



ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO, QUE COMPRENDE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y DEL SERVICIO DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, PARA EL HOSPITAL SAN CARLOS EN SAN FERNANDO (CÁDIZ)

El artículo 285 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 (en adelante LCSP), en su punto segundo, establece que en los contratos de concesión de servicios la tramitación del expediente irá precedida de la realización y aprobación de un estudio de viabilidad de los mismos o, en su caso, de un estudio de viabilidad económico-financiera. No se estipula, no obstante, en qué casos se podrá optar por una opción u otra.

El contenido de dicho estudio, por analogía, será el establecido en el artículo 247.2 de la LCSP, en el marco de las actuaciones preparatorias del contrato de concesión de obras, si bien el apartado 6 del mismo precepto establece que, siempre que sea de forma motivada “por naturaleza de la obra, por su finalidad o por la cuantía de la inversión requerida”, se podrá sustituir la elaboración de un estudio de viabilidad por uno de la viabilidad económico-financiera del proyecto en cuestión. En consecuencia, la LCSP establece la posibilidad de acordar la sustitución del estudio de viabilidad por un estudio de viabilidad económico-financiera cuando se considere suficiente en atención a la naturaleza y finalidad de la obra o cuantía de la inversión requerida.

Desde esa perspectiva, y a propósito de la tramitación de las concesiones de dominio público o contratos administrativos especiales que conlleven ocupación del dominio público que permitan la instalación de servicios complementarios que puedan generar derechos de contenido económico, en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, hay que traer a colación la Resolución de 20 de enero de 2022, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes órganos (BOJA núm. 22, de 2 de febrero), que en su apartado 3.3 delega en el titular de la Dirección General de Gestión Económica y Servicios la supervisión general de los expedientes de concesiones de obra y concesiones de servicios, así como la autorización previa y expresa del inicio de tales expedientes, y de su licitación, y en su apartado 5.2 establece que para su tramitación será preceptiva la aprobación expresa de los Pliegos de Condiciones Particulares que regirán las concesión ya informados por la Asesoría Jurídica, estableciéndose, además, que previo a la tramitación será igualmente preceptivo recabar el informe previo de la Subdirección de Compras y Logística previa la aportación de los informes técnicos que procedan.

Y respecto de la tramitación de dicho proyecto y de la solicitud del informe previo a la Subdirección de Compras y Logística resulta de aplicación la Instrucción 46/22, de 23 de junio, dictada por la Dirección General de Gestión Económica y Servicios, sobre determinados aspectos en materia de contratación, la cual contiene una instrucción, la tercera, que establece “será preceptiva la autorización de la Dirección General de Gestión Económica y Servicios, siguiendo los procedimientos establecidos al efecto”, entre otras contrataciones, para las previstas en el apartado II, “Autorización previa del inicio y licitación de expedientes de concesiones de obras y de concesiones de

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 1/39





servicios”, y en la que, entre otros elementos procedimentales, se establece que será preceptivo el Informe previo de la Subdirección de Compras, Logística y Servicios sobre la Memoria Económica del proyecto de concesión y que tal trámite será previo a la iniciación del expediente, aprobando a tales efectos el modelo de memoria que debe utilizarse por parte de los órganos gestores del expediente (el contemplado en el modelo II de la Instrucción), según el cual su contenido ha de ser el siguiente:

1. ANTECEDENTES.
2. DATOS RELATIVOS AL EXPEDIENTE.
3. SUPERFICIE ESPACIOS FÍSICOS A OCUPAR. SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO.
4. DATOS RELATIVOS AL SERVICIO QUE SE EXPLOTA POR EL CONCESIONARIO.
5. VALOR DEL DOMINIO PÚBLICO A OCUPAR CANON MÍNIMO Y TARIFAS.
6. DURACIÓN DE LA CONCESIÓN Y PRORROGA.
7. GASTOS DE ENERGÍAS.
8. OTROS GASTOS.
9. ESTIMACIÓN OBRAS E INSTALACIÓN DE LOS SERVICIOS A EXPLOTAR.
10. OTROS DATOS RELATIVOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO A EXPLOTAR.

De conformidad con las indicadas instrucciones, y ajustándose al expresado modelo de memoria, la Subdirección Económica Administrativa y de Servicios Generales del Hospital Universitario Puerta del Mar, emitió el pasado 13 de agosto de 2024, una Memoria Económica para la explotación del servicio de cafetería, previa adecuación necesaria de infraestructuras y dotación de equipamiento preciso, así como instalación, mantenimiento y explotación de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, del Hospital San Carlos en la localidad de San Fernando (CÁDIZ), la cuál contiene el estudio de viabilidad económica - financiera de la concesión.

La Subdirección de Servicios y Gestión de Centros, una vez analizada la documentación que acompaña la solicitud remitida, procede a informar el 25/09/2024 que no existe inconveniente para la autorización previa del inicio del expediente tal y como establece la Instrucción 0046/2022 de 23 de junio de 2022. El 27/09/2024 la Dirección General de Gestión Económica y Servicios autoriza la contratación de la citada concesión.

A los efectos previstos en el artículo 63 de la LCSP, en relación con la información relativa a los contratos que ha de publicarse en el perfil del contratante, mediante la presente DILIGENCIA se hace constar la efectiva realización del estudio al que se refiere el encabezamiento, el cual se adjunta (Memoria Económica con todos sus Anexos) junto con la efectiva autorización.

En Cádiz, a la fecha de la firma
EL DIRECTOR ECONÓMICO ADMINISTRATIVO
DE LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÁDIZ

FDO: DEMETRIO GONZÁLEZ MENA

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN

FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 2/39



MEMORIA ECONÓMICA PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE INFRAESTRUCTURAS Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO PRECISO, ASÍ COMO INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DEL HOSPITAL SAN CARLOS EN LA LOCALIDAD DE SAN FERNANDO (CÁDIZ)

1. ANTECEDENTES

1.1. Empresa concesionaria

No procede

1.2. Fecha concesión

No procede

1.3. Canon fijo inicial de explotación

No procede

1.4. Canon en inversiones inicial de la concesión

No procede

1.5. Plazo duración inicial

No procede

1.6. Fecha autorización prórroga de la concesión

No procede

1.7. Canon fijo explotación actual de la concesión

No procede

1.8. Canon en inversiones de la última prórroga de la concesión

No procede

1.9. Fecha finalización de la concesión

No procede

1.10. Tarifas explotación público/personal

No procede

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 3/39	

2. DATOS RELATIVOS AL EXPEDIENTE

2.1. Iniciación: de oficio/ solicitud de parte

De oficio por parte de la Dirección Gerencia Hospital Universitario Puerta del Mar de Cádiz.

2.2. Descripción objeto de la concesión de servicio

El objeto de esta concesión de servicio es la explotación del servicio de BAR-CAFETERIA en el local disponible en el Hospital San Carlos, previa adecuación necesaria de la infraestructura de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación del local en donde se ubica, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Asimismo, forma parte del contrato la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos. La conservación, reparación, limpieza y en su caso sustitución de estas máquinas correrán por cuenta del contratista.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios, tanto de la cafetería como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de estos servicios y productos.

2.3. Finalidad y justificación de la concesión de servicio:

La presente concesión tiene por objeto facilitar a los pacientes, familiares, así como al personal del centro hospitalario, los servicios de cafetería, así como los de máquinas expendedoras de bebidas y snacks, que redunden en una mayor comodidad y confort, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 18 de la Ley General de Sanidad.

Mediante la presente contratación se satisface la necesidad de proporcionar a los usuarios y al personal del centro hospitalario las prestaciones propias de un servicio de hostelería y restauración sin abandonar las dependencias del hospital por carecer el centro hospitalario de los medios humanos y de los recursos materiales necesarios para desarrollar directamente tal actividad. Igualmente, proporcionar el servicio de venta al por menor en máquinas expendedoras a los pacientes, familiares, usuarios y personal del hospital.

3. SUPERFICIE ESPACIOS FÍSICOS A OCUPAR. SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

3.1. Órgano Gestor y dirección del centro

Dirección Gerencia del Hospital Universitario Puerta del Mar de Cádiz en uso de las facultades delegadas por la Resolución de 2 de abril de 2013 (BOJA número 69 de 11 de abril de 2013) de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud por la que se delegan competencias en diferentes órganos, y la Resolución de 26 de enero de 2015

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 4/39	

(BOJA número 22 de 3 de febrero de 2015) de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifica la anterior.

Dirección del centro: Calle Juan Sebastián Elcano, 2
11110 - San Fernando (Cádiz)

3.2. Superficie de las instalaciones que es objeto de la concesión de servicio

Ubicación: Hospital San Carlos.
Calle Juan Sebastián Elcano, 2
11110 - San Fernando (Cádiz)

3.2.1. Superficie de ocupación de la cafetería:

Sala de cafetería público y personal	210 m ²
Zona destinada a cocina (dos cocinas de 35 m ²)	70 m ²
Zona intermedia (entre dos las dos cocinas)	18 m ²
Zona contigua a la cocina más a la derecha	19 m ²

TOTAL: 317 m²

3.2.2. Superficie de ocupación de máquinas expendedoras

La superficie de ocupación máquinas expendedoras fuera del área concesional de cafeterías asciende a 4 m², siendo las ubicaciones propuestas en la planta baja del Hospital:

- Un conjunto de dos máquinas a ubicar en el interior de la cafetería de personal.
- Un conjunto de dos máquinas a ubicar en el interior de la cafetería de público.
- Un conjunto de dos máquinas a ubicar en la sala de espera de Urgencias Generales.

Dentro del espacio destinado a las salas de cafeterías, el concesionario deberá facilitar el acceso a las mismas durante las 24 horas del día durante los 365 días del año.

Como se ha detallado anteriormente, el número de máquinas a instalar será tres conjuntos, cada uno de ellos compuesto de dos máquinas a su vez, según el siguiente desglose:

- Agua, refrescos y snacks.
- Café, chocolate, infusiones y otras bebidas calientes.

3.3. Ubicación y emplazamiento de la cafetería

3.3.1. Ubicación y emplazamiento de la cafetería

La zona destinada a cafetería se encuentra ubicada en la planta baja del Hospital, junto a la puerta de entrada de este. El acceso a la cafetería deberá quedar sin barreras arquitectónicas y/o con accesos alternativos libres.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 5/39	

La sala de cafetería, dado su distribución, podrá ser o bien de uso compartido para personal del centro y usuarios ajenos al hospital, o bien separando zona de personal y zona de usuarios ajenos al hospital. La elección propuesta por el licitador deberá ser reflejada de forma clara en su oferta.

Se adjuntan los siguientes Anexo III de plano de distribución de la cafetería.

3.3.2. Ubicación y emplazamiento de las máquinas expendedoras

En la planta baja del Hospital dentro del espacio destinado a las salas de cafeterías y en la sala de espera de Urgencias Generales.

4. DATOS RELATIVOS AL SERVICIO QUE SE EXPLOTA POR EL CONCESIONARIO DEL SERVICIO

4.1. Características del servicio que realizará el concesionario del servicio

4.1.1. Servicio propio de cafetería y restauración

Los servicios, dirigidos tanto al personal del hospital como al público en general, se prestarán horario de lunes a domingo de 8 a 16 horas, que podrán ser mejorados por ampliación en las ofertas que realicen las empresas.

Los posibles servicios de cafetería para eventos especiales (coffee-breaks, desayunos o meriendas saludables, etc.) que podría llevarse a cabo en el Hospital, quedan excluidos del presente expediente.

En caso de que el Hospital tuviera necesidad de realizar algún evento de los mencionados en el párrafo anterior, lo llevará a cabo contra su capítulo II y según lo previsto para este tipo de contratos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Será por cuenta del adjudicatario la confección de los distintos menús ofertados, los cuales podrán ser supervisados por persona o Unidad en quien delegue la dirección del Hospital Universitario Puerta del Mar.

La explotación de los servicios de cafetería, incluyendo la gestión del aprovisionamiento, la manipulación y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de los menús y servicios previstos autorizados, la deberá realizar el adjudicatario de forma directa.

El Adjudicatario correrá con todo el equipamiento necesario para la actividad de la cafetería objeto de esta concesión, tales como cocinas, frigoríficos, lavavajillas, etc....

El adjudicatario deberá instalar a su costa el mobiliario y equipamiento necesario para la explotación de la actividad de la cafetería objeto de esta concesión, tales como sillas, mesas, cocinas, frigoríficos, lavavajillas, etc.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 6/39	

El equipamiento necesario para la explotación del servicio deberá estar acorde con lo recogido en la memoria técnica de explotación que deberán presentar los licitadores, donde se debe recoger el modelo de gestión, así como la inversión asociada a la contratación incluyendo la relación valorada de las actuaciones, características técnicas, calidades y cantidades a invertir en los diversos equipos, mobiliario y decoración, incluyendo también la vajilla, menaje, lencería y otros utensilios necesarios para el servicio.

La limpieza de la cafetería y sus instalaciones (cocinas, almacén y cámara frigorífica), será a cargo del adjudicatario y se llevará a cabo de acuerdo con las consideraciones recogidas en el PPT.

El control de plagas, desinsectación y desratización de la cafetería y sus instalaciones será obligación del adjudicatario que deberá realizar aplicaciones preventivas y correctivas, coordinadas con las aplicaciones generales del hospital.

En cuanto al mantenimiento, el adjudicatario asumirá a su costa el mantenimiento de todas las infraestructuras y equipos que utilice en los espacios ocupados por la cafetería (incluyendo salas de bar y cafetería, cocinas, almacenes y cámaras frigoríficas).

Deberá, del mismo modo, proceder con la reparación de aquellas infraestructuras que, siendo comunes a una instalación general del Hospital San Carlos (instalación de electricidad, instalación de fontanería, etc.), se vean afectadas en su funcionamiento por alguna avería provocada, directa o indirectamente, por la prestación de la actual contratación.

El mantenimiento, así como las posibles reposiciones que surjan durante la duración del contrato del mobiliario, equipamiento, así como de las instalaciones que el Hospital pone en manos del contratista, correrá a cargo de este último.

4.1.2. Servicio de máquinas expendedoras de bebidas y comida

El servicio de máquinas expendedoras de bebidas y comida en las diferentes áreas del Hospital, incluyendo el mantenimiento, limpieza, retirada de residuos propios, reposición de artículos, etcétera.

El Adjudicatario correrá con todo el equipamiento necesario para la realización de este servicio, consistente en las máquinas expendedoras, así como su instalación y adecuación de instalaciones necesarias en las distintas ubicaciones señaladas por el Hospital.

En caso necesario, también correrá por su cuenta la reposición/sustitución de las máquinas expendedoras.

5. VALOR DEL DOMINIO PÚBLICO A OCUPAR CANON MÍNIMO Y TARIFAS

Durante el plazo de vigencia de la concesión, el concesionario abonará al Hospital Universitario Puerta del Mar de Cádiz, como precio del contrato un canon concesional, que se desglosa en dos componentes, un canon concesional fijo y un canon concesional variable.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 7/39	

Por su parte, el concesionario tendrá derecho a percibir por sus servicios y productos suministrados de los usuarios tanto de la cafetería como de las máquinas vending, los importes que como tarifas máximas de explotación aparecen en los Anexo I (lista de artículos y precios cafetería Hospital San Carlos) y Anexo II (lista de artículos precios máquinas expendedoras Hospital San Carlos).

Para la fijación de estos precios, al no tener posibilidad de calcular el coste de los productos que permitiese la fijación de los precios mediante métodos modernos tales como el método del coste más margen de beneficio, o del porcentaje de beneficios sobre food cost o el más reciente, el método del Price Engineering, se ha optado por un método más tradicional para la fijación de los precios como es el método de precio razonable o intuitivo, verificando posteriormente la validez de estos precios así calculados con el método de la competencia, resultando los precios que se recogen en los anexos I y II y comprobando que estos se encuentran en concordancia con los precios de negocios similares.

5.1. Valor del dominio público a ocupar:

Al no existir en la zona locales en alquiler de las mismas características y con el mismo propósito, alquiler para explotación de negocio de cafetería, para el cálculo del valor del dominio público se ha tomado como referencia el valor catastral del inmueble, según recibo Impuesto de Bienes Inmueble, obteniéndose el valor catastral por metro cuadrado del mismo y aplicándose a la superficie de cafetería.

Valor catastral del inmueble: 16.214.709,80 euros
Superficie del Hospital: 56.273 m²
Valor catastral m²: 288,14 euros/m²

Valor del dominio público a ocupar:

Superficie cafetería 317 m²

Valor dominio público cafetería = 317 m² x 288,14 euros/m²) = 91.341,55 euros

Superficie máquinas expendedoras 4 m²

Valor dominio máquinas expendedoras = 4 m² x 288,14 euros/m²) = 1.152,57 euros

Valor dominio total = 92.492,12 euros

5.2. Canon inicial de explotación

5.2.1. Referencias o indicadores que se han utilizado para la determinación del importe de dicho canon

Por uso del dominio público cedido, el concesionario deberá abonar al Servicio Andaluz de Salud un canon concesional.

Teniendo en cuenta, por un lado, la dificultad que representa el cálculo de los ingresos, y por consiguiente de los posibles rendimientos obtenidos por el futuro concesionario, y por otro lado las posibles circunstancias que llevaron al anterior concesionario a abandonar la explotación, hemos llegado a la conclusión que el canon concesional del

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 8/39	

Servicio de Cafetería del Hospital San Carlos deberá estar compuesto por una parte del canon fija y otra parte del canon variable.

El canon fijo será de un importe tal que facilite la concurrencia y la parte variable del canon nos deberá permitir el ajuste de este a la realidad de la explotación, y ello debido a la incertidumbre que supone la utilización de los datos utilizados en el cálculo de los resultados previsibles de la explotación.

Para el cálculo de este canon se han tenido en cuenta estudios realizados por organizaciones de reconocido prestigio, tales como CaixaBankLab o como CaixaBank elBullifoundation entre otros, referentes al sector de la restauración, en los que se analizan aspectos económico y financiero del sector, dando indicadores tales como el EBITDA estimado, beneficios esperados, distribución de los costes, etc., así como otros estudios y ponencias, como la presentada por Xavi Mallol, CEO & coFounder de la firma Delectatech o el informe de Ameba Research, que nos han permitido orientarnos sobre el cálculo de la rotación de mesas y ticket medio, entre otros indicadores.

Para la previsión del IPC se ha obtenido del análisis de diversas previsiones publicadas (INE, FUNCA, BANKINTER, Banco de España).

5.2.2. Canon concesional fijo

Esta parte del canon concesional fijo será anual, pagadero en doce mensualidades iguales, y que será objeto de licitación al alza de acuerdo con lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares

El importe de la parte fija del canon, entendemos que deberá ser bajo, para favorecer la concurrencia y que el mismo no suponga un freno para posibles licitadores.

No debemos olvidar la situación física en el que se encuentra el Hospital San Carlos, en una zona de la ciudad de San Fernando con nula oferta de restauración, estando la cafetería más cercana a más de 550 m, lo que supone a pie casi 10 minutos.

Por todo ello, este canon fijo será el destinado para las máquinas expendedoras y que se completará en base al canon variable calculado según lo recogido en el siguiente apartado.

Este canon fijo se actualizará anualmente según el IPC del año inmediatamente posterior.

Para este canon fijo, establecido para las máquinas expendedoras, se establece un importe de 933,33 €/año/conjunto de dos máquinas, lo que supone 2.800 euros anuales. (Para su cálculo se ha tenido en cuenta estimaciones de comportamiento y usos de este tipo de máquinas).

5.2.3. Canon concesional variable

Mediante la parte variable del canon se pretende corregir el desequilibrio que se pudiera dar debido a la parte fija del canon, la cual, como ya se ha dicho, será un importe del canon bajo en post de facilitar la concurrencia.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 9/39	

Este canon variable será pagadero de forma anual, realizándose el pago en el mes de julio del año siguiente en el caso de que el contratista sea persona física o entidades en régimen de atribución de rentas, o en el mes de agosto en el caso de contratista que estén obligados a presentar Impuesto de Sociedades.

Para ello, el concesionario deberá presentar en la Unidad de Cargos del Hospital Universitario Puerta del Mar en un plazo no superior a 10 días hábiles a contar desde el día siguiente al de finalización del plazo de presentación de la correspondiente autoliquidación, copia de la misma. Asimismo, deberá presentar toda aquella documentación que se le requiera desde la unidad de cargos para poder calcular el importe variable del canon y en particular, en el caso de que el concesionario fuese obligado del modelo 100 o aquel que lo sustituyera, deberá presentar cuenta de pérdidas y ganancias desglosadas a nivel de subcuenta para comprobar la distribución de los gastos derivados de la explotación de la concesión.

Para aquellos casos en que la cuenta de pérdidas y ganancias el concesionario se refiriera a más de un negocio, deberá recoger en su contabilidad subcuentas separadas que permitan identificar el resultado de la explotación y los gastos derivados de esta concesión de forma que facilite los cálculos encaminados a determinar el importe del canon variable, debiendo aportar todos aquellos datos y documentos que le sean requeridos por el Órgano de Contratación.

5.2.4. Forma de cálculo del canon variable

De estudios publicados por CaixaBankLab sobre consumos y beneficios de un restaurante se estima que el resultado de las operaciones (EBITDA), o sea el beneficio obtenido a partir del resultado de explotación del negocio, antes de aplicar los intereses, impuesto de sociedades, depreciaciones y amortizaciones, debe ser superior al 10%, y, por otro lado, que el importe destinado al alquiler no debe ser superior al 5%.

A partir de estos límites se realizará el cálculo de la parte variable del canon.

El importe de la parte variable del canon ascenderá al 5% del total de gastos al que se le sustraerá la parte fija del canon siempre y cuando el EBITDA de la explotación sea igual o mayor al 10%.

Límites para el cálculo de la parte variable del canon

$$\text{EBITDA} \geq 10\%$$

IMPORTE ALQUILER 5% DEL TOTAL DE RESTO DE COSTES MENOS CANON FIJO

Por lo tanto, para calcular la parte variable del canon, en primer lugar, se comprobará en el modelo de impuesto que corresponda y la documentación que se adjunte, el valor del EBITDA que deberá ser igual o superior al 10%, y una vez que se cumpla esta condición se calculará la parte variable del canon y que ascenderá al 5% del total de los costes sustrayéndole la parte fija del canon.

En la práctica se procedería de la siguiente manera:

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 10/39	

De la autoliquidación presentada por el concesionario se obtendrá el resultado de la explotación, a lo que se le restará las amortizaciones y depreciaciones.

$$\text{BASE DE CALCULO} = \text{BENEFICIOS EXPLOTACIÓN} - \text{AMORTIZACIONES} - \text{DEPRECIACIONES}$$

El resultado obtenido por la aplicación de la fórmula anterior se dividirá por el total de los costes y se multiplicará por cien. Si el resultado es superior al 10% entonces se procederá al cálculo de la parte variable del canon que se calcularía de la siguiente manera:

$$5\% \text{ SOBRE EL TOTAL DE COSTES MENOS CANON FIJO}$$

Para poder llevar a cabo estos cálculos, el adjudicatario deberá disponer de un sistema de contabilidad separada o establecer un código contable específico para todos los conceptos incluidos en la explotación del servicio adjudicado que permita la elaboración de la cuenta de pérdidas y ganancias.

Toda la documentación contable, libros, registros y demás documentos deberán cumplir con todos los términos exigidos por la legislación mercantil y sectorial aplicable al contratista.

Según la cuenta de pérdidas y ganancias previsional contenida en esta memoria económica, este canon variable para el primer año, el cual sería pagadero en el mes de agosto del año siguiente del inicio del contrato, ascendería a 20.767,89 euros.

5.2.5. Viabilidad del Canon

Las cantidades establecidas como canon inicial pretende garantizar la viabilidad de negocio. Para ello se ha optado en principio por un importe inicial bajo, que incluye solo el canon debido a las máquinas expendedoras de bebidas y snack, lo supone en realidad una parte fija del canon a lo largo de la duración del contrato, actualizado anualmente por el IPC, que garantiza unos ingresos mínimos para la Administración a la vez que no supone un freno para la concurrencia.

Anualmente se procederá a la regularización del canon para adecuarlo a la realidad de la explotación de la concesión, para lo que introducimos en el canon una parte variable del mismo, y que solo entraría en funcionamiento tras garantizar un mínimo beneficio al concesionario, y que se calcularía según lo recogido en el apartado 5.2.4.

En cuanto a los ingresos, como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tiene derecho a percibir de los usuarios, tanto de la cafetería como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de estos servicios y productos. Al no tener datos de ejercicios anteriores fiables, hemos realizado el análisis de forma indirecta en base a diferentes estudios, análisis e informes publicados por distintas entidades y organismos. A partir los datos así obtenidos para el ejercicio 2023, se le ha aplicado para la obtención de las ventas del primer año un IPC del 3,9%, calculando de esa forma las ventas de 2024, incrementándolo el resto de los años en el 2,5% (IPC previsto).

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 11/39	

La forma de cálculo de los ingresos se ha realizado en base al número de mesas que tenía el último concesionario cuando esta cafetería aún permanecía abierta. En principio se ha calculado la rotación de cada mesa, se le ha aplicado el importe de un tique medio, y para finalizar se le ha aplicado un porcentaje de ocupación de las mesas disponible. En el apartado de ingresos se recoge de forma más detallada el cálculo de estos.

En el tema de gastos se ha realizado unas hipótesis de variación de los IPC, las cuales se han aplicado a los distintos gastos de explotación, a excepción de los gastos de personal, que se le aplicado una variación distinta, pues observando convenios de años anteriores se observa que las revisiones salariales en el sector son notablemente superiores al IPC. En cuanto a las amortizaciones del inmovilizado se han imputado según tablas fiscales para la lencería y el menaje (25%), para maquinaria, vitrinas, mostradores, cafeteras, etc., e instalaciones de cocina (15%), mientras las amortizaciones de las obras se han calculado teniendo en cuenta el plazo de la concesión (4 años).

La inversión inicial se estima en 60.518,45 euros. De estos, 45.756,24 euros se destinarían a la reforma del local y el resto, 13.888,21 euros, sería inversión en maquinaria, mobiliario, menaje, ..., y 874 euros en equipo y sistema informático.

Para el cálculo de la inversión en reforma en el local hemos tenido en cuenta el precio medio que supone llevar a cabo una reforma en un local de para un negocio de estas características, que oscila entre los 250 euros/m² y los 500 euros/m², pudiendo superar en algunos casos los 1.000 euros/m², dependiendo de múltiples factores, como el tamaño del local, la envergadura del proyecto y la calidad de los materiales y servicios incluidos. Lo más común es que este importe se sitúe entre los 400 euros/m² y los 500 euros/m².

Por otro lado, hemos considerado el estado en que se encuentra las actuales instalaciones. En este aspecto debemos decir que se tiene que actuar en mayor profundidad en cocinas y espacios anexos a las mismas, lo que supone una superficie de 107 m², a los que le hemos aplicado el precio más bajo dado que entendemos que no se tiene que actuar sobre instalaciones de electricidad, agua, etc., por lo que se abarata bastante la ejecución de la obra. Esto supone un importe de 42.800,00 euros. En cuanto a la sala de cafetería, la única actuación a llevar a cabo sería la pintura de paredes, para lo que hemos tomado un coste de 17 euros/m², lo que nos daría un importe para pintura de la sala que ascendería a 2.956,24 euros.

De los 13.888,21 euros, se destinan 9.012,21 euros a la compra de maquinaria e instalaciones, 3.880,00 euros a mobiliario, 996,00 euros a menaje Y 874 euros que incluye sistema TPV con software instalado.

Una vez obtenidas las cuentas de pérdidas y ganancias previsionales, pasamos al cálculo del Valor Actual Neto y de la Tasa de Retorno Interno de la inversión que tiene que desembolsar el futuro concesionario, lo que nos dará una idea de la viabilidad de la inversión.

El VAN y el TIR, calculados a partir de los beneficios futuros estimados, deberán darnos unos valores que en el caso de VAN deberá ser positivo y en el caso del TIR un valor por encima de la tasa de descuento tomada para el cálculo del VAN, entendiendo en

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 12/39	

este caso como tasa de descuento, el porcentaje de rendimiento que el futuro concesionario está dispuesto a obtener como mínimo.

Tomando como tasa del descuento el 8,0%, es decir el concesionario obtendría como mínimo un 8,0% del valor invertido, tenemos que el valor del VAN asciende a 87.381,79 euros, mientras que la TIR es de 70,522, muy por encima del rendimiento mínimo esperado, lo que demuestra que con la hipótesis presentada la inversión es viable.

Estos valores de VAN y TIR salen tan altos, debido a que la inversión inicial es mínima.

Por otro lado, si comparamos el importe del canon sobre el volumen de ventas resulta que este asciende al 5,03%, que si bien está algo por encima de los límites comúnmente aceptados en los estudios de modelos de negocios, donde se aconsejan que no se supere el 5%, en estos mismos modelos se indica que el mismo podría llegar al 10% (Fuente CaixaBank elBullfoundation).

Considerando este último valor, junto con los datos obtenidos del VAN y TIR, nos permiten validar el canon establecido sin que vaya en perjuicio de la viabilidad del negocio.

5.3. Canon inicial inversiones a realizar por el concesionario.

El canon inicial de inversión ascendería a 60.518,45 euros destinado a la inversión en diverso equipamiento, maquinaria y menaje que se desglosa de la siguiente manera:

EQUIPAMIENTO	IMPORTE
OBRAS DE REFORMA DEL LOCAL	45.756,24 €
LAVAVASOS	1.109,00 €
NEVERA	1.248,30 €
CAFETERA	1.684,99 €
EXPRIMIDOR ELECTRICO DE NARAJA INDUSTRIAL	1.724,88 €
TOSTADORA	230,05 €
MOLINILLO DE CAFÉ	371,99 €
CORTAFIAMBRES	524,00 €
PLANCHA	640,00 €
MENAJE	996,00 €
VITRINA EXPOSITORA	720,00 €
LAVAVAJILLAS	759,00 €
MOBILIARIO	3.880,00 €
EQUIPO TPV	874,00 €
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	60.518,45 €

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 13/39	

5.3.1. Referencias o indicadores que se han utilizado para la determinación del importe de dicho canon

Para el cálculo del precio de la reforma del local se ha tomado como referencia el precio medio más bajo del mercado, que oscila entre los 250 euros/m² y los 500 euros/m². En cuanto al precio de la pintura se ha optado por el importe mayor de la horquilla en que se encuentra el precio medio de pintura de paredes y que asciende a 17 euros/m² de pared.

El precio de los distintos equipamientos, han sido obtenidos de catálogos publicados en página web por distintas empresas suministradoras de estos equipamientos.

5.4. Tarifas de explotación público/personal

El concesionario tendrá derecho a percibir por sus servicios y productos suministrados de los usuarios tanto de la cafetería como de las máquinas vending, los importes que como tarifas máximas de explotación aparecen en los Anexo I (lista de artículos y precios cafetería Hospital San Carlos) y Anexo II (lista de artículos precios máquinas expendedoras Hospital San Carlos).

5.4.1. Se han determinado el importe de las tarifas de conformidad con: (se indicará que indicadores, criterios, factores se han tenido en cuenta para cada lote).

Para la fijación de estos precios, al no tener posibilidad de calcular el coste de los productos que nos permitiese la fijación de los precios mediante métodos modernos tales como el método del coste más margen de beneficio, o del porcentaje de beneficios sobre food cost o el más reciente, el método del Price Engineering, hemos optado por un método más tradicional para la fijación de los precios como es el método de precio razonable o intuitivo, verificando posteriormente la validez de estos precios así calculados con el método de la competencia, resultando los precios que se recogen en los anexos I y II y comprobando que estos se encuentran en concordancia con los precios de negocios similares.

6. DURACION DE LA CONCESION DE SERVICIO Y PRÓRROGA.

6.1. Plazo duración inicial

La duración inicial del contrato se estima en 4 años.

Teniendo en cuenta lo recogido en el apartado 6 del artículo 29 de la Ley 9/2017, donde se dice que los contratos de concesión de obras y de concesión de servicios tendrán un plazo de duración limitado, el cual se calculará en función de las obras y de los servicios que constituyan su objeto y se hará constar en el pliego de cláusulas administrativas particulares, pudiéndose superar el plazo de cinco años, si bien la duración máxima de la misma no podrá exceder del tiempo que se calcule razonable para que el concesionario recupere las inversiones realizadas para la explotación de las obras o servicios, junto con un rendimiento sobre el capital invertido, teniendo en cuenta las inversiones

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 14/39	

necesarias para alcanzar los objetivos contractuales específicos, no pudiendo exceder, incluyendo las posibles prórrogas, de veinticinco años en los contratos de concesión de servicios que comprendan la explotación de un servicio no relacionado con la prestación de servicios sanitarios.

Una vez dicho lo anterior tenemos que, si damos por correcto los beneficios resultantes de las cuentas de pérdidas y ganancias previsionales y que por otro lado la inversión a realizar asciende a 60.518,45 €, tenemos que el período de recuperación de la inversión (PRI) es en el segundo año.

Ese período de tiempo sería el mínimo para igualar la inversión.

FLUJO NETO DE EFECTIVO					
CONCEPTO	EJERCICIO 2024	EJERCICIO 2025	EJERCICIO 2026	EJERCICIO 2027	EJERCICIO 2028
RESULTADO DEL EJERCICIO	58.616,68	48.320,86	48.444,56	49.673,00	-23.535,39
+ DEPRECIACION	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
+ AMORTIZACION	13.376,03	13.376,03	13.376,03	13.376,03	0,00
+ PROVISIONES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- INVERSION INICIAL	-60.518,45	0,00	0,00	0,00	0,00
FLUJO NETO DE EFECTIVO	11.474,26	61.696,89	61.820,59	63.049,03	-23.535,39
FLUJO NETO DE EFECTIVO ACUMULADO	11.474,26	73.171,16	134.991,74	198.040,77	174.505,38

6.2. Posibilidad de prórroga

SI

6.3. Periodo máximo de duración del contrato, incluidas las prórrogas

Una duración máxima de contratación de SEIS AÑOS incluidas prórrogas.

7. GASTOS DE ENERGÍAS

7.1. Gasto derivado del consumo de energía Cafetería

7.1.1. Gasto medio anual consumo energía eléctrica

Gasto medio anual consumo energía eléctrica: 11.578,12 €/año

7.1.1.1. Referencia o indicadores que se han utilizado para la determinación de dicho importe

Para el cálculo del gasto medio anual en consumo de energía eléctrica hemos procedido de la siguiente forma, en primer lugar hemos calculado el consumo de energía eléctrica

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 15/39	

medio de una cafetería de las mismas características en metros de la que es objeto el presente expediente, y el resultado, para darle validez, lo hemos comparado con los consumos de la cafetería del Hospital Puerta de Mar de Cádiz haciéndole las oportunas correcciones para adaptar estos consumos a los consumos de la Cafetería del Hospital de San Carlos.

Cálculo a partir del consumo medio de cafeterías de las mismas características

En primer lugar, tenemos que indicar, que, para los diferentes cálculos, por simplificar y siempre tomando el escenario más pesimista, se han tomado precios para contrato de tarifas de luz fija, y se ha considerado todo el consumo en horario punta, ya que el horario de apertura de la cafetería previsto se desarrolla en este período.

Para realizar el coste del suministro eléctrico se ha de tener en cuenta varios factores definidos por el tipo de actividad a la que nos referimos y que son:

- Dimensiones del local
- Maquinaria y electrodomésticos
- Número de horas de apertura del restaurante

A partir de esos parámetros calcularemos la potencia a contratar, el consumo energético, además deberemos incluir en la factura la parte correspondiente a la financiación del bono social, el alquiler del contador y el impuesto de electricidad.

Por otro lado, debemos de tener en cuenta el precio de cada uno de los conceptos anteriores.

Los cálculos que se van a realizar a continuación han sido realizados en base a los diversos estudios realizados por las diferentes empresas suministradoras.

En primer lugar, empezaremos por la potencia a contratar, que según todas las fuentes consultadas, en un negocio de cafetería oscilaría entre 10kW de potencia y 20kW, habiéndose optado en nuestro caso por la potencia más alta al estar toda la actividad concentrada en el tramo horario de 8´00 horas a 14´00 horas, lo que supone tener todas las instalaciones y maquinarias trabajando al mismo tiempo.

Para el coste de esta potencia contratada hemos tenido en cuenta el promedio de los precios de mercado del kW/día de potencia contratada de las principales empresas suministradoras, a partir del cual se ha calculado el importe anual del consumo.

EMPRESA SUMINISTRADORA	PRECIO KW/DIA	IMPORTE ANUAL
TOTAL ENERGIES	0,136685	748,350375
NATURGY	0,103700	567,757500
REPSOL	0,068219	373,499025
EL CORTE INGLES	0,109216	597,957600
IBERDROLA	0,097200	532,170000
ENDESA ENERGIA	0,120882	661,830882
MEDIA	0,105984	580,260897

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 16/39	

En segundo lugar, tenemos que tener en cuenta el consumo de energía. Para ello tendremos que ver los diversos estudios realizados para el cálculo del coste de la energía eléctrica para una cafetería, basándose en una estimación aproximada teniendo en cuenta su tamaño en metros cuadrados, suponiendo que consume V kW/m², que abre X horas al día, Y días al mes y tiene un coste de Z€ por kW/h.

$$\text{Coste energía eléctrica} = V \text{ kW/m}^2 \times X \text{ horas al día} \times Y \text{ días al mes} \times Z \text{ euros}$$

Esto nos daría una estimación del coste de la energía consumida.

En primer lugar, debemos conocer el consumo medio aproximado de energía eléctrica para cafeterías y que oscila entre 0,3-0,6 kW/m². Estos consumos medios por sectores se encuentran ya calculados, y teniendo en cuenta los metros cuadrados del local y la cantidad de electrodomésticos previstos y el horario establecido, solo horario de mañana, nos decantamos por el importe inferior de la horquilla, o sea 0,3 kW/m².

El precio estimado del kWh lo hemos estimado en 0,05246 euros, precio medio del mes de marzo, por lo tanto, tenemos que el coste debido al consumo de energía eléctrica ascendería a:

$$\text{Coste energía eléctrica} = 0,3 \text{ kW/m}^2 \times 317 \text{ m}^2 \times 6 \text{ horas} \times 365 \text{ días} \times 0,05246 = \text{euros}$$

A esto tendremos que sumar los distintos conceptos que forman parte del coste de la factura del suministro eléctrico y tenemos:

CONCEPTO	IMPORTE EN EUROS
Potencia contratada	580,26
Energía consumida	10.925,79
Financiación bono social	2,29
Alquiler contador	9,69
Impuesto electricidad	60,09
TOTAL ANUAL	11.578,12

La financiación del bono social supone un importe de 0,006282 euros días, el alquiler del contador ascendería a 0.026557 euros días y por último el impuesto de la electricidad sería el 2,5% sobre la suma de los importes por potencia contratada, por energía consumida y financiación del bono social.

Cálculo a partir del consumo del Hospital Puerta de Mar

Según los datos aportados por los Servicios Técnicos del Hospital Puerta del Mar de Cádiz, tenemos que su el consumo anual en kWh asciende a 10.282 kWh mensual para una cafetería con una dimensión de 356,76 m², con un horario de sábado a domingo de 7,00 a 23´00 horas.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 17/39	

Esto supone 39,76 m² más que la cafetería del Hospital de San Carlos y 10 horas más de apertura diaria. Si adaptamos los datos obtenidos del Hospital Puerto del Mar a las características del Hospital de San Carlos, nos encontramos que el consumo anual por suministro eléctrico ascendería a 5.481,66 kWh, mientras que el consumo calculado por el consumo medio de cafeterías de las mismas características ascendería a 17.355,75 kWh.

Conclusión

Siguiendo en la línea de elegir el escenario más pesimista tomaremos como gasto anual de energía eléctrica 11.578,12 euros anuales.

7.1.1.2. Gasto consumo energía eléctrica plazo duración del contrato

Gasto consumo energía eléctrica plazo duración del contrato: 48.078,32 €/contrato.

Para el cálculo del consumo total duración del contrato se ha ido actualizando la anualidad con el IPC previsto.

7.1.1.3. Forma de controlar el consumo de electricidad.

Para el control de estos consumos de electricidad, se instalarán por cuenta del adjudicatario, contadores en el lugar más apropiado para ello, y previo visto bueno de los servicios técnicos del Hospital, que posibiliten medir los consumos.

7.1.1.4. En caso de que el Servicio Andaluz de Salud asuma directamente el gasto generado, se indicará la forma de compensación al Servicio Andaluz de Salud de dichos gastos

El gasto derivado del consumo de electricidad correrá por cuenta del adjudicatario, para ello el Hospital emitirá el correspondiente modelo 047 por el importe de los kWh consumidos y medido según lo recogido en el apartado anterior, al precio pagado por el Hospital por kWh, y la parte proporcional del resto de conceptos que componen la factura incluyendo todas aquellas tasas e impuestos tanto directos como indirectos que vayan incluidos en la factura de suministro eléctrico del hospital. El precio del kWh a facturar en el modelo 047 se obtendrá de dividir el importe de la factura eléctrica mensual del Hospital San Carlos entre los kWh consumidos en el mes en el citado hospital.

7.1.2. Gasto derivado del consumo de agua

Gasto anual consumo de agua: 3.966,27 €/año

7.1.2.1. Referencia o indicadores que se han utilizado para la determinación de dicho importe

Para el cálculo de este importe hemos partido del consumo medio de agua de una cafetería que según la Fundación Ecología y Desarrollo (ECODES), y que según lo comprobado en diferentes webs es el más utilizado, ascendería a 500 litros, esto supondría un consumo anual de 182.500 litros, que pasado a metros cúbicos nos

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 18/39	

encontramos con 182,50 m³. Esta conversión la realizamos porque las tarifas de agua vienen expresadas en metros cúbicos.

Teniendo en cuenta que la cafetería contará con 20 mesas y estaría abierta en horario de 8'00 horas a 14'00 horas, por lo que tendremos en cuenta el 50% del consumo, este consumo ascendería a 1.825 m³.

Una vez calculado el consumo pasamos al cálculo del coste, para lo que pasamos a aplicar la tarifa, que incluye no solo el consumo, si no las tarifas para la gestión de agua, alcantarillado, canon autonómico de depuración, cuota trasvase Guadiaro-Majaceite, depuración, canon de mejora y basura.

Estas tarifas son elaboradas por Hidralia, Gestión Integral de Aguas de Andalucía, S.A., empresa encargada de gestionar la red de agua potable del municipio de San Fernando.

La parte de agua incluye una cuota fija y otra variable y engloba el coste desde la captación hasta la distribución hasta el punto de servicio del usuario. Estas tarifas vienen publicadas en el BOJA 31 del 15 de febrero de 2022. El término fijo de la tarifa viene relacionado con el calibre del enganche, y que en nuestro caso hemos supuesto que esté tendrá un calibre de 20, con lo que el precio por este concepto sería 5,9142 €/mes, y la parte variable vendría dada por la tarifa industrial con consumo mayor de 200 m³/bimestre, lo que supone un precio de 1.0302 €/m³.

El alcantarillado se refiere a una cuota variable y engloba el coste de la recogida o recepción de las aguas residuales y el transporte hasta las estaciones depuradoras y las tarifas vienen detalladas en el BOPC 173 del 11 de septiembre de 2022, ascendiendo en el caso de locales destinados a negocio a un precio único que es de 0,2800 €/m³.

La depuración incluye una cuota fija y otra variable que engloba el coste de depuración de las aguas residuales, siendo la estructura de este concepto establecido directamente por el Excmo. Ayuntamiento de San Fernando. La parte variable se factura en función del consumo de agua potable, al que se le aplica un bloque único que asciende a 0.1325 €/m³. Por su parte el término fijo por este concepto viene dado por el calibre del enganche, en nuestro caso calibre 20, y que asciende a 12,1449 €/mes. Esta tasa de depuración viene recogida en el BOPC 44 del 6 de marzo de 2020.

El canon autonómico de depuración, incluido en el BOJA 155 de 9 de agosto de 2010, trata de un canon de la Junta de Andalucía, para la ampliación y construcción de nuevas infraestructuras de depuración declaradas de interés de la Comunidad Autónoma. Se trata de un importe variable, en base al consumo, y que tiene un bloque único por m³ que asciende a 0,25 €/m³.

La cuota trasvase Guadiaro-Majaceite que es otro canon que tienen que satisfacerse por los usuarios para compensar la aportación económica de la Administración Hidráulica y atender a los gastos de explotación y conservación del trasvase. La tarifa es un bloque único, es decir, es un importe único por m³, y que asciende a 0,0583 €/m³. Esta cuota del trasvase Guadiaro-Majaceite vienen recogidas en el BOPC 246 del 28 de diciembre de 2017.

El canon de mejora que tiene por objeto cubrir el pago de la financiación del porcentaje de las obras anejas que corresponde costear al concesionario de la gestión de la

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 19/39	

depuradora de aguas residuales, y del 100 por 100 del coste de los terrenos necesarios para la ejecución de dichas obras y que supone un importe de 0,0721 €/m³. En este caso, también es un bloque único y viene publicado en el BOPC 245 de 28 de diciembre de 2017.

Por último, también se incluye la tasa de basura, la cual se recauda en la factura del agua a cuenta del Ayuntamiento de San Fernando, y que se destina para cubrir los costes de la prestación del servicio de recepción obligatoria de recogida de basuras y residuos sólidos urbanos incluso el traslado y posterior tratamiento en la correspondiente planta. Estas tarifas se aplican en función de la tipología del establecimiento, que en nuestro caso lo podemos considerar como café, bar de categoría 3ª, por lo que le correspondería un importe de 35,2 €. Esta tarifa viene recogida en el BOPC 249 de diciembre de 2015, y modificada en el BOPC 245 de 28 de diciembre de 2016.

Concepto	Tarifa	Consumo en m ³	Importe mensual	Importe anual
Cuota fija agua	5,9142 €		5,9142 €	70,9704 €
Cuota variable agua	1,0302 €	152,0833	156,6763 €	1.880,1150 €
Alcantarillado	0,2800 €	152,0833	42,5833 €	511,0000 €
Cuota fija de depuración	12,1449 €		12,1449 €	145,7388 €
Cuota variable de depuración	0,1325 €	152,0833	20,1510 €	241,8125 €
Canón autonómico de depuración	0,2500 €	152,0833	38,0208 €	456,2500 €
Cuota trasvase Guadiaro-Majaceite	0,0583 €	152,0833	8,8665 €	106,3975 €
Canón de mejora	0,0721 €	152,0833	10,9652 €	131,5825 €
Tasa de basura	35,2000 €		35,2000 €	422,4000 €
TOTAL			330,52 €	3.966,27 €

7.1.2.2. Gasto consumo de agua plazo duración del contrato

Gasto consumo agua duración del contrato 16.469,98 €/contrato

Para el cálculo del consumo total duración del contrato se ha ido actualizando la anualidad con el IPC previsto.

7.1.2.3. Forma de controlar el consumo de agua.

Para el control de estos consumos de agua se instalarán por cuenta del adjudicatario, contadores en el lugar más apropiado para ello, y previo visto bueno de los servicios técnicos del Hospital, que posibiliten medir estos consumos de agua del hospital.

7.1.2.4. En caso de que el Servicio Andaluz de Salud asuma directamente el gasto generado, se indicará la forma de compensación al Servicio Andaluz de Salud de dichos gastos

El gasto derivado del consumo de agua correrá por cuenta del adjudicatario, para ello el Hospital emitirá el correspondiente modelo 047 por el importe de los m³ consumidos y

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 20/39	

medidos según lo recogido en el apartado anterior, al precio pagado por el Hospital por m³, y la parte proporcional del resto de conceptos que componen la factura incluyendo todas aquellas tasas e impuestos tanto directos como indirectos que vayan incluidos en la factura.

7.1.3. Suministro gas u otro combustible

Gasto anual consumo de gas u otro combustible: 509,01 €/año

7.1.3.1. Referencia o indicadores que se han utilizado para la determinación de dicho importe

Para el cálculo hemos partido de la media de consumo de gas de una cafetería, el cual asciende a unos 300 kWh de gas.

Los indicadores utilizados es el precio medio del m³ existente en el día de la elaboración de la presente memoria, tanto de término fijo como de término variable, incluidos en el grupo tarifario RL3, para consumidores que su consumo anual oscila entre los 15.000 kWh y los 50.000 kWh.

EMPRESA SUMINISTRADORA	Término Fijo €/mes	Término variable €/kWh
TOTAL ENERGIES	20,7500 €	0,0710 €
NATURGY	33,4760 €	0,0658 €
REPSOL	6,4800 €	0,0699 €
IBERDROLA	21,5300 €	0,0646 €
ENDESA ENERGIA	20,7500 €	0,0710 €
MEDIA	20,5972 €	0,0685 €

Además, incluimos el impuesto sobre hidrocarburos, el cual se aplica sobre el gas consumido y que tiene un coste de 0,00234 euros/kWh, y por último el coste de alquiler del contador, el cual está regulado y que asciende a 0,58 euros mes

EMPRESA SUMINISTRADORA	TARIFA	kWh	IMPORTE
Término Fijo €/mes	20,5972 €		20,5972 €
Término variable €/kWh	0,0685 €	300	20,5384 €
Impuesto especial de hidrocarburos	0,0023 €	300	0,7020 €
Alquiler del contador	0,5800 €		0,5800 €
TOTAL			42,42 €
TOTAL ANUAL			509,01 €

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 21/39	

7.1.3.2. Gasto consumo gas u otros combustibles duración del contrato

Gasto consumo gas u otra combustible duración del contrato: 2.113,67 €/contrato

Para el cálculo del consumo total duración del contrato se ha ido actualizando la anualidad con el IPC previsto.

7.1.3.3. Forma de controlar el consumo de gas u otros combustibles

Para el control de estos consumos de gas u otros combustibles se instalarán por cuenta del adjudicatario, contadores en el lugar más apropiado para ello, y previo visto bueno de los servicios técnicos del Hospital, que posibiliten medir estos consumos de gas.

7.1.3.4. En caso de que el Servicio Andaluz de Salud asuma directamente el gasto generado, se indicará la forma de compensación al Servicio Andaluz de Salud de dichos gastos

El gasto derivado del consumo de gas correrá por cuenta del adjudicatario, para ello el Hospital emitirá el correspondiente modelo 047 por el importe de los kWh consumidos y medidos según lo recogido en el apartado anterior, al precio pagado por el Hospital por kWh, y la parte proporcional del resto de conceptos que componen la factura incluyendo todas aquellas tasas e impuestos tanto directos como indirectos que vayan incluidos en la factura. El precio del kWh a facturar en el modelo 047 se obtendrá de dividir el importe de la factura de gas mensual del Hospital San Carlos entre los kWh consumidos en el mes en el citado hospital.

7.2. Gasto derivado del consumo de energía máquina expendedoras de bebidas y alimentos sólidos

7.2.1. Gasto medio anual consumo energía eléctrica

Gasto medio anual consumo energía eléctrica: 5,43 Kwh/día/máquina x 4 máquinas x 365 días = 7.927,8 Kwh/año, siendo su coste en euros 454,89 euros anuales, incluyendo consumos, término de potencia, impuesto de electricidad...

7.2.1.1. Referencia o indicadores que se han utilizado para la determinación de dicho importe

Los indicadores utilizados es el precio medio del Kw/hora existente en el día de la elaboración de la presente memoria.

7.2.1.2. Gasto consumo energía eléctrica plazo duración del contrato

El consumo de energía eléctrica en la duración el total del contrato ascendería a 31.711,20 Kwh, lo que supondría 2.113,67 euros una vez aplicado los costes anuales actualizados con los IPC previsionales.

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 22/39	

7.2.1.3. En caso de que el Servicio Andaluz de Salud asuma directamente el gasto generado, se indicará la forma de compensación al Servicio Andaluz de Salud de dichos gastos

El gasto derivado del consumo de electricidad correrá por cuenta del adjudicatario, para ello el Hospital emitirá el correspondiente modelo 047 por el importe de los kWh consumidos y medido según lo recogido en el apartado anterior, al precio pagado por el Hospital por kWh, y la parte proporcional del resto de conceptos que componen la factura incluyendo todas aquellas tasas e impuestos tanto directos como indirectos que vayan incluidos en la factura de suministro eléctrico del hospital.

7.2.2. Gasto derivado del consumo de agua

Al sólo consumir agua las máquinas de bebidas caliente, consideramos que este gasto es irrelevante con respecto al consumo total de agua del Hospital.

8. INGRESOS Y OTROS GASTOS

Al carecer de datos históricos fiables, para poder realizar un estudio de los ingresos y gastos de la explotación, hemos tenido que echar mano de la información de estudios, análisis e informes elaborados por entidades y organismos relacionados con el sector de la restauración, lo que nos ha permitido de forma indirecta el cálculo de la cuenta de pérdidas y ganancias previsional.

Con esta forma de actuar conseguimos un punto de partida tanto para los ingresos como lo para los gastos, excepto en el tema de personal que además de estos datos indirectos se ha tenido en cuenta el Convenio Colectivo de Hostelería para la Provincia de Cádiz.

Por otro lado, para los ejercicios futuros, se han realizado unas hipótesis de variación de los IPC, las cuales se ha aplicado a los distintos gastos de explotación, excepto a los gastos de personal, que se le aplicado una variación distinta, basada en el ya mencionado Convenio Colectivo provincial de Hostelería de Cádiz.

Para el año 2023, se ha utilizado un IPC del 3,9% el cual se obtiene de las diversas previsiones analizadas y que todas rondan el índice mencionado (INE, FUNCA, BANKINTER, Banco de España).

A partir del cálculo para 2024 se han obtenido los ingresos futuros en base al IPC previsto, y que los cuales varían según el organismo que lo faciliten y que son:

	2024	2025
BANCO DE ESPAÑA/INE	4,3%	1,8%
BANKINTER	3,0%	2,5%
FUNCA	3,6%	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 23/39	

Por lo que, siguiendo un criterio conservador, se ha tomada el IPC para 2024 del 4,3% y del resto de ejercicios del 2,5%.

Por último, las amortizaciones del inmovilizado se han imputado según tablas fiscales el 10% para las instalaciones, maquinarias y utillajes, así como el mobiliario y el 25% para el menaje, mientras las amortizaciones de las obras se han calculado teniendo en cuenta el plazo de la concesión (4 años).

Por último, cabe indicar, que todos los cálculos recogidos en la presente memoria se han realizado con una visión muy vista conservadora, tomando en todo momento la peor de las situaciones.

8.1. Estimación ingresos de la explotación

Como hemos indicado, como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios, tanto de la cafetería como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de estos servicios y productos.

La estimación de los ingresos de 2024 se ha calculado partiendo del número de mesas existentes antes del cierre de la explotación de la anterior concesionaria, que ascendían a 20 mesas.

A continuación, se ha calculado el índice medio de rotación de las mesas, que nos va a indicar el número de clientes que atenderemos durante el año. Para esto hemos tenido en cuenta los siguientes parámetros:

Número de mesas:	20 mesas
Período medio de ocupación de las mesas:	45 minutos
Período de apertura de la cafetería:	480 minutos
Número de comensales por mesa:	4 comensales/mesa

Comenzamos calculando la rotación media por día de cada mesa, para ello procedemos de la siguiente forma:

$$\frac{(\text{Número de horas de apertura} \times 60 \text{ minutos})}{45 \text{ minutos}} = \frac{480 \text{ minutos}}{45 \text{ minutos}} = 10,66 \text{ rotaciones}$$

Las rotaciones anteriormente calculadas serían para una mesa, como tenemos 20 mesas, el número total de rotaciones para la cafetería ascendería 213,33 rotaciones.

Como tenemos un total de 4 comensales por mesa, el número total de comensales ascendería a 853,33 comensales/día.

Este número de comensales sería en el caso de que la ocupación ascendiera al 100%. Según la ponencia presentada por Xavi Mallol, CEO & coFounder de la firma Delectatech, empresa especializada en la extracción y tratamiento masivo de datos digitales sobre el sector de restauración, el marco de ExpoHIP (Congreso de Innovación de Hostelería - marzo 2023), el

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 24/39	

porcentaje de ocupación en el segmento de cafetería en el año 2022 ascendió al 34,39%, lo que nos llevaría a un número de comensales anuales de 293,46 comensales día.

Por otro lado, tenemos, que según el informe de Ameba Research, empresa dedicada a la investigación de mercado, el tique medio de cafetería ascendía a 5,45 euros, 4,95 sin IVA, mientras que la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A., en su información práctica incluye los precios orientativos de productos y servicios en Andalucía, establece un precio medio de desayuno que oscila entre 1,6 euros y 4 euros, 1,45 y 3,63 euros sin IVA respectivamente. Nosotros hemos tomado para el cálculo, un importe de tique medio de 3,5 euros sin IVA.

Esto nos lleva a una facturación diaria de 1.027,11 euros, lo que supondría 374.896,85 euros anuales a datos 2023. Actualizándolo al 3,9% de IPC a final de año, nos encontramos que la facturación de 2024 ascendería hasta los 374.896,85 euros.

A partir del cálculo para 2024 se han obtenido los ingresos futuros en base al IPC según lo indicado en el apartado anterior.

Para finalizar, para el cálculo de estos ingresos previstos no se han tenido en cuenta ningún otro factor distinto a la repercusión del IPC, ya que no se tiene se presume ningún cambio sustancial en la oferta sanitaria del hospital, lo que unido a la ubicación en la que se encuentra el hospital, es difícil que se produzca un aumento significativo de la demanda en la cafetería por otros factores que no fueran estos.

8.2. Estimación gastos de personal

Para la estimación de los gastos de personal se ha tenido en cuenta todo lo recogido en el Convenio Provincial de Hostelería de Cádiz, con una vigencia del 1 de enero de 2020 a 31 de diciembre de 2021, publicado en B. O. P. de Cádiz número 179 del 17 de septiembre de 2021, y sus posteriores actualizaciones, siendo la última actualización publicada el 14 de febrero de 2023, en el B. O. P. de la provincia de Cádiz número 30.

Por el tipo de negocio, según lo recogido en el convenio, nos encontramos con un establecimiento de categoría tres, Este dato es imprescindible para luego aplicar la tabla salarial que le corresponda.

En primer lugar, pasaremos a dimensionar la plantilla, para lo que necesitamos identificar los distintos factores que no ayudaran al cálculo.

- Horario

Según lo recogido en apartados anteriores, los servicios, dirigidos tanto al personal del hospital como al público en general, se prestarán horario de lunes a domingo de 8´00 a 16 horas, y aunque estos podrán ser mejorados por ampliación en las ofertas que realicen las empresas, es el que tomaremos como base para el cálculo de la plantilla necesaria.

- Capacidad de la cafetería

Tenemos que decidir cuantas mesas y sillas tendrás para poder atender a los comensales y en base a esa cantidad, repartir el personal de manera que puedan cubrir cómodamente y de manera eficiente a todos los clientes.



En este caso vamos a considerar que el número de mesas que tendrá la cafetería y estas serán las mismas que las explotadas por la anterior concesionaria, y que ascendían a 20 mesas.

- Atención al cliente
En este apartado veremos el tipo de modelo de servicio que ofrecerá la cafetería, sin que ello quiera decir que sea el que deba adoptar el futuro contratista.

En principio y dado la dimensión en cuanto a número de comensales y variedad de carta, más enfocadas a desayunos, pensamos que el modelo de explotación será un modelo de preparación al momento de los productos demandados, para lo cual, el cliente de la cafetería pasará por caja donde realizará su pedido, lo pagará y retirará llevándose directamente al lugar de consumo.

- Definir y dimensionar los puestos necesarios

Una vez que tenemos el tipo de negocio, horario y capacidad de la cafetería, pasamos a definir y dimensionar la plantilla necesaria.

Al referirnos a un negocio, que en principio contará con un solo turno, y al conocer la dimensión del local, el número de mesas y el promedio de mesas que es capaz de atender una persona, calculamos que la plantilla necesaria ascendería a:

- 1 cocinera/o
- 1 ayudante de cocina
- 1 encargada/o de mostrador
- 1 camareras/os
- 1 ayudante de camarera/o (1/2 jornada)

Por otro lado, debemos tener en cuenta el grupo profesional al que pertenece cada categoría siendo al cocinero el grupo 3º, a la encargada/o de mostrador y camarera/o el grupo 4º y a ambos ayudantes, tanto de cocina como camarero/a el grupo 5º.

Además, se ha tenido en cuenta a la hora del cálculo los 78 días de domingos y descansos, así como los 14 días festivos, 30 días de vacaciones reglamentarias según convenio, y un 6,2% de absentismo, indicador del sector en Andalucía.

Con todo ello pasamos a realizar los diferentes cálculos arrojando lo recogido en la siguiente tabla:

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 26/39	

CÁLCULO COSTE PERSONAL

Categoría del establecimiento: 3ª categoría

	COCINERA/O	AYUNDATE DE COCINA	ENCARGADA/O DE MOSTRADOR	CAMARERA/O	AYUDANTE DE CAMARERA/O
	GRUPO 3º	GRUPO 5º	GRUPO 4º	GRUPO 4º	GRUPO 5º
Sueldo bruto	13.581,84 €	13.387,80 €	13.387,80 €	13.387,80 €	6.693,90 €
Pagas extras	2.263,64 €	2.231,30 €	2.231,30 €	2.231,30 €	1.115,65 €
Plus de transporte	1.288,45 €	1.288,45 €	1.288,45 €	1.288,45 €	644,23 €
Domingos y descansos	2.942,94 €	2.900,82 €	2.900,82 €	2.900,82 €	1.450,41 €
Festivos	528,22 €	520,66 €	520,66 €	520,66 €	260,33 €
Vacaciones	1.237,72 €	1.221,55 €	1.221,55 €	1.221,55 €	610,78 €
Absentismo	842,07 €	830,04 €	830,04 €	830,04 €	415,02 €
Total Anual 2023	22.684,88 €	22.380,62 €	22.380,62 €	22.380,62 €	11.190,32 €
Total Anual 2024	23.252,00 €	22.940,14 €	22.940,14 €	22.940,14 €	11.470,08 €
Seguridad Social	9.603,08 €	9.474,28 €	9.474,28 €	9.474,28 €	4.737,14 €

RESUMEN GASTOS DE PERSONAL 2024

Sueldos y Salarios	103.542,50 euros
Seguridad Social a cargo de la empresa	42.763,05 euros
TOTAL GASTOS DE PERSONAL 2024	146.305,55 euros

A partir de 2025, hemos considerado que la subida será del 2,5%.

8.3. Estimación gastos de limpieza:

La limpieza al realizarla por personal propio de la empresa se encuentra incluido dentro de los gastos de personal.

8.4. Estimación gastos de mantenimiento y conservación:

Los gastos de mantenimiento, teniendo en cuenta la nueva inversión, deben ser unos costes bajo, así como los gastos de reparaciones deben ser inexistente debido a los períodos de garantías de la maquinaria nueva.

A partir del segundo año se le aplica un 10% del valor del inmovilizado revisándose en año sucesivos con los porcentajes de la inflación estimada.

8.5. Estimación gastos de otros gastos de explotación

En este apartado se recogen el resto de los gastos necesarios para la explotación del negocio, entre los que podemos diferenciar

- Arrendamientos

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 27/39	

Las cantidades que se recogen en la partida de arrendamiento se refieren al canon que deberá pagar el concesionario el cual ascendería en 2024 a 2.800,00 euros.

Este importe se obtiene del cálculo de la parte fija del canon. A partir del segundo año, esta parte fija se iría actualizándose con el I. P. C.

A partir de este segundo año, y en los sucesivos, a esta parte fija se le sumara la parte variable del canon calculada según lo estipulado en el apartado 5.1.4 de la presente memoria.

- Aprovisionamiento

Según diversos informes y estudios analizados sobre el sector de Hostelería, el gasto de aprovisionamiento sobre las ventas supone entre un 30% y un 35%, dependiendo de varios factores entre los que destaca el tipo de negocio, si la explotación está más dirigida a comida o bebida, etc.

Hemos tomado la hipótesis menos favorable, y por lo tanto se ha tomado como coste de aprovisionamiento el 35% sobre las ventas.

- Servicios de Profesionales Independientes

Los costes de Servicios de Profesionales Independientes se han calculado teniendo en cuenta un coste mensual por asesoramiento fiscal y contable que asciende a 400 euros mensuales, lo que supondría un importe anual de 4.800 euros por este concepto, y 90 euros por asesoramiento laboral y confección de nóminas y seguros sociales, lo que supondría anualmente 1.080 euros. A partir de 2025, a ese importe calculado se le aplica los porcentajes de la inflación estimada.

- Primas de seguros, servicios bancarios, resto de suministros, gastos diversos y telefonía

Los datos para 2024 de estos conceptos se han calculado mediante estimación, para lo que nos hemos basado en distintas fuentes. Así en el caso de los seguros, se ha calculado en una de las diversas plataformas online de presupuestos de seguros, introduciendo los datos recogidos en esta memoria y eligiendo entre todos, el presupuesto medio. A partir de este cálculo, los ejercicios sucesivos se le aplicado el I.P.C.

Por su parte en el tema de telefonía se ha calculado en base a un presupuesto para Wifi con una línea telefónica.

El resto de los gastos se han calculado en base a estimaciones a partir de datos de negocios de la misma naturaleza y tamaño.

Dentro de los gastos diversos se incluyen servicios de desratización, material de oficina, material de limpieza, vestuario de personal, utensilios cocina y menaje, etc.

- Suministros

El cálculo de los diferentes suministros ha quedado analizado en el punto 7.

- Amortizaciones

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 28/39	

Las amortizaciones de los gastos de reforma del local se han calculado teniendo en cuenta el plazo de la concesión (4 años).

Para el resto de la inversión, las amortizaciones se han calculado según las tablas publicadas autorizadas por la Agencia Tributaria, empleándose la tabla de coeficiente de amortización lineal que se recoge en el artículo 12.1.a) de la Ley del Impuesto Sobre Sociedades y el artículo 4 del Reglamento del Impuesto de Sociedades.

Según estas tablas, los porcentajes a aplicar serían:

ELEMENTO	% DE AMORTIZACIÓN
Mobiliario	10%
Menaje	25%
Maquinaria	12%
Equipos proceso información	25%

Cumplido el plazo de la concesión, revertirán todas las instalaciones al Hospital, debiendo encontrarse éstas en buen estado de conservación. Igualmente revertirán al Hospital, al término del plazo de la concesión, todas las obras e instalaciones realizadas por el concesionario, previa la oportuna autorización y licencia municipal al efecto y propuestas por el mismo para la mejora del servicio a prestar.

En cuanto a, los equipos para procesos de información, menajes, mobiliario y maquinaria propiedad del adjudicatario, a la finalización del contrato, el adjudicatario podrá optar por retirarlos, corriendo por su cuenta todos los gastos que conlleve, o negociar con el adjudicatario entrante un precio por los mencionados elementos.

9. ESTIMACIÓN DE OBRAS E INSTALACIÓN DE LOS SERVICIOS A EXPLOTAR

La inversión en obra de reforma ascendería a 45.756,24 euros de los cuales se destinarían a la reforma de las cocinas y espacios anexos 42.800 euros, siendo el resto destinado a la sala de cafetería, actuando sobre las paredes destinándose 2.956,24 euros para pintura de esta.

De los 14.762,21 euros, se destinan 9.012,21 euros a la compra de maquinaria e instalaciones, 3.880,00 euros a mobiliario, 996,00 euros a menaje y 874 a un sistema TPV.

10. OTROS DATOS RELATIVOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO A EXPLOTAR.

10.1. Plan de viabilidad

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 29/39	



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

CUENTA DE PERDIDAS Y GANANCIAS

Nº DE CUENTAS	CONCEPTO	EJERCICIO 2024	EJERCICIO 2025	EJERCICIO 2026	EJERCICIO 2027	EJERCICIO 2028
700,701,702,703,704,705,706,708,709	1. Importe neto de la cifra de negocios	374.896,85	391.017,41	400.792,85	410.812,67	
71,6930,7930	2. Variación existencias de productos terminados	0,00	0,00	0,00	0,00	
73	3. Trabajos realizados para activos	0,00	0,00	0,00	0,00	
600,601,602,606,607,608,609,61 6931,6932,6933,7931,7932,7933	4.- Aprovechamientos	-131.213,90	-136.856,10	-140.277,50	-143.784,43	
740,747,75	5. Otros ingresos de explotación	0,00	0,00	0,00	0,00	
64	6. Gastos de personal	-146.305,55	-149.963,19	-153.712,27	-157.555,08	
	Salarios y Salarios	-103.542,50	-106.131,06	-108.784,34	-111.503,95	
	Indemnizaciones	0,00	0,00	0,00	0,00	
	Seguridad Social a cargo de la Empresa	-42.763,05	-43.832,13	-44.927,93	-46.051,13	
	Otros gastos sociales	0,00	0,00	0,00	0,00	
62,631,634,636,639,63,694,695 794,7954	7. Otros gastos de explotación	-31.069,51	-47.804,49	-49.898,99	-50.505,80	-17.441,50
	Canon Variable	-2.800,21	-2.870,49	-2.949,78	-3.029,29	-3.108,33
	Resto gastos de explotación	-28.269,51	-45.958,25	-46.970,65	-47.476,51	-14.332,17
68	8. Amortización de Inmovilizado	-13.376,03	-13.376,03	-13.376,03	-13.376,03	
746	9. Imputación de subvencde Inmovilizado no financiero y otras	0,00	0,00	0,00	0,00	
7951,7952,7955,7956	10. Excesos de provisiones	0,00	0,00	0,00	0,00	
670,671,672,690,691,692,770 771,772,790,791,792	11. Deterioro y resultado por enajenación de inmov.	0,00	0,00	0,00	0,00	
778	13. Otros resultados	0,00	0,00	0,00	0,00	
	A) RESULTADO DE EXPLOTACIÓN	52.931,87	43.017,61	43.528,16	45.591,32	-17.441,50
760,761,762,769	12. Ingresos financieros	0,00	0,00	0,00	0,00	
660,661,662,664,665,669	13. Gastos financieros	0,00	0,00	0,00	0,00	
663,763	14. Variación de valor razonable en instrumentos financieros	0,00	0,00	0,00	0,00	
668,768	15. Diferencias de Cambio	0,00	0,00	0,00	0,00	
666,667,673,675,696,697,698,699 766,773,775,796,797,798,799	16. Deterioro y resultado por enajenaciones	0,00	0,00	0,00	0,00	
	B) RESULTADO FINANCIERO	0,00	0,00	0,00	0,00	
	C) RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	52.931,87	43.017,61	43.528,16	45.591,32	-17.441,50
	17. Impuestos sobre beneficios	-13.232,97	-10.754,40	-10.882,04	-11.397,83	
	D) RESULTADO DEL EJERCICIO	39.698,90	32.263,21	32.646,12	34.193,49	-17.441,50

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN



10/11/2024

PÁG. 30/39

DEMETRIO GONZALEZ MENA

Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

CALCULO CANON VARIABLE

CALCULO CANON VARIABLE	CONCEPTO	EJERCICIO 2024	EJERCICIO 2025	EJERCICIO 2026	EJERCICIO 2027	EJERCICIO 2028
	IMPORTE CANON FDO	2.800,00	2.870,00	2.941,75	3.015,29	0,00
	BENEFICIO DE LA EXPLOTACIÓN n-1		52.931,87	43.017,61	43.528,16	45.591,32
	EBITDA n-1		66.307,90	56.393,64	64.687,98	64.687,98
	% EBITDA S./ VENTAS n-1		17,69%	14,42%	16,14%	15,75%
	TOTAL COSTE n-1		3.219,64,98	3.479,99,81	3.438,88,66	351,845,32
	BASE DE CALCULO		3.191,64,98	3.451,29,81	3.409,96,91	348,830,03
	IMPORTE CANON VARIABLE n-1		15.958,25	17.256,49	17.047,35	17.441,50

DESGLÓSE OTROS GASTOS DE EXPLOTACIÓN

Nº DE CUENTAS	CONCEPTO	EJERCICIO 2024	EJERCICIO 2025	EJERCICIO 2026	EJERCICIO 2027	EJERCICIO 2028
621000000	ALQUILER CAFETERIA		15.958,25	17.256,49	17.047,35	17.441,50
621000001	ALQUILER MÁQUINAS VENDING	2.800,00	2.870,00	2.941,75	3.015,29	
622000000	REPARACIONES Y CONSERVACION	0,00	2.700,82	2.788,34	2.837,55	
623000000	PROFESIONALES INDEPENDIENTES	5.880,00	6.027,00	6.177,68	6.332,12	
625000000	PRIMA SEGUROS	747,84	766,53	785,70	805,34	
626000000	SERVICIOS BANCARIOS	686,21	703,37	720,95	738,97	
628000000	SUMINISTRO ELECTRICIDAD CAFETERIA	11.578,12	11.867,57	12.164,26	12.468,37	
628000001	SUMINISTRO ELECTRICIDAD MÁQUINAS VENDING	454,89	466,26	477,92	489,87	
628000002	SUMINISTRO AGUA CAFETERIA	3.966,27	4.065,43	4.167,06	4.271,24	
628000003	SUMINISTRO GAS CAFETERIA	509,01	521,74	534,78	548,15	
629000000	GASTOS DIVERSOS	3.278,17	3.360,12	3.444,13	3.530,23	
629000001	SERV. PREVENCIÓN R.LABORALES	1.189,00	1.198,22	1.228,18	1.258,88	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN



10/11/2024

PÁG. 31/39

FIRMADO POR

DEMETRIO GONZALEZ MENA

VERIFICACIÓN

Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR

DESGL05E AMORTIZACIONES						
Nº DE CUENTAS	CONCEPTO	EJERCICIO 2024	EJERCICIO 2025	EJERCICIO 2026	EJERCICIO 2027	EJERCICIO 2028
681.000000	DOT.AMORTIZACION INMOV.MATERIA	11.439,06	11.439,06	11.439,06	11.439,06	
681.300000	DOT.AMORT.MAQUINARIA	1.936,97	1.936,97	1.936,97	1.936,97	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección <https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma> indicando el código de VERIFICACIÓN



FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 32/39

10.2. Subrogación en su caso del personal de la concesionaria anterior para realizar la explotación de los servicios:

No procede

10.3. Otros aspectos que se consideren convenientes

No procede

EL TÉCNICO DE FUNCIÓN ADMINISTRATIVA
Jaime Durán Castillo

EL SUBDIRECTOR ECONÓMICO ADMINISTRATIVO Y DE SERVICIOS GENERALES
Daniel Manzorro Moreno

Firmado por MANZORRO
MORENO DANIEL -
***4270** con un
certificado emitido por
AC FNMT Usuarios

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 33/39	

ANEXO I

Cafetería Hospital San Carlos LISTA DE ARTICULOS Y PRECIOS

ARTICULO	PERSONAL	PÚBLICO
1.- CAFÉ, LECHE E INFUSIONES:		
Café sólo o cortado	0,90 €	1,20 €
Café con leche	0,90 €	1,20 €
Descafeinado	0,90 €	1,20 €
Té, Tila, Manzanilla, Otras infusiones	0,90 €	1,20 €
Té con leche	0,90 €	1,20 €
Cola-caó, chocolate	1,00 €	1,30 €
2.- DESAYUNO		
Café con leche o similar, tostada; bollo de pan de 70 gr. o pan de molde de 50 gr. con mantequilla, aceite o foie-gras	1,90 €	2,50 €
Tostada (bollo pan 70 gr. o pan de molde de 50 grs., con mantequilla, aceite o foie-gras)	1,00 €	1,30 €
Media tostada	0,60 €	0,90 €
Tostada integral (bollo 100gr. Con mantequilla, aceite o foie-gras)	1,20 €	1,40 €
Media tostada integral	0,70 €	0,80 €
Mollete artesano con mantequilla, aceite o foi-gras	1,00 €	1,30 €
Medio mollete	0,60 €	0,80 €
Aceite monodosis extra	0,20 €	0,25 €
Mantequilla porción extra	0,20 €	0,25 €
Mermelada porción	0,20 €	0,25 €
Churros ración	1,40 €	1,80 €
3.- BEBIDAS		
Cerveza sin alcohol Lata 33 c.c.	1,10 €	1,40 €
Bock sin alcohol	0,70 €	0,90 €
Caña de 180 c. c. sin alcohol	1,10 €	1,40 €
Coca-cola, Pepsi-cola, Refrescos de naranja o limón	1,10 €	1,40 €
Batidos vainilla, chocolate, fresa	1,00 €	1,40 €
Agua mineral, botellín 330 c.c.	0,50 €	1,00 €
Agua mineral, botella 1500 c.c.	1,00 €	1,40 €
Zumo naranja natural tubo	2,00 €	2,50 €
Zumos envasados (melocotón o piña)	1,10 €	1,40 €
4.- TAPAS Y RACIONES		
(Tapa: 50 a 60 gr.; ración 150 a 160 gr.)	1,60 €	2,00 €

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 34/39	

ARTICULO	PERSONAL	PÚBLICO
5.- BOCADILLOS Y SANDWICHES		
Bocadillos: Bollo de pan 100 gr.		
De embutidos o Fiambres.	2,00 €	2,50 €
De queso.	2,50 €	3,00 €
De Jamón serrano:	2,50 €	3,00 €
Conservas: atún, bonito, caballa, etc.	2,50 €	3,00 €
De lomo plancha.	2,80 €	3,30 €
De tortilla francesa.	2,50 €	2,80 €
De tortilla patatas	2,70 €	3,00 €
Sandwiches: Pan de molde dos tostadas		
Mixto de Jamón y queso.	2,50 €	3,00 €
Vegetal	2,80 €	3,20 €
Americano	3,60 €	4,00 €
6.- BOLLERIA		
Bollo de leche; croissant; monjil; etc...	1,00 €	1,30 €
Pastelería (aleman, milhoja, cortadillo,...)	1,00 €	1,30 €
7.- ESTREMESES		
Ensalada variada	3,80 €	4,00 €
8.- HUEVOS		
Tortilla francesa en plato con ensalada	1,80 €	2,50 €
Tortilla de Jamón serrano; 70 gr.en plato con ensalada	2,00 €	2,70 €
10.- CARNES Y PRECOCINADOS		
Con guarnición: patatas fritas o verduras		
Escalope de cerdo	3,20 €	3,60 €
Chuleta de cerdo	3,20 €	3,60 €
Precocinados	3,50 €	4,65 €
11.- POSTRES		
Fruta en almibar	1,20 €	1,55 €
Fruta fresca; 1 pieza (manzana, naranja, pera, etc...)	0,85 €	1,00 €
Yogourt natural o sabores	0,60 €	0,90 €
Postres lácteos envasados (natillas, arroz con leche,...)	0,70 €	1,00 €
12.- MENU con rotación quincenal		
Menú completo	6,50 €	9,00 €

FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 35/39	

ANEXO II

Máquinas Exendedoras Hospital San carlos

LISTA DE ARTICULOS Y PRECIOS

ARTICULO	PERSONAL	PÚBLICO
CAFES		
Café solo 12,5 cl.	0,60 €	0,80 €
Café cortado 12-5 cl	0,60 €	0,80 €
Café con leche 12,5 cl.	0,60 €	0,80 €
Descafeinado 12,5 cl.	0,60 €	0,80 €
Té 12,5 cl.	0,60 €	0,80 €
Té con leche 12,5 cl.	0,60 €	0,80 €
Leche 12,5 cl.	0,60 €	0,80 €
Chocolate 12,5 cl.	0,60 €	0,80 €
Café Premium	0,70 €	0,90 €
Café XXL	0,70 €	0,90 €
REFRESCOS		
Naranja lata 33 cl	1,00 €	1,20 €
Limón lata 33 cl	1,00 €	1,20 €
Cola lata 33 cl	1,00 €	1,20 €
AGUA		
Agua Mineral 50 cl.	0,70 €	1,00 €
Agua Mineral 150 cl.	1,00 €	1,10 €
SNACK		
Pipa pelada	0,65 €	0,90 €
Cacahuete repelado	0,65 €	0,90 €
Avellanas	0,65 €	0,95 €
Maiz frito	0,65 €	1,00 €
Patatas fritas	0,65 €	1,00 €
Almendras marcona	0,85 €	1,00 €
Chicles	0,90 €	1,00 €
Bocabits o similar	0,95 €	1,00 €
Chetos Sticks/rizos o similar	0,95 €	1,00 €
Rufles o similar	0,95 €	1,00 €
Fritos o similar	0,95 €	1,00 €
Patatas chips	0,95 €	1,00 €
Pistacho tostado	0,95 €	1,00 €
ZUMOS		
Zumos Mini Brik	0,80 €	1,00 €
Zumos minibrik leche frutas	0,80 €	1,00 €
zumos minibrik otros	0,80 €	1,00 €



ARTICULO	PERSONAL	PÚBLICO
SANDWICHES		
Americano	1,25 €	1,40 €
Atún	1,25 €	1,40 €
Atún con tomate	1,25 €	1,40 €
Cangrejo	1,25 €	1,40 €
Ensaladilla	1,25 €	1,40 €
Jamón y queso	1,25 €	1,40 €
Paté y yock	1,25 €	1,40 €
Pavo	1,25 €	1,40 €
Pollo	1,25 €	1,40 €
Salami	1,25 €	1,40 €
Tortilla	1,25 €	1,40 €
Vegetal	1,25 €	1,40 €
Vegetal con queso	1,25 €	1,40 €
Especial	1,95 €	2,15 €
Sandwich tipo rodilla	1,45 €	1,70 €
Kawa Sencillo	1,00 €	1,10 €
PRODUCTOS DE TEMPORADA		
Fruta cortada	1,30 €	1,40 €
Ensalada	2,20 €	2,50 €

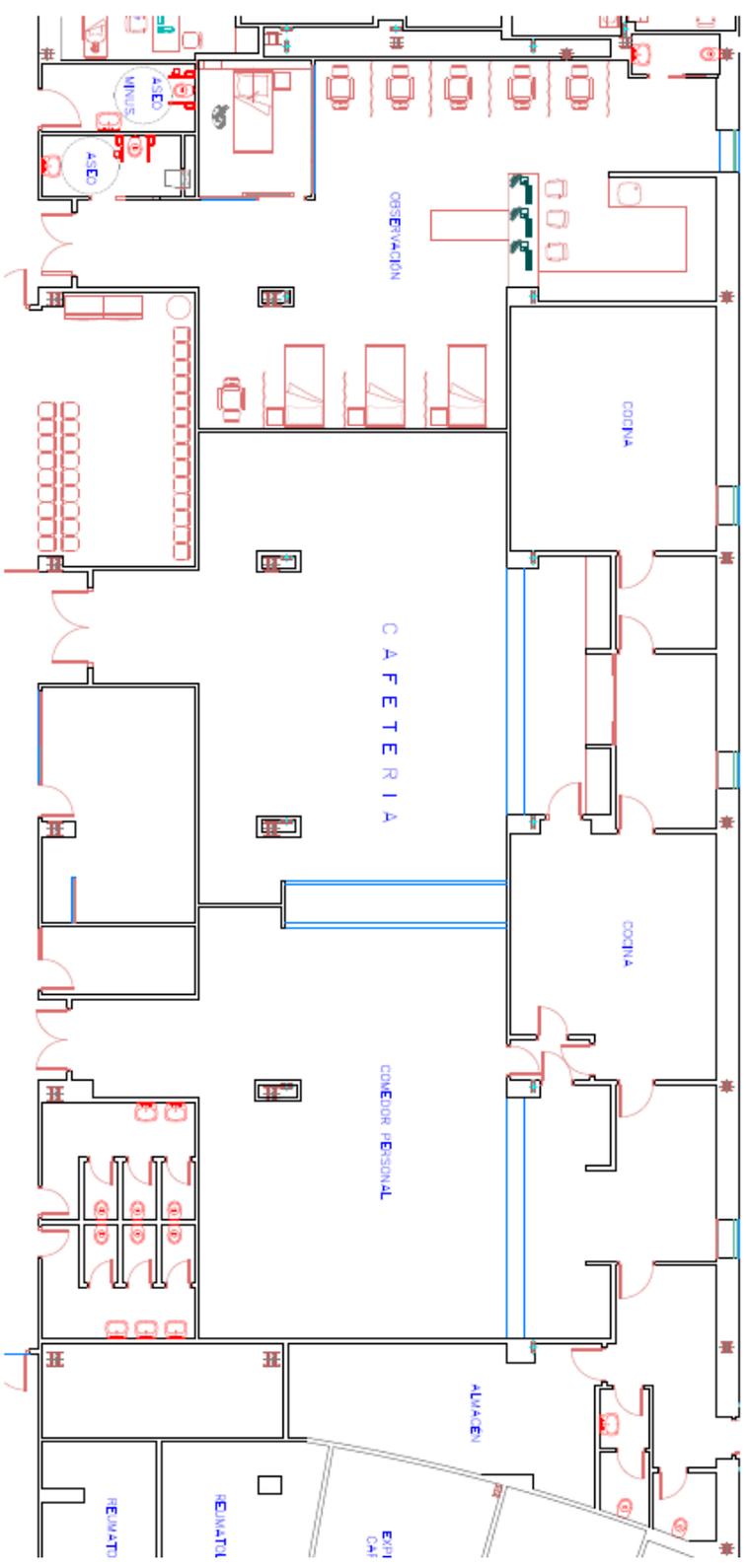
Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 37/39	



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

ANEXO III
PLANO CAFETERÍA
SAN CARLOS



Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 38/39	

AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN ECONÓMICA Y SERVICIOS PARA LA CONTRATACIÓN RECOGIDA EN LA INSTRUCCIÓN TERCERA, APARTADO VI, DE LA INSTRUCCIÓN 46, DE 23 DE JUNIO DE 2022, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN ECONÓMICA Y SERVICIOS DEL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, SOBRE DETERMINADOS ASPECTOS EN MATERIA DE CONTRATACIÓN.

Datos de la solicitud del expediente de autorización:

- **Central Provincial de Compras:** Cádiz
- **Objeto del contrato:** CONTRATACIÓN MEDIANTE CONCESIÓN DE DOMINIO PÚBLICO DEL SERVICIO DE CAFETERIA, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE INFRAESTRUCTURAS Y DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO PRECISO, ASÍ COMO INSTALACIÓN, MANTENIMIENTO Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DEL HOSPITAL SAN CARLOS EN LA LOCALIDAD DE SAN FERNANDO (CÁDIZ)
- **Centro:** Hospital San Carlos
- **Provincia:** Cádiz
- **Área o servicio peticionario:** Plataforma de Logística Integral. Cádiz. Hospital del Mar
- **Total inversión inicial:** 60.518,45 €

Se ha recibido a través del buzón de correo electrónico clog.informesprevios.sc.sspa@juntadeandalucia.es, solicitud de autorización previa para el expediente cuyos datos se han indicado anteriormente, conforme al apartado VI de la Instrucción Tercera, de la Instrucción 46/2022, de 23 de junio, sobre determinados aspectos en materia de contratación, para expedientes de contratación del ámbito funcional de los servicios de soporte, correspondientes a áreas del catálogo de procesos industriales y de confortabilidad y de la gestión ambiental y energética, y que precisan autorización de la Dirección General de Gestión Económica y Servicios, con el objeto de garantizar que dichos expedientes se adecuan a las directrices corporativas en los ámbitos técnico-económico.

Una vez analizada la solicitud remitida, habiendo manifestado conformidad la Unidad Responsable, teniendo en cuenta que el centro carece de medios propios para realizar las actividades que componen el objeto del contrato, procede **AUTORIZAR** la contratación solicitada, en los términos expuestos en la documentación aportada.

EL DIRECTOR GENERAL DE GESTIÓN ECONÓMICA Y SERVICIOS

Avda. de la Constitución, 18
41001 Sevilla

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	JOSE ANTONIO MIRANDA ARANDA	27/09/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jmLLA3Y4VDTT999GCHKC8XSZX5Q	PÁG. 1/1	

Puede verificar la integridad de una copia de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DEMETRIO GONZALEZ MENA	10/11/2024	
VERIFICACIÓN	Pk2jm7YBGWCDQAE4G8RWEURU2787KR	PÁG. 39/39	