución de Puente Genil):

Desglosado:

- VE DE SERVICIO DE MANUTENCIÓN: 4.100.967,10 €
- VE CONCESIÓN CAFETERÍA: 1.543.355,11 €

	IMPORTE SIN IVA
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	3.154.590,08
MODIFICACIÓN 20%	630.918,02
OPCIÓN EVENTUAL 10%	315.459,01
TOTAL	4.100.967,10

CIFRA DE NEGOCIOS	IMPORTE
1º AÑO (4 MESES)	383.439,24 €
2º AÑO	1.161.167,83 €
3º AÑO	1.172.343,44 €
4º AÑO	1.183.854,33 €
5º AÑO (8 MESES)	797.140,35 €
TOTAL 48 MESES	4.697.945,19 €

Lote 3 (Hospital Alta Resolución de Valle del Guadiato) el valor estimado:

- VE DE SERVICIO DE MANUTENCIÓN: 980.091,16 €
- VE CONCESIÓN CAFETERÍA: 233.660,82 €

	IMPORTE SIN IVA
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN	753.916,28 €
MODIFICACIÓN 20%	150.783,26 €
OPCIÓN EVENTUAL 10%	75.391,62 €
TOTAL	980.091,16 €

CIFRA DE NEGOCIOS	IMPORTE
1º AÑO (4 MESES)	79.596,55 €
2º AÑO	240.933,47 €
3º AÑO	243.163,05 €
4º AÑO	245.481,81 €
5º AÑO (8 MESES)	165.262,20 €
TOTAL 48 MESES	974.437,08 €

Para la Concesión de Servicio de Cafeterías el importe total del Valor Estimado Total de la Agrupación 1 (Lotes 1 y 2) y Lote 3 es de 1.777.015,93 €.

El cálculo e importe de los costes estimados de energía y agua asumidos por los centros se recogen en el estudio de viabilidad y en total representa un importe de 169.841,28 € para los cuatro años, la Agrupación 1 (Lotes 1 y 2) un importe estimado de 123.378,82 € y para el Lote 3 su importe asciende a 46.462,46 €.

El Valor Estimado Total (VE Concesión + VE Servicio de Manutención + Costes de energía y agua asumidos por los Centros) de la Agrupación 1 (Lotes 1 y 2) y del Lote 3 es de 7.027.915,48 €.

Las características de las prestaciones objeto del presente contrato mixto quedan detalladas en el Pliego de Prescripciones Técnicas elaborado al efecto.

Córdoba, a fecha de firma digital

LA DIRECTORA ECONÓMICA DE LA CPCC Y DEL HURSC