RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN DE COMPRA DE UNA CONSTRUCCIÓN MODULAR PROVISIONAL DESTINADA AL SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL INFANTA MARGARITA, CENTRO ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÓRDOBA. PA 13/26

ANTECEDENTES DE HECHO

PRIMERO. – Por Resolución de esta Dirección Gerencia de fecha 18 de marzo de 2026, se acordó la iniciación del expediente PA 13/26, relativo a la CONTRATACIÓN DEL ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN DE COMPRA DE UNA CONSTRUCCIÓN MODULAR PROVISIONAL DESTINADA AL SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL INFANTA MARGARITA, CENTRO ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÓRDOBA, de acuerdo con lo establecido en los artículos 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrero de 2014.

SEGUNDO. – Por Resolución de fecha 07 de mayo de 2026, se aprobó el expediente y los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, declarándose la apertura del procedimiento de adjudicación por tramitación ordinaria.

TERCERO. – Dicha licitación fue objeto de publicación en el Perfil del Contratante de la Plataforma de Contratación de la Junta de Andalucía el 13/05/2026, siendo la fecha de vencimiento para la presentación de ofertas el día 28/05/2026 a las 15:00 horas.

CUARTO. – Han presentado oferta, dentro del plazo establecido en el anuncio de licitación **(28/05/2026, a las 15:00 horas), la empresa relacionada a continuación**:

1. MODUL CULINARY CENTER, S.L.

QUINTO. – La Mesa de Contratación, de conformidad con el art. 157 de la LCSP, remite el expediente del Procedimiento abierto citado en el asunto, con las propuestas emitidas en sus sesiones celebradas:

- En la **sesión del día 29 de mayo de 2026,** constituida la Mesa de Contratación, se procede, en primer lugar, al **recuento de las proposiciones** presentadas referidas al citado expediente de contratación, constatándose que ha presentado oferta, dentro del plazo establecido en el anuncio de licitación (28 de mayo de 2026 a las 15:00 horas), la siguiente empresa:

1. MODUL CULINARY CENTER, S.L.

Seguidamente, la Secretaria procede a la apertura del sobre electrónico núm. 1, que contiene la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos previos y, acto seguido, la Mesa de Contratación califica la documentación administrativa aportada por dichos licitadores.

Una vez calificada la documentación, la Mesa de Contratación acuerda, por unanimidad, requerir

subsanación de la documentación presentada a la empresa licitadora **MODUL CULINARY CENTER, S.L.**, dándole un plazo de tres días naturales para ello, contados a partir del siguiente a la publicación en el perfil de contratante del aviso de notificación.

- En la **sesión del día 05 de junio de 2026**, la Mesa de Contratación procede a examinar la documentación aportada por la empresa licitadora anteriormente referida, al objeto de verificar si ha subsanado dicha documentación conforme a lo establecido en el PCAP.

Una vez calificada dicha documentación, la Mesa de Contratación acuerda, por unanimidad, requerir **aclaraciones** a la empresa licitadora **MODUL CULINARY CENTER S.L.,** dándole un plazo de tres días naturales para ello, contados a partir del siguiente a la publicación en el perfil de contratante del aviso de notificación.

- En la **sesión del día 12 de junio de 2026,** la Mesa de Contratación, vistas las aclaraciones presentadas por la empresa MODUL CULINARY CENTER S.L, se da por **admitida** y pudiendo continuar al procedimiento de referencia.

A continuación, se procede a la apertura del sobre electrónico nº 2, que contiene la documentación técnica para su valoración conforme a criterios no automáticos, de la empresa licitadora admitida en el procedimiento de referencia, cuyo contenido será remitido a la persona o Comisión Técnica con conocimientos adecuados, que se encargará de elaborar el correspondiente informe técnico.

- En la **sesión del día 23 de junio de 2026,** la Mesa de Contratación procede al examen del Informe Técnico suscrito con fecha 19 de junio de 2026 emitido, de cumplimiento de las prescripciones técnicas mínimas de la empresa que ha presentado oferta al procedimiento de referencia, acordándose, por unanimidad, su aprobación según Anexo I al acta.

A continuación, la Mesa de Contratación procede a la apertura del sobre n.º 3, donde figura la oferta económica y la documentación evaluable mediante criterios de adjudicación automáticos, presentado por la empresa admitida.

Tras dicha apertura, la Mesa de Contratación acuerda, por unanimidad, admitir al procedimiento a la empresa licitadora MODUL CULINARY CENTER, S.L, al haber aportado la documentación establecida en la cláusula 6.4.2 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

Seguidamente, y aunque no se ha convocado para ello, la Mesa de Contratación procede a determinar la mejor oferta en base a la mejor relación calidad-precio, conforme a los criterios de adjudicación establecidos en la cláusula 7.4 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y el apartado 15.2 del Cuadro Resumen del citado Pliego.

Finalizado el estudio de la ponderación de los criterios de adjudicación de la empresa admitida y no incurriendo en oferta anormalmente baja, queda determinada la **propuesta de adjudicación** a favor de la empresa licitadora **MODUL CULINARY CENTER, S.L.,** que ha obtenido la mejor puntuación en base a la mejor relación calidad-precio, según ANEXO II adjunto al acta.

Por unanimidad, los miembros de la Mesa acuerdan elevar al Órgano de Contratación el acta y la

propuesta de adjudicación.

SEXTO. – Con fecha **25 de junio de 2026**, esta Dirección Gerencia acordó requerir a las empresas propuestas como adjudicatarias para que, dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquel en que hubieran recibido el requerimiento, presentaran la documentación necesaria para contratar, conforme a lo dispuesto en el artículo 150.2 de la Ley de Contratos del Sector Público.

SÉPTIMO. – Una vez presentada la documentación previa a la adjudicación por las citadas empresas, la misma fue considerada válida y conforme a derecho por la Mesa de Contratación en las sesiones de fecha **10 y 17 de julio de 2026.**

FUNDAMENTOS JURIDICOS.

PRIMERO. – La licitación se ha llevado a cabo de conformidad con la tramitación prevista en los artículos 150.2, 150.3 y 151 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014.

SEGUNDO.– La competencia para resolver el presente expediente corresponde a la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, conforme a lo establecido en la Resolución de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud de 20 de enero de 2022 (BOJA núm. 22, de 2 de febrero de 2022), por la que se delegan competencias en materia de contratación, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 12 del Decreto 198/2024, de 3 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Consumo, modificado por el Decreto del Presidente 5/2025, de 15 de octubre, por el que se modifica la estructura de las Consejerías.

En base a los hechos y fundamentos jurídicos que anteceden, esta Dirección Gerencia, en uso de las atribuciones que tiene conferidas como órgano de contratación,

RESUELVE

PRIMERO. - Adjudicar el expediente PA 13/26, correspondiente a la CONTRATACIÓN DEL ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN DE COMPRA DE UNA CONSTRUCCIÓN MODULAR PROVISIONAL DESTINADA AL SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL INFANTA MARGARITA, CENTRO ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÓRDOBA., por haber obtenido la mejor puntuación de acuerdo con la propuesta formulada por la Mesa de Contratación.

EMPRESA	Importe Adjudicación S/IVA	Importe Adjudicación C/IVA
MODUL CULINARY CENTER, S.L.	**130.824,71 €**	**158.297,90 €**

SEGUNDO. - Significar expresamente que en el **Anexo adjunto a la presente Resolución** se contiene la información necesaria a la que hace referencia el artículo 151.1 de la LCSP

TERCERO. - Notificar la adjudicación a la empresa licitadora y publicar la misma en el perfil de contratante. La notificación debe contener la información necesaria a la que se refiere el artículo 151 de la LCSP.

CUARTO.- Formalícese el contrato, indicándose que el plazo en que debe procederse a la formalización de los preceptivos contratos por quienes hayan resultado adjudicatarios, de conformidad con el artículo 153 de la LCSP, es de 5 días a contar desde el siguiente a aquel en que hubiera recibido el requerimiento, una vez transcurrido el plazo de quince días hábiles desde que se remita la notificación de adjudicación a los licitadores y candidatos, al ser el presente contrato susceptible del recurso especial en materia de contratación.

QUINTO .- Contra la presente resolución podrá interponerse potestativamente recurso especial en materia de contratación, de conformidad con el artículo 44 del Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, en el **plazo de 15 días hábiles** contados a partir del día siguiente a aquel en que se haya notificado la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional decimoquinta. Asimismo, podrá interponerse directamente recurso contencioso-administrativo ante los órganos judiciales del orden jurisdiccional contencioso administrativo, en el plazo de dos meses contados a partir del día siguiente al de notificación de la misma, conforme a lo establecido en el artículo 46 de la Ley 26/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción contencioso administrativa.

Córdoba, a fecha de firma digital

EL DIRECTOR GERENTE DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO REINA SOFIA DE CÓRDOBA

INFORME DE VALORACIÓN DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN NO AUTOMÁTICOS DEL EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO PARA LA CONTRATACIÓN DEL ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN DE COMPRA DE UNA CONSTRUCCIÓN MODULAR PROVISIONAL DESTINADA AL SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL INFANTA MARGARITA, CENTRO ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÓRDOBA

EXPEDIENTE NÚMERO PA 13/26

Los criterios de adjudicación no automáticos a valorar son los siguientes:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN NO AUTOMÁTICA (20 puntos).

MEMORIA FUNCIONAL. (20 puntos).

Se valorará en este criterio la propuesta general del licitador y, para ello, deberá aportar en su oferta información suficiente sobre los siguientes aspectos:

1. Planificación del suministro, instalación y puesta en funcionamiento de los módulos para desarrollar el servicio de cocina, incluyendo un cronograma global y desglosado para cada una de las fases del proyecto.

2. Diseño y distribución del conjunto de los módulos en la superficie disponible en el Hospital Infanta Margarita, de forma que minimice los perjuicios a la actividad del centro hospitalario (acceso de proveedores, retirada de residuos, etc.). Así mismo, el Proyecto Técnico deberá reflejar claramente los circuitos de los módulos (limpio/sucio, entrada/salida del personal, entrada de la materia prima, salida de carros con bandejas, etc.).

3. Equipamiento de cada uno de los tipos de módulos indicados en el Capítulo 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

4. Plan de Mantenimiento de los módulos, su equipamiento e instalaciones, indicando tiempos de respuesta, resolución de averías y la forma en la que éstas serán resueltas

sin que afecten negativamente a la actividad del servicio de cocina, así como el plan de contingencias.

Para la valoración de cada apartado de la oferta se utilizará la siguiente escala:

- **EXCELENTE:** Cuando se presenta una memoria técnica en el aspecto correspondiente objeto de valoración, que se considera muy detallada, muy rigurosa y muy completa, demuestra un conocimiento exhaustivo de las instalaciones, que supone que la propuesta cumple con todo lo indicado en el Pliego y además recoge un número destacado de aportaciones que se consideran de excelencia sobre lo solicitado en el PPT, sobresaliendo sobre el resto de las ofertas presentadas: **20 PUNTOS.**

- **MUY BUENA:** Cuando se presenta una memoria técnica en el aspecto correspondiente objeto de valoración, que se considera detallada, rigurosa y completa, demuestra un buen conocimiento de las instalaciones, que supone que la propuesta cumple con todo lo indicado en el Pliego y además recoge aportaciones muy destacables sobre lo solicitado en el PPT: **15 PUNTOS.**

- **BUENA:** Cuando se presenta una memoria técnica en el aspecto correspondiente objeto de valoración, que se considera que cumple con lo indicado en el Pliego, demuestra un conocimiento moderado de las instalaciones, y además recoge aportaciones destacables sobre lo solicitado en el PPT: **10 PUNTOS.**

- **APTA:** Cuando se presenta una memoria técnica en el aspecto correspondiente objeto de valoración, que se considera se limita, en la mayor parte de su contenido, a indicar que cumple con lo indicado en el pliego, se limita a describir someramente las instalaciones, aportando escasos aspectos destacables, y, en su caso, dejando ver incertidumbres por la falta de definición en algunas de las cuestiones desarrolladas: **5 PUNTOS.**

- **NO CUMPLE O INSUFICIENTE:** Cuando se presenta una memoria técnica en el aspecto correspondiente objeto de valoración, que se considera suponga que no se cumple con lo indicado en el pliego en alguno de sus extremos, o aun cumpliendo, se considera que incurre en las siguientes deficiencias muy significativas: **0 PUNTOS.**

- Presenta insuficiente información o no presenta información alguna sobre algunos ítems del aspecto a valorar: 0 PUNTOS.

- La información presentada se considera justificadamente que no asegura una adecuada realización de la prestación objeto del contrato: 0 PUNTOS.

Se establece en los criterios de evaluación no automática un **umbral mínimo de 10 puntos sobre el total de 20**, exigibles para poder continuar el licitador en el proceso selectivo.

Para la valoración del criterio de adjudicación NO AUTOMÁTICO, las empresas licitadoras deberán presentar una memoria, con las siguientes características:

- Deberá tener el contenido estructurado conforme a los 4 puntos de la descripción del criterio de valoración no automática, denominados de la siguiente manera:
  1. Planificación del suministro, instalación y puesta en funcionamiento.
  2. Diseño y distribución.
  3. Equipamiento.
  4. Plan de mantenimiento.

- La extensión máxima será de 50 páginas A4 a una cara o 25 páginas a doble cara, índice incluido. Se admite A3, que computará como 2 páginas.
- Fuente “Arial” de 11 puntos de tamaño.
- No se admiten folletos informativos.

Seguidamente se pasa a valorar la oferta recibida:

MODUL CULINARY CENTER

MEMORIA FUNCIONAL. (20 puntos).

Se valorará en este criterio la propuesta general del licitador sobre los siguientes aspectos:

1. Planificación del suministro, instalación y puesta en funcionamiento de los módulos para desarrollar el servicio de cocina, incluyendo un cronograma global y desglosado para cada una de las fases del proyecto.

2. Diseño y distribución del conjunto de los módulos en la superficie disponible en el

Hospital Infanta Margarita, de forma que minimice los perjuicios a la actividad del centro hospitalario (acceso de proveedores, retirada de residuos, etc.). Así mismo, el Proyecto Técnico deberá reflejar claramente los circuitos de los módulos (limpio/sucio, entrada/salida del personal, entrada de la materia prima, salida de carros con bandejas, etc.).

3. Equipamiento de cada uno de los tipos de módulos indicados en el Capítulo 3 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

4. Plan de Mantenimiento de los módulos, su equipamiento e instalaciones, indicando tiempos de respuesta, resolución de averías y la forma en la que éstas serán resueltas sin que afecten negativamente a la actividad del servicio de cocina, así como el plan de contingencias.

Resumen de características ofertadas

1. Planificación del suministro, instalación y puesta en funcionamiento:

- Plazo de ejecución total de 2 meses, ajustándose a lo estipulado en el pliego de prescripciones técnicas, adjuntando un cronograma detallado que desglosa los 60 días de actuación:

    - Redacción del proyecto técnico.
    - Actuaciones de adecuación de espacios.
    - Montaje de los módulos de cocina.
    - Montaje del equipamiento de los módulos.
    - Instalaciones internas de los módulos.
    - Accesibilidad a los módulos.
    - Conexión de los módulos con el hospital.
    - Puesta en marcha.
    - Formación del personal de cocina.

- Actuaciones previas: nivelación del espacio disponible para el montaje de los módulos y colocación del vallado perimetral. Instalación de bases hormigonadas de apoyo para los módulos.

- Acometidas e instalaciones:

    - Red de saneamiento conectada a la acometida que indique el hospital.
    - Instalación eléctrica de un Cuadro General de Baja Tensión (CGBT), alimentado por acometida del hospital, para dar suministro a todos los módulos.
    - Sistema de detección de humos en todos los módulos y de los extintores necesarios.
    - Acometida de agua fría, con una "T" tras el punto de acometida que indique el hospital, con dos llaves de cortes más. Instalación de fontanería desde el punto de acometida hasta cada uno de los puntos de conexión de los módulos.
    - 2 puntos de voz y datos mediante tubo corrugado.
    - Instalación de rampas en los accesos a los módulos, que irán techados con chapa metálica.
    - Adecuación de la rampa de salida a la calle de conexión con el edificio del hospital.
    - Para realizar la conexión de los módulos con el edificio del hospital, se nivelará el suelo con la acera actual mediante bordillo y/o ladrillo y se instalará tablero fenólico para el suelo, facilitando el tránsito de los carros porta bandejas hacia el interior del hospital. Asimismo, sobre el tablero fenólico, se instalará una estructura vertical con perfilería metálica, cerrada lateralmente mediante lona de protección y cerrada en la parte superior con chapa metálica.

      De esta forma se dispone de una pasarela cerrada, que permite el transporte seguro de los carros con las dietas de los pacientes, desde los módulos hasta el interior del hospital.

2. Diseño y distribución:

- Complejo funcional compuesto por 12 módulos interconectados, cubriendo todas las áreas críticas del servicio de cocina y adaptándose al espacio disponible en los exteriores del hospital:

    - 1 módulo de almacén.
    - 1 módulo de cámara mixta.
    - 1 módulo de cuarto frío.
    - 2 módulos de cocina.

- 2 módulos de emplatado/almacenaje.
- 2 módulos de pasillo.
- 1 módulo de lavado.
- 1 módulo pasillo/almacén.
- 1 módulo de aseos.

- La distribución ha sido diseñada para minimizar las interferencias con la actividad hospitalaria habitual.

- El diseño de los módulos refleja claramente, mediante planos detallados, la integración de los diferentes circuitos:

  - Circuito para la retirada de los residuos.
  - Circuito para el acceso de proveedores.
  - Circuitos de limpio y de sucio.
  - Circuitos de entrada y salida de personal.

3. Equipamiento:

- Las características constructivas de cada uno de los tipos de módulos son acordes a lo estipulado en el pliego de prescripciones técnicas: estructura, suelos, cerramientos, carpintería, instalación eléctrica, fontanería, saneamiento y climatización.

- El equipamiento propuesto supera, en algunos casos, al equipamiento mínimo reflejado en el Anexo II del pliego de prescripciones técnicas. Por ejemplo, el licitador oferta marmitas de 150 L, frente al mínimo exigido de 60 L, o el horno de 20 GN, frente al mínimo exigido de 6 bandejas.

- El equipamiento propuesto para cada uno de los tipos de módulos es completo, profesional y responde a las necesidades de producción del hospital.

- Plano detallado con la distribución del equipamiento en cada uno de los tipos de módulos, reflejando unidades y dimensiones.

4. Plan de mantenimiento:

- Plan de mantenimiento preventivo:

    - Se realizará con carácter mensual con el objetivo de minimizar paradas técnicas no programadas.
    - En cada visita mensual, el técnico realizará tanto inspecciones visuales (fugas, ruidos extraños, etc.), como inspecciones técnicas (comprobación de motores, bombas, filtros, etc.).
    - Se entregará al hospital, mensualmente, informe técnico con los trabajos realizados en el mantenimiento preventivo.

- Plan de mantenimiento correctivo:

    - Si la avería es grave, la respuesta será de 2 horas.
    - Si la avería es media, la respuesta estará comprendida entre 24-48 horas.
    - Si la avería es leve, la respuesta será de 2-3 días.

Valoración y justificación de la misma:

Se presenta una memoria técnica muy detallada, muy rigurosa y muy completa, demuestra un conocimiento exhaustivo de las instalaciones, mediante la aportación de planos de circuitos precisos que aseguran la operatividad del servicio de cocina durante las obras de reforma de la cocina principal. La propuesta cumple con todo lo indicado en el Pliego y además recoge un número destacado de aportaciones que se consideran de excelencia sobre lo solicitado en el PPT.

Se considera, por tanto, que la oferta de MODUL CULINARY CENTER alcanza un nivel de valoración excelente que se corresponde con 20 puntos.

RESUMEN DE PUNTUACIÓN TOTAL

Descripción	**Máx.**	**MODUL CULINARY CENTER**
Memoria funcional	20	20

ANEXO A RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN

VALORACIÓN TOTAL DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Lote	GENERICO DE CENTRO	Denominacion	Precio licitación con IVA	Proveedor	Puntuación crietrios No automáticos	Oferta económica iva incluido	Puntuación oferta económica	Criterio Medioambiental	Criterio Medioambiental	Puntuacion total	Adjudicatario propuesto
1	E38689	Módulos Prefabricados-Arrendamiento de construcción modular.	157.036,46	MODUL CULINARY CENTER, S.L.		154.922,00		1500 W por 7 equipos			
2	G16585	Edificios y otras contrucciones (Instalaciones)-Mantenimiento Modulos prefabricados	3.388,00	MODUL CULINARY CENTER, S.L.		3.375,90					
VALORACION TOTALIDAD			160.424,46	MODUL CULINARY CENTER, S.L.	20	158.297,90	75	1500 W por 7 equipos	5	100	MODUL CULINARY CENTER, S.L.