

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE CONTRATO MIXTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y MANUTENCIÓN PARA PERSONAL AUTORIZADO Y LAS CONCESIONES DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS (VENDING) EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA MERCED DE OSUNA Y EN EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE ÉCIJA, AMBOS PERTENECIENTES AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA DE OSUNA.

1. Introducción.....	2
2. Finalidad y justificación de la concesión	2
2.1 Finalidad y duración de la concesión	2
2.2 Justificación.....	3
2.3 Características esenciales	3
3 Organización funcional	5
4 Previsiones sobre la demanda de uso	6
4.1 Previsiones sobre la demanda	6
4.2 Incidencia económica y social sobre su área de influencia	7
5 Estructura de costes e ingresos.....	7
5.1 Inversiones requeridas.....	7
5.2 Objeto del negocio jurídico	7
5.3 Estructura de ingresos	8
5.4 Estructura de costes.....	11
6 Análisis de viabilidad.....	17
6.1 Viabilidad del servicio de Alimentación y Manutención del personal autorizado:	18
6.2 Viabilidad de Concesión de Servicio de explotación de Cafeterías y máquinas Vending.....	18
6.3 Viabilidad conjunta Servicio y Concesión de Servicio.....	19

1. Introducción

El **Hospital Universitario de la Merced de Osuna** y el **Hospital de Alta Resolución de Écija**, tienen previsto licitar, mediante contrato mixto, **LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y MANUTENCIÓN PARA PERSONAL AUTORIZADO Y LAS CONCESIONES DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS (VENDING)** de manera conjunta al pertenecer al mismo Área de Gestión Sanitaria de Osuna (AGSO).

Con este proyecto se pretende ofrecer a los pacientes, usuarios y al personal de los centros hospitalarios las prestaciones propias de un servicio de hostelería y restauración, sin abandonar las inmediaciones del hospital.

Los hospitales carecen de los medios humanos y de los recursos materiales necesarios para desarrollar directamente tal actividad, es por ello que se otorgará la contratación mixta, servicio y concesión de servicios, en pública licitación.

Será el licitador que resulte adjudicatario quien deberá obtener las cesiones, permisos y autorizaciones necesarias, cualesquiera que sean las Administraciones Públicas competentes en el otorgamiento, incluso si se tratara del propio Ente contratante, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, así como de las contribuciones, tasas, licencias e impuestos que se deriven de las obras, instalaciones, usos y actividades a desarrollar.

El presente estudio tiene por objeto proporcionar información para evaluar la viabilidad económico-financiera de la licitación de la concesión. Con el plan de viabilidad, se pretende reflejar el contenido del proyecto empresarial que se quiere poner en marcha, abarcando desde la definición de la idea a desarrollar hasta la forma concreta de llevarla a la práctica, para predecir su evolución futura y poder tomar decisiones de ámbito económico con la menor incertidumbre.

Con el estudio de viabilidad se intenta proporcionar datos económicos-financieros que, con la suficiente racionalidad y objetividad, posibiliten alcanzar conclusiones sobre:

- 1) Capacidad financiera de una posible empresa concursante para acometer el proyecto
- 2) Sostenibilidad del proyecto y
- 3) Factibilidad económica.

2. Finalidad y justificación de la concesión

2.1 Finalidad y duración de la concesión

El objeto del expediente pretende la adjudicación de un contrato mixto de dos componentes (servicio y concesión de servicios) que se realizan conjuntamente al compartir instalaciones, personal, materia prima, etc.:

- *La Gestión Integral del Servicio de Alimentación para pacientes.*
- *El servicio de manutención del personal autorizado.*
- *La concesión del servicio de explotación de cafetería de personal y público.*
- *La instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de sólidos y líquidos (vending).*

En estos componentes se encuentran incluidos, entre otros, los siguientes cometidos:

- El asesoramiento técnico en nutrición y dietética y control de higiene alimentaria.
- La planificación de las necesidades de compra, recepción, almacenamiento y conservación de materias primas y productos de alimentación.
- La compra y aprovisionamiento de todos los víveres, materias primas y productos alimenticios.
- La gestión de dietas, menús y alimentos.
- La elaboración de las dietas en las instalaciones de cocina del Hospital (salvo lo que se prevea en los planes de contingencias).
- La realización del emplatado en las instalaciones de cocina del Hospital (salvo lo que se prevea en los planes de contingencias)
- Reparto y distribución de dietas elaboradas y productos extras.
- Los productos considerados extras alimentarios
- Servicios de cafetería de personal y público,
- Manutención del personal autorizado
- Instalación y gestión de máquinas de vending de comidas y bebidas

Todo ello, con los condicionantes y exigencias que se recogen en los pliegos de prescripciones técnicas, tales como horarios, calidades, medidas de higiene, medidas de trazabilidad, etc.

La explotación de la cafetería conlleva el derecho a percibir un precio de los usuarios, como contraprestación a favor de la empresa adjudicataria. El servicio de manutención del personal de guardia autorizado será abonado por el Área de Gestión de Osuna con cargo a su presupuesto de Capítulo II.

El plazo de ejecución de la presente contratación es de **60 meses**, contados a partir del día siguiente al de la firma del contrato, sin posibilidad de prórroga.

2.2 Justificación

Los Hospitales son centros de asistencia sanitaria especializada, situados en la Provincia de Sevilla e integrados en el Servicio Andaluz de Salud, como parte del Sistema Sanitario Público de Andalucía.

En la actualidad, el Hospital Universitario de la Merced de Osuna atiende una población de casi 173.000 habitantes. Tiene una capacidad en camas de 225, aunque es número variable según demanda.

La población de referencia del Hospital de Alta Resolución de Écija es de 54.884 personas con un total de 38 camas.

Estos datos muestran la dimensión, en término de tránsito de personas, que pueden llegar a tener los centros hospitalarios.

2.3 Características esenciales

El contrato se desarrollará en los siguientes centros hospitalarios pertenecientes al Área de Gestión Sanitaria de Osuna:

- Hospital Universitario de la Merced de Osuna.
- Hospital de Alta Resolución de Écija.

FRANCISCA DE BORJA GALLARDO CAMUÑEZ		31/07/2025	PÁGINA 3/19
VERIFICACIÓN	BndJAFBAZL6DXFHMEJ33CH7CM2UULZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Superficies

- Hospital Universitario de la Merced de Osuna.

El espacio destinado a la cocina de alimentación a pacientes se encuentran en la planta -2 del Hospital de Osuna con una superficie total de 690 m2 y cuyos planos se detallan en el Anexo I.

Por otra parte, los locales destinados a la cafetería se encuentran en la planta -1 , cuya superficie total asciende a 459,89 m2 , siendo sus planos los recogidos en el Anexo II, distinguiéndose una zona exclusiva para profesionales y otra para público.

- Hospital de Alta Resolución de Écija.

En el caso de Écija la cafetería y cocina tienen una superficie aproximada de unos 480 m2 recogiendo en el Anexo III sus planos. En este caso no hay distinción entre zona para profesionales y público.

- Horarios

- Servicio de alimentación para pacientes .

Los horarios de servicio de comida a los pacientes serán a título orientativo los que se indican a continuación, si bien la Dirección del AGSO por motivos organizativos o de otra índole podrá modificarlos si lo considera conveniente:

- Desayuno: 09:00 horas.
- Almuerzo: 13:00 horas.
- Merienda: 17:00 horas.
- Cena: 20:00 horas.

- Cafeterías.

La adjudicataria prestará el servicio en cafetería de forma regular y continuada mediante la organización de turnos y aportación del personal necesario para la atención de máxima calidad, todos los días de:

- 7:30H a 23:00H en el Hospital Universitario de la Merced de Osuna.
- 8:00H a 16:30H en el Hospital de Alta Resolución de Écija.

El horario definido podrá ser modificado por la Dirección del AGSO por motivos justificados.

Si por circunstancias especiales y/o urgentes, la adjudicataria tuviera que modificar el horario definido, deberá solicitarlo por escrito indicando las causas que lo motivan a la Dirección del AGSO, quien resolverá a su criterio.

- Servicio de manutención a profesionales autorizados.

El horario para la prestación de los servicios de manutención en cafetería será el siguiente:

- Desayuno: de 8:00h a 9:00 horas
- Almuerzo: de 13:00 a 15:30 horas.

- Cena: de 20:00 a 22:00 horas.

Estos horarios serán flexibles para el personal que por razones justificadas se vea imposibilitado para acudir al comedor en estos horarios.

3 Organización funcional

La necesidad concreta que se pretende satisfacer mediante el contrato proyectado es el desempeño del servicio de alimentación y la manutención de las personas autorizadas de los Hospitales Universitario de la Merced de Osuna y de Alta Resolución de Écija, integrados en el Área de Gestión Sanitaria de Osuna. Dicho servicio debe entenderse como la elaboración de las dietas necesarias para la alimentación de los pacientes en su estancia hospitalaria, así como las comidas del personal autorizado y de guardia en el hospital. Todo ello según se desarrolla en los diferentes apartados que vienen definidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Además del servicio anterior, los hospitales disponen de unas instalaciones destinadas a cafetería y restaurante de público, así como comedor o cantina de personal. La actividad de la cafetería requeriría de la explotación por una empresa concesionaria, conforme a la organización funcional descrita en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Las actividades de cocina y cafetería se sustentan en unas instalaciones de cocina comunes e indivisibles en el caso del hospital de Écija, ya que una misma cocina se utiliza para la elaboración de las comidas de los pacientes y el personal de guardia. Asimismo, el comedor de cafetería está compartido para dar servicio al público y para dar las comidas del personal de guardia, con la dispensación de los menús mediante una cafetería común en instalaciones y personal para ambos menesteres.

En el caso de Osuna se cuenta con cocinas diferenciadas para la elaboración de las dietas de los pacientes y de la cafetería. Además la cafetería cuenta con zonas diferenciadas para público y personal.

La presente licitación tiene por objeto la contratación de una actividad de carácter integral que se realiza con la presencia física de trabajadores del adjudicatario en el centro. Las características de la prestación objeto del contrato quedan detalladas en el Pliego de Prescripciones Técnicas elaborado al efecto para el presente expediente.

Tal y como marca el artículo 99 de la LCSP, se realiza la siguiente división de lotes en función de las distintas prestaciones que componen el contrato, no obstante, interesa por el órgano de contratación que las mismas formen una única agrupación, con lo que se quiere responder de una manera más eficaz al cumplimiento de los fines que el servicio de alimentación integral requiere y que son los siguientes:

- El objeto del contrato es integral para satisfacer las necesidades de alimentación de pacientes, profesionales y usuarios de los centros hospitalarios, mediante la prestación del servicio de alimentación de pacientes hospitalizados y/o en tratamiento hospitalario, servicio de alimentación del personal de guardia (comidas y cenas) y servicio de alimentación de otros usuarios de los centros hospitalarios, por lo que interesa sea un único adjudicatario.

- La necesidad a satisfacer con el servicio integral, permite un alcance a la totalidad de puntos por los que los pacientes, usuarios y profesionales puede tener acceso a alimentos y bebidas, de forma que en su caso se complementen entre sí, promoviendo la dispensa de alimentos y preparaciones saludables y adecuados a sus particulares necesidades terapéuticas; y abarcando todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, elaboración y conservación, hasta la distribución de la comida en planta a pie de cama, limpieza y gestión de los residuos producidos, definición de oferta de diferentes

FRANCISCA DE BORJA GALLARDO CAMUÑEZ		31/07/2025	PÁGINA 5/19
VERIFICACIÓN	BndJAFBAZL6DXFHMEJ33CH7CM2UULZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

dietas, atención, información y adecuación de estas para los pacientes, atención e información a profesionales y usuarios, etc

- La existencia de una estrecha relación de las prestaciones que se incluyen en el servicio alimentación, y que afectan de forma directa a la alimentación que se presta a los pacientes como parte sustancial de su proceso asistencial de tratamiento en los centros asistenciales requiere que aunque la alimentación principal a pacientes hospitalizados en los centros se realiza directamente a estos a pie de cama, estos tienen acceso a las cafeterías y máquinas expendedoras automáticas, circunstancia por lo que la alimentación debe contemplarse de forma completa y coordinada, lo que puede ser garantizado únicamente con la existencia de un único prestador del servicio.

- La inclusión de máquinas expendedoras automáticas de productos autorizados debe existir para evitar tanto agravios comparativos, cualitativos y cuantitativos, en la oferta de productos similares a los de las propias cafeterías; como porque el escenario de competencia entre empresas que podría afectar a la buena ejecución de alguno de los servicios y a la propia satisfacción de usuarios y profesionales de los hospitales; y principalmente porque estas máquinas atienden y complementan las necesidades de pacientes, usuarios y profesionales durante las 24 horas del día, en todos sus servicios e instalaciones, incluidos aquellos con acceso restringido o de supervisión continuada a pacientes.

- Ambos Hospitales de Osuna y Écija están inscritos en la misma Área de Gestión Sanitaria y están separados por pocos kilómetros. Este hecho se traduce en varios beneficios tanto operativos como logísticos. La proximidad de los centros facilita las labores de gestión y coordinación de recursos humanos, de los sistemas de trazabilidad, de la gestión de dietas, eliminando de esta forma la duplicidad estructuras y responsables por parte de la adjudicataria, con el consiguiente ahorro económico aprovechando economías de escala. Además, ambos centros están dentro de las rutas naturales logísticas que afectan al suministro de materia prima.

4 Previsiones sobre la demanda de uso

4.1 Previsiones sobre la demanda

A lo largo del día, se genera una importante movilización de recursos humanos como consecuencia de la plantilla de los hospitales en sus diferentes categorías y la actividad asistencial actúa como generadora de potenciales demandantes de servicios, en su paso por los centros hospitalarios para recibir atención sanitaria de cualquier índole.

Se hace necesario también considerar la evidente realidad de que el paciente nunca acude solo, por lo que al número potencial de usuarios hay que añadir los acompañantes, que junto a sus familiares que demandan de los servicios asistenciales, también serían usuarios de las áreas de servicios que ofertan los centros hospitalarios.

Los datos de actividad (tomando como referencia el ejercicio 2024) son los siguientes:

	HU Osuna	HAR Écija
Nº Urgencias Atendidas	78.283	59.159
Intervenciones de Cirugía Programada con Ingreso (CPI)	1.087	136
Intervenciones de Cirugía Urgente con Ingreso (CUI)	1.160	136
Intervenciones de Cirugía Mayor Ambulatoria (CMA)	2.073	2.403
Ingresos	8.558	423
Primeras Consultas Hospital	54.203	24.623
Sucesivas Consultas Hospital	119.790	28.992
Número de camas	217	4

6

4.2 Incidencia económica y social sobre su área de influencia

Es sobradamente conocido el impacto de los hospitales, como grandes centros de servicios públicos, en dinamizar y generar desarrollo en las zonas en donde se implantan, donde con frecuencia constituyen la primera empresa en volumen de generación de empleo y consumo.

5 Estructura de costes e ingresos

5.1 Inversiones requeridas

Todo el equipamiento y mobiliario existente actualmente en las cocinas y cafeterías, que se encuentre fijo o anclado es propiedad del Servicio Andaluz de Salud y se considera suficiente para la prestación del servicio, excepto en lo relativo al equipamiento y mobiliario expresamente identificado por quien resulte adjudicatario del contrato al comienzo del mismo.. Por lo tanto, no se considera que el adjudicatario deba prever en sus inversiones la dotación de mobiliario y equipamiento necesario para el adecuado desarrollo de su prestación.

El importe de inversión adicional que el adjudicatario debe realizar a lo largo de la duración del contrato, debe revertir su titularidad a la administración a la conclusión del contrato y se considera un beneficio generado para el órgano gestor por este concepto a la finalización del contrato.

5.2 Objeto del negocio jurídico

El presente informe trae causa de la necesidad de iniciar un nuevo expediente de **CONTRATACIÓN MIXTA de LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y MANUTENCIÓN PARA PERSONAL AUTORIZADO Y LAS CONCESIONES DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO Y LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS (VENDING) EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA MERCED DE OSUNA Y EN EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE ÉCIJA, AMBOS PERTENECIENTES AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA DE OSUNA:**

El servicio de alimentación a pacientes y profesionales, así como la concesión de la explotación de las cafeterías de los Hospitales de Osuna y Écija están en la actualidad prestados por las siguientes empresas:

A) SERVICIO DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA PACIENTES DEL HOSPITAL LA MERCED PERTENECIENTE AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA DE OSUNA. (PA 35/2021)

- Contratista: Aramark Servicios de Catering S.L.U., (N.I.F.B60359726)
- Fecha contrato: 18-01-2023
- Fecha inicio de la prestación: 1/2/2023
- Duración: 24 meses
- Prórroga: Si, 36 meses adicionales.
- Importe: 1.694.617,95€ IVA incluido (1.540.561,77 IVA excluido)

FRANCISCA DE BORJA GALLARDO CAMUÑEZ		31/07/2025	PÁGINA 7/19
VERIFICACIÓN	BndJAFBAZL6DXFHMEJ33CH7CM2UULZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Situación Actual: Prórroga del 01 de febrero de 2025 al 31 de enero de 2026 por un importe de 847.308,98 € IVA incluido. (770.280,89 IVA excluido)

B) EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y MAQUINAS DE VENTAS AUTOMÁTICAS, SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y REFORMA DE INSTALACIONES Y MOBILIARIO DE LAS CAFETERÍAS DEL HOSPITAL DE LA MERCED DEL ÁREA SANITARIA DE OSUNA (CAE 1/2008)

- Contratista: SODEXHO ESPAÑA S.A. (NIF A084427296)
- Fecha contrato: 16-07-2008
- Fecha inicio de la prestación: 16/07/2008
- Duración de la concesión de la cafetería : 15 años improrrogables
- Duración del servicio de manutención: 24 Meses
- Prórroga del servicio de Manutención: Si, siendo prorrogable anualmente hasta el mismo plazo de duración que para la Explotación de las Cafeterías.
- Importe Contrato de Manutención: 65.673,10 € IVA incluido (62.660,28 IVA excluido)
- Situación Actual de la Concesión: Prórroga del 16 de julio 2025 hasta el 15 de enero de 2026.

C) SERVICIO DE COCINA Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR Y CAFETERÍA PARA EL HOSPITAL DE ALTA RESOLUCIÓN DE ÉCIJA DEPENDIENTE DE LA APES BAJO GUADALQUIVIR (2016/PA 22-2)

- Contratista: SERUNION, SA, (NIF A59376574)
- Fecha contrato: 19-12-2016
- Fecha inicio de la prestación: 20-12-2016
- Duración de la concesión de la explotación : 4 años improrrogable
- Importe adjudicado: 721.375,25 € IVA incluido (655.795,68 IVA excluido)
- Situación Actual de la Concesión: Prórroga del 01 de julio de 2025 al 31 de diciembre de 2025.

En lo relativo a la explotación de la cafetería, ha de tenerse en cuenta lo siguiente:

- Canon fijo inicial de explotación:
 - Osuna: 25.000,00 euros/año
 - Écija: 6.000,00 euros/año
- Canon en inversiones iniciales: 0,00 euros
- Canon fijo explotación en la última prórroga:
 - Osuna: 1.900,00 euros mensuales
 - Écija: 400 € mensuales
- Canon en inversiones en la última prórroga: 0,00 euros
- Repercusión de los costes de suministros básicos(energéticos y agua): Sí

Las instalaciones y equipamiento de las cocinas y cafeterías sobre los que se ejecutará este servicio son propiedad de la Administración, incluyendo los que el adjudicatario desee aportar al inicio del contrato. No obstante, la prestación conlleva la obligación accesoria por parte del contratista de la reparación y/o reposición del material de hostelería y menaje que fuese necesario para la prestación del servicio, y la conservación y reparación de los locales en donde se ubican, así como el mantenimiento de las instalaciones y el equipamiento propios de la actividad incluidas las actuaciones necesarias de remozamiento y adecuación de los locales a la normativa exigible a los establecimientos de restauración.

5.3 Estructura de ingresos

De la actividad del adjudicatario, una parte de los ingresos corresponden al pago por parte de la Administración del servicio por dietas a pacientes y a personal de guardia. La otra fuente de ingresos para el adjudicatario se obtiene de la facturación por la explotación de la cafetería, de acuerdo con lo siguiente:

5.3.1 Ingresos por la prestación de los servicio de alimentación y manutención de personal autorizado:

Concepto	Centro	Cantidad Anual	Precios s/iva	IVA	PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO	Importe Anual IVA incluido	AÑOS	TOTAL IVA incluido	Total sin IVA	Anual Sin IVA
DESAYUNO normal pacientes	Osuna	46.364	1,818182	10,00	2,000000	92.728,00	5	463.640,00	421.490,91	84.298,18
DESAYUNO reducido/líquido pacientes	Osuna	2.183	1,136364	10,00	1,250000	2.728,75	5	13.643,75	12.403,41	2.480,68
ALMUERZO normal pacientes	Osuna	49.263	7,727273	10,00	8,500000	418.735,50	5	2.093.677,50	1.903.343,18	380.668,64
ALMUERZO reducido/líquido pacientes	Osuna	2.491	2,272727	10,00	2,500000	6.227,50	5	31.137,50	28.306,82	5.661,36
MERIENDA normal pacientes	Osuna	43.490	1,363636	10,00	1,500000	65.235,00	5	326.175,00	296.522,73	59.304,55
MERIENDA reducida/líquida pacientes	Osuna	2.561	1,136364	10,00	1,250000	3.201,25	5	16.006,25	14.551,14	2.910,23
CENA normal pacientes	Osuna	45.431	5,909091	10,00	6,500000	295.301,50	5	1.476.507,50	1.342.279,55	268.455,91
CENA reducida/líquida pacientes	Osuna	2.534	2,272727	10,00	2,500000	6.335,00	5	31.675,00	28.795,45	5.759,09
EXTRAS pacientes	Osuna	6.500	0,909091	10,00	1,000000	6.500,00	5	32.500,00	29.545,45	5.909,09
DESAYUNO personal	Osuna	6.000	1,818182	10,00	2,000000	12.000,00	5	60.000,00	54.545,45	10.909,09
ALMUERZO personal	Osuna	10.600	6,545455	10,00	7,200000	76.320,00	5	381.600,00	346.909,09	69.381,82
CENA personal	Osuna	9.100	6,545455	10,00	7,200000	65.520,00	5	327.600,00	297.818,18	59.563,64
DESAYUNO normal pacientes	Écija	661	1,818182	10,00	2,000000	1.322,00	5	6.610,00	6.009,09	1.201,82
DESAYUNO reducido/líquido pacientes	Écija	794	1,136364	10,00	1,250000	992,50	5	4.962,50	4.511,36	902,27
ALMUERZO normal pacientes	Écija	759	7,727273	10,00	8,500000	6.451,50	5	32.257,50	29.325,00	5.865,00
ALMUERZO reducido/líquido pacientes	Écija	832	2,272727	10,00	2,500000	2.080,00	5	10.400,00	9.454,55	1.890,91
MERIENDA normal pacientes	Écija	626	1,363636	10,00	1,500000	939,00	5	4.695,00	4.268,18	853,64
MERIENDA reducida/líquida pacientes	Écija	735	1,136364	10,00	1,250000	918,75	5	4.593,75	4.176,14	835,23
CENA normal pacientes	Écija	635	5,909091	10,00	6,500000	4.127,50	5	20.637,50	18.761,36	3.752,27
CENA reducida/líquida pacientes	Écija	713	2,272727	10,00	2,500000	1.782,50	5	8.912,50	8.102,27	1.620,45
EXTRAS pacientes	Écija	3.000	0,909091	10,00	1,000000	3.000,00	5	15.000,00	13.636,36	2.727,27
ALMUERZO personal	Écija	4.978	6,545455	10,00	7,200000	35.841,60	5	179.208,00	162.916,36	32.583,27
CENA personal	Écija	4.238	6,545455	10,00	7,200000	30.513,60	5	152.568,00	138.698,18	27.739,64
Canon de personal	Écija	12	12.108,230000	10,00	13.319,053000	159.828,64	5	799.143,18	726.493,80	145.298,76
TOTAL						1.298.630,09	5	6.493.150,43	5.902.864,03	1.180.572,81

Para su cálculo hemos tenido en cuenta las estimaciones según histórico de dietas dispensadas en los hospitales objeto del contrato, incluidos los productos extras y los precios máximos que la administración ha de sufragar.

Las diferencias entre el número de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, se deben a varios motivos, entre ellos, el hecho de que un paciente puede ingresar, o ser dado de alta, a lo largo del día y, por tanto, puede no recibir las cuatro ingestas diarias, como, por ejemplo, los pacientes de Cirugía Mayor Ambulatoria (CMA).

También influye que la dieta de un paciente puede dejar de ser absoluta a lo largo del día, por prescripciones médicas y, por tanto, ese día, no tomaría las cuatro ingestas principales.

En lo relativo al servicio de alimentación de pacientes y profesionales autorizados de guardia, el cálculo del precio unitario del servicio se realiza conforme a lo siguiente:

- Los gastos de personal atribuibles a la alimentación de pacientes y personal de guardia, se consideran unos costes fijos, por lo que esta cantidad se considerará como una **cuota fija** en el importe del contrato. Los gastos de materia prima y energía, así como otros gastos de explotación atribuibles a la alimentación de pacientes y personal de guardia, al ser gastos variables, se considerarán satisfechos mediante el importe que se abone en concepto de dietas y extras de pacientes y comidas de personal de guardia.
- Las ingestas dispensadas a los pacientes y a los profesionales de guardia se facturarán en razón a sus precios unitarios, cuyos máximos están fijados en consonancia con los precios de mercado.
- Los extras de pacientes se facturarán igualmente en base a las unidades realmente dispensadas, según un listado de artículos que deberá ser autorizado por la Dirección del Área de Gestión Sanitaria de Osuna, según su procedimiento interno vigente de dispensación de dietas a pacientes y cuyos máximos están fijados en consonancia con los precios de mercado.

Para la elaboración de sus ofertas los licitadores habrán de ofertar los precios unitarios que proponen, de forma que el importe total de su oferta no supere el presupuesto base de licitación ni se superen, individualmente, los precios unitarios ni la cuota fija.

En cuanto a los extras de pacientes, se consideran aquellos alimentos que han de darse a los pacientes fuera de las cuatro ingestas principales diarias (desayuno, almuerzo, merienda y cena), por diferentes motivos, como pueda ser el caso de un paciente que le estén realizando alguna prueba médica (un TAC, por ejemplo) y se pierda alguna de las cuatro ingestas principales. O bien, el caso de las embarazadas que dan luz y cuando regresan a la habitación ya ha pasado la hora de la ingesta principal.

En la siguiente tabla, se recogen los precios máximos:

ARTÍCULOS	PRECIO LICITACIÓN IVA INCLUIDO
Agua 1.5 litro fría	0,62
Agua 33 cl. fría	0,50
Leche 1 litro (entera, semidesnatada o desnatada)	1,23
Zumo sin azúcar envasado 1 litro	1,64
Zumo sin azúcar envasado 20 cl.	0,60
Infusiones	0,07
Café descafeinado, sobres 2 gr	0,18
Edulcorantes, sobre 1 gr	0,07
Azúcar, sobre 6 gr	0,07
Yogur natural/sabores/desnatados	0,30
Galleta diabética integral, pack 4 unidades	0,25

5.3.2. Ingresos por explotación de cafetería:

La estimación de los ingresos para el concesionario se realiza en base al histórico de ingresos reportado por las actuales empresas adjudicatarias de los años 2023 y 2024 neto del servicio de Alimentación y Manutención y se le aplica el IPC de 2025 del 2,5% y del 2,3 para 2026. Se prevé un incremento anual del 2,3

2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
712.349,45	728.733,49	745.494,36	762.640,73	780.181,47	3.729.399,51

% acumulativo para los años sucesivos:

Los costes de la concesión son, en parte, compartidos con el servicio de alimentación de pacientes y personal autorizado de guardia, ya que la mano de obra que se emplea y los gastos de explotación son tanto para la elaboración de comidas para pacientes y personal, como para las comidas servidas en cafetería. Para ello, se realiza el cálculo de qué parte de los costes corresponden o son atribuibles a la prestación del servicio y qué parte son imputables a la concesión. La parte de los costes de la adjudicataria que sean imputables a la prestación del servicio se corresponderán con los costes del contrato, determinándose así el valor estimado de este; mientras que la parte de los costes en los que incurra la adjudicataria por la explotación de la concesión deberán ser asumidos como parte de su cuenta de explotación. Este análisis tiene en cuenta, por lo tanto, todos los aspectos económicos que garanticen el equilibrio económico del adjudicatario y, a la vez, la mesura y proporcionalidad de lo que la Administración ha de satisfacer para sufragar la parte del contrato que corresponde al servicio. En

cualquier caso, el conjunto de los costes del contrato junto con todas las fuentes de ingresos del mismo, serán considerados a efectos del preceptivo estudio de viabilidad económica en los términos previstos por la LCSP.

El % aplicado de costes para las cafeterías es el siguiente:

Centro	% Servicio de Manutención	% Concesión de Servicio
Hospital de Osuna	20	80
Hospital de Écija	75	25

Se incluye en el expediente relación de tarifas (IVA incluido) propuestas para el servicio de cafetería tanto de usuarios como de profesionales de los hospitales, las cuales se estiman ajustadas a precio de mercado.

En la determinación de las tarifas de explotación, se ha tenido en cuenta concesiones de cafetería comparables en otros hospitales, tomadas como referencia y actualizadas por la inflación correspondiente.

En resumen el total de ingresos es el siguiente:

	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Ingresos del Servicio	1.180.572,81	1.180.572,81	1.180.572,81	1.180.572,81	1.180.572,81	5.902.864,03
Ingresos de la Concesión de Servicios	712.349,45	728.733,49	745.494,36	762.640,73	780.181,47	3.729.399,51
TOTAL Ingresos	1.892.922,26	1.909.306,30	1.926.067,17	1.943.213,54	1.960.754,27	9.632.263,53

5.4 Estructura de costes

Son todos aquéllos que de forma directa determinan el valor final de las prestaciones objeto de la presente contratación.

5.4.1. Costes de personal

Se han calculado en función de las retribuciones establecidas en el convenio colectivo estatal de restauración Colectiva de aplicación con una vigencia inicial desde el 1 enero de 2025, hasta el 31 de diciembre de 2025 (BOE 148 de 20 de junio de 2025) y que son las siguientes según el nivel:

Coste Nivel I: Supervisor, encargado, dietistas

	Importe	n de pagas	Importe anual 2025
Sueldo base	1.299,79	15	19.496,85
Plus de convenio	866,53	1	866,53
Plus de Asistencia	433,26	1	433,26
Antigüedad Media	35,52	15	532,80
TOTAL			21.329,44
Absentismo	6,6		1.407,74
Seguridad Social a cargo de la empresa			7.291,81
Uniformidad Epis, seguro...			300,00
TOTAL			30.329,00
Horas anuales			1.800
Coste Hora			16,8494

11

Coste Nivel III: Cocinero, camarero

	Importe	n de pagas	Importe anual 2025
Sueldo base	1.235,90	15	18.538,50
Plus de convenio	823,93	1	823,93
Plus de Asistencia	411,97	1	411,97
Antigüedad Media	35,52	15	532,80
TOTAL			20.307,20
Absentismo	6,6		1.340,28
Seguridad Social a cargo de la empresa			6.942,35
Uniformidad Epis, seguro...			300,00
TOTAL			28.889,82
Horas anuales			1.800
Coste Hora			16,0499

Coste Nivel IV: Ayudante/Auxiliar

	Importe	n de pagas	Importe anual 2025
Sueldo base	1.157,48	15	17.362,20
Plus de convenio	771,65	1	771,65
Plus de Asistencia	385,83	1	385,83
Antigüedad Media	35,52	15	532,80
TOTAL			19.052,48
Absentismo	6,6		1.257,46
Seguridad Social a cargo de la empresa			6.513,40
Uniformidad Epis, seguro...			300,00
TOTAL			27.123,34
Horas anuales			1.800
Coste Hora			15,0685

El 6,6 % de absentismo se ha obtenido del informe trimestral de absentismo laboral Randstad, correspondiente al primer trimestre de 2025 (absentismo laboral total para servicios en Andalucía)

Y para el cálculo de la Seguridad social las siguientes tarifas:

Contingencia	2025
Cont. Comunes	23,6
Mec. Solidaridad	0,67
Cont. Prof. (Hosteleria)	1,5
Desempleo	5,5
Fogasa	0,2
Formacion Profesional	0,6
TOTAL	32,07

A los costes calculados de mano de obra por hora se les aplica el número de horas estimado para la realización del servicio, teniendo en cuenta que el % de tiempo dedicado en las cafeterías al servicio de manutención y a la concesión del servicio es el siguiente:

Centro	% Servicio de Manutención	% Concesión de Servicio
Hospital de Osuna	20	80
Hospital de Écija	75	25

Resultando lo siguiente:

A) Coste de personal del servicio de Alimentación y manutención para 2025 :

Horas Anuales	Osuna		Ecija		TOTAL
	Cocina	Cafeteria	Cocina	Cafeteria	
Supervisor	1.800	0	844	0	2.644
Encargado	0	720	0	0	720
Dietista	4.680	0	0	0	4.680
Cocinero	8.320	832	3.120	0	12.272
Camarero	0	1.612	0	2.340	3.952
Ayudante camarero	0	832	0	0	832
Aux. Colectividades	7.488	728	2.730	0	10.946
Aux. Limpieza	3.328	0	390	390	4.108
TOTAL	25.616	4.724	7.084	2.730	40.154

Coste 2025	Osuna		Ecija		TOTAL
	Cocina	Cafeteria	Cocina	Cafeteria	
Supervisor	30.328,92	0,00	14.216,68	0,00	44.545,60
Encargado	0,00	12.131,57	0,00	0,00	12.131,57
Dietista	78.855,19	0,00	0,00	0,00	78.855,19
Cocinero	133.535,17	13.353,52	50.075,69	0,00	196.964,37
Camarero	0,00	25.872,44	0,00	37.556,77	63.429,20
Ayudante camarero	0,00	12.536,99	0,00	0,00	12.536,99
Aux. Colectividades	112.832,93	10.969,87	41.137,01	0,00	164.939,80
Aux. Limpieza	50.147,97	0,00	5.876,72	5.876,72	61.901,40
TOTAL	405.700,18	74.864,38	111.306,09	43.433,48	635.304,13

B) Coste de personal de la Concesión del servicio de Cafetería y Vending para 2025 :

Horas Anuales	Osuna		Ecija		TOTAL
	Cocina	Cafeteria	Cocina	Cafeteria	
Supervisor	0	0	281	0	281
Encargado	0	2.880	0	0	2.880
Dietista	0	0	0	0	0
Cocinero	0	3.328	1.040	0	4.368
Camarero	0	6.448	0	780	7.228
Ayudante camarero	0	3.328	0	0	3.328
Aux. Colectividades	0	2.912	910	0	3.822
Aux. Limpieza	0	0	130	130	260
TOTAL	0	18.896	2.361	910	22.167

Coste 2025	Osuna		Ecija		TOTAL
	Cocina	Cafeteria	Cocina	Cafeteria	
Supervisor	0,00	0,00	4.738,89	0,00	4.738,89
Encargado	0,00	48.526,27	0,00	0,00	48.526,27
Dietista	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cocinero	0,00	53.414,07	16.691,90	0,00	70.105,96
Camarero	0,00	103.489,76	0,00	12.518,92	116.008,68
Ayudante camarero	0,00	50.147,97	0,00	0,00	50.147,97
Aux. Colectividades	0,00	43.879,47	13.712,34	0,00	57.591,81
Aux. Limpieza	0,00	0,00	1.958,91	1.958,91	3.917,81
TOTAL	0,00	299.457,53	37.102,03	14.477,83	351.037,39

El estudio económico tiene en cuenta un posible incremento adicional de la masa salarial del 2,3%, para cada una de las anualidades del contrato, entre 2026 y 2030, que incluye tanto subidas salariales previstas por el convenio colectivo vigente, como incremento de los costes de Seguridad Social. Aunque no existe convenio colectivo vigente dado que éste ha finalizado en diciembre 2025, se ha considerado una subida similar a la prevista en el convenio colectivo para los dos años anteriores 2023, 2024 y 2025, por lo que se les ha aplicado la subida del 2,3% a cada año sobre el año anterior. Con ello se pretende conseguir que el presupuesto base de licitación sea adecuado a los precios de mercado, y que el valor estimado refleje el importe pagadero, de forma que se reduzcan las posibilidades de una ejecución inadecuada de las prestaciones objeto del mismo, tal y como se recoge en el expediente 35/19 de la Junta Consultiva de Contratación Pública del Estado, que en lo relativo a diversas cuestiones relacionadas con la subrogación de los trabajadores de contratos públicos, en su apartado V establece lo siguiente: “Las previsiones del convenio colectivo de aplicación no son necesariamente la única fuente para determinar los costes salariales de un contrato. La ley pretende que el presupuesto base de licitación sea adecuado a los precios del mercado. Para lograr este efecto queda claro que cuando las previsiones del convenio colectivo sectorial puedan resultar insuficientes, se podrán tener en cuenta otras reglas que permitan garantizar que el precio del contrato sea adecuado al de mercado, de forma que se reduzcan las posibilidades de una ejecución inadecuada de las prestaciones objeto del mismo. Entre los aspectos a considerar están las previsiones contenidas en normas vigentes o cualesquiera instrumentos que tengan fuerza vinculante derivados de la negociación colectiva laboral.”

Se estima una cobertura del 100% de vacaciones y liberalidades de los empleados, tanto de cocina como de cafetería, puesto que dada la poca variabilidad estacional de la actividad se hace necesaria la cobertura

	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Coste de Personal Servicio	649.916,12	664.864,20	680.156,07	695.799,66	711.803,05	3.402.539,11
Coste de Personal de la Concesión de Servicios	359.111,25	367.370,81	375.820,34	384.464,21	393.306,88	1.880.073,49
TOTAL Coste de Personal	1.009.027,38	1.032.235,01	1.055.976,41	1.080.263,87	1.105.109,94	5.282.612,60

íntegra de la plantilla durante todo el año.

5.4.2. Costes de Materias Primas y Suministros Básicos

En cuanto a los costes de la materia prima y energía, se parte del dato de 2024 facilitado por los actuales adjudicatarios y se le aplica el incremento derivado del aumento de los precios de la alimentación, de acuerdo con las últimas proyecciones del Banco de España para el período 2025-20271. Tomando ese punto de partida, se considera adicionalmente un posible incremento de precios del 2,4%, 2,4% y 2,2%, respectivamente, en cada anualidad del contrato.

Del total del gasto de materia prima, se estima :

- Para Alimentación de Osuna el 100 % se dedica al servicio

- De la Cafetería de Osuna el 20 % se dedica al servicio y el 80% a la concesión del servicio.

. De la Cafetería de Écija el 75 % se dedica al servicio y el 25 % a la concesión de servicio.

Trimestralmente el AGSO calculará el importe total de los consumos de gas, electricidad y agua aplicando los precios medios que le hayan supuesto dichos consumos en el mismo periodo. El AGSO comunicará al adjudicatario el importe de dichos consumos de forma justificada. La cantidad resultante, será revertida al Hospital en la facturación en forma de abono en la factura del mes siguiente.

Para el servicio:

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Materias primas de los alimentos	353.082,01	360.849,82	368.788,51	376.901,86	385.193,70	1.844.815,90
Suministros Básicos (Energía y Agua)	59.244,11	60.547,48	61.879,53	63.240,88	64.632,18	309.544,17
TOTAL COSTES DIRECTOS DE EXPLOTACIÓN	412.326,12	421.397,30	430.668,04	440.142,74	449.825,88	2.154.360,07

Para la Concesión de Servicio:

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Materias primas de los alimentos	249.322,55	254.807,64	260.413,41	266.142,51	271.997,64	1.302.683,75
Suministros Básicos (Energía y Agua)	31.139,26	31.824,32	32.524,46	33.240,00	33.971,28	162.699,32
TOTAL COSTES DIRECTOS DE EXPLOTACIÓN	280.461,81	286.631,97	292.937,87	299.382,50	305.968,92	1.465.383,06

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Materias primas de los alimentos	602.404,56	615.657,46	629.201,92	643.044,37	657.191,34	3.147.499,65
Suministros Básicos (Energía y Agua)	90.383,37	92.371,81	94.403,99	96.480,87	98.603,45	472.243,49
TOTAL COSTES DIRECTOS DE EXPLOTACIÓN	692.787,93	708.029,26	723.605,91	739.525,24	755.794,79	3.619.743,14

En total:

5.4.3. Otros gastos de explotación

Además de lo anterior, se tienen en cuenta también otros gastos de explotación facilitados por la actual adjudicataria, para 2024, desglosados de la siguiente forma:

- Vajilla, menaje, ..
- Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento y otros servicios externos

- Productos no alimenticios, productos de limpieza, equipos informáticos y licencias:

A estos se le ha aplicado la previsión de IPC en los años sucesivos:

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Vajilla, Menaje	6.024,05	6.156,57	6.292,02	6.430,44	6.571,91	31.475,00
Mantenimiento	9.036,07	9.234,86	9.438,03	9.645,67	9.857,87	47.212,49
Otros suministros	3.012,02	3.078,29	3.146,01	3.215,22	3.285,96	15.737,50
TOTAL OTROS COSTES DIRECTOS	18.072,14	18.469,72	18.876,06	19.291,33	19.715,74	94.424,99

5.4.4. Canon de explotación a abonar a la Administración

El valor del canon anual por la explotación de las cafeterías se ha fijado en 25.000,00 € para el Hospital Universitario de la Merced de Osuna y 6.000 € para el Hospital de Alta Resolución de Écija. Como referencia para la fijación se ha tenido en cuenta el canon anual establecido en los expedientes anterior

5.4.5. Canon de inversión

Como se ha indicado anteriormente, todo el equipamiento y mobiliario existente actualmente en las cocinas y cafeterías, que se encuentre fijo o anclado es propiedad del Servicio Andaluz de Salud y se considera suficiente para la explotación del servicio y por tanto no se establece canon de inversión.

5.4.5. Costes indirectos y Beneficio industrial

Se imputan al concepto de costes indirectos el capítulo de gastos generales del contrato y el de beneficio industrial.

- *Gastos generales:* establece el artículo 101.2 de la Ley de Contratos del Sector Público que en el cálculo del valor estimado de los contratos debe tenerse en cuenta, como mínimo, además de los costes derivados de la aplicación de las normativas laborales vigentes, otros costes que se deriven de la ejecución material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial.

Dicho precepto resulta de aplicación a los contratos de servicios como afirma la Junta Consultiva de Contratación Pública del Estado en su informe correspondiente al expediente 40/2019.

A diferencia de lo que ocurre en el contrato de obras, que cuenta con un precepto, el artículo 131.1.a) del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, donde se establece cómo calcular los gastos generales de estructura, no sucede lo mismo con los contratos de servicios, si bien, el órgano consultivo antes citado, en el referido informe, afirma que nada obsta a que los porcentajes que fija dicho precepto reglamentario puedan aplicarse a aquellos contratos, en la medida que el órgano de contratación los considere adecuados a la naturaleza de la prestación contractual y a las características propias del contrato en cuestión.

Como dice el Tribunal Administrativo Central de Recursos Contractuales en su resolución 592/2019, de 30 de mayo, el de gastos generales es un concepto que se caracteriza por la dificultad de su concreción.

Partiendo de dicha dificultad, atendida la naturaleza de las prestaciones objeto del presente contrato y a sus características propias la partida de gastos generales en esta contratación se ha calculado aplicando sobre el importe total de los costes directos (sin incluir coste de personal y canon de explotación) el porcentaje del 1 %, dado que la mayor parte de los costes de este

contrato son los directos ya señalados, con lo que los gastos generales incluyen únicamente los siguientes gastos de estructura de la empresa:

- Gastos de administración y gerencia, que incluyen el gasto de personal del resto de categorías profesionales distintas a la del personal operativo de prestación del servicio (que es el que se ha considerado en el gasto directo de personal) es decir: directores y personal de administración, PRL.
- Gastos de comunicaciones.
- Otros suministros, otras amortizaciones, servicios profesionales, material de oficina y otros seguros.

- *Beneficio industrial:* como antes se ha puesto de manifiesto, no existe ninguna disposición normativa que determine el procedimiento de cálculo del beneficio industrial en los contratos de servicios, siendo aplicable lo antes dicho sobre este particular por la Junta Consultiva de Contratación Pública del Estado, en su informe correspondiente al expediente 40/2019.

Teniendo en cuenta el segundo cuartil del ratio sectorial de entidades no financieras para el sector de actividad de restaurantes y puestos de comida (CNAE I561) de R03 Resultado económico bruto/Cifra neta de negocio este se sitúa en el 4,61 % . De conformidad con los calculos realizados el beneficio industria es del 4,60 sobre los ingresos.

6 Análisis de viabilidad

Como se ha descrito a lo largo de este informe, el contrato abarca dos actividades que, aunque se realizan conjuntamente al compartir instalaciones, personal, materia prima, etc. han de considerarse de forma segregada, ya que la Administración debe determinar la parte del servicio que le corresponde adquirir y, por tanto, pagar. Ello separadamente de la explotación de las cafeterías, cuya gestión de ingresos y gastos son responsabilidad exclusiva de la concesionaria.

La parte de los costes de la adjudicataria que sean imputables a la prestación del servicio se corresponderán con los costes del contrato, determinándose así el valor estimado de este; mientras que la parte de los costes en los que incurra la adjudicataria por la explotación de la concesión deberán ser asumidos como parte de su cuenta de explotación. Este análisis tiene en cuenta, por lo tanto, todos los aspectos económicos que garanticen el equilibrio económico del adjudicatario y, a la vez, la mesura y proporcionalidad de lo que la Administración ha de satisfacer para sufragar la parte del contrato que corresponde al servicio.

Por ello, dado que parte de los costes son compartidos entre las dos vertientes del contrato (el servicio y las concesiones de explotación), a continuación, se muestra el análisis conjunto de la cuenta de explotación del contrato en su conjunto, así como el análisis de viabilidad del contrato:

6.1 Viabilidad del servicio de Alimentación y Manutención del personal autorizado:

FRANCISCA DE BORJA GALLARDO CAMUÑEZ		31/07/2025	PÁGINA 17/19
VERIFICACIÓN	BndJAFBAZL6DXFHMEJ33CH7CM2UULZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Materias primas de los alimentos	353.082,01	360.849,82	368.788,51	376.901,86	385.193,70	1.844.815,90
Suministros Básicos (Energía y Agua)	59.244,11	60.547,48	61.879,53	63.240,88	64.632,18	309.544,17
TOTAL COSTES DIRECTOS DE EXPLOTACIÓN	412.326,12	421.397,30	430.668,04	440.142,74	449.825,88	2.154.360,07
Vajilla, Menaje	3.530,82	3.608,50	3.687,89	3.769,02	3.851,94	18.448,16
Mantenimiento	5.296,23	5.412,75	5.531,83	5.653,53	5.777,91	27.672,24
Otros suministros	1.765,41	1.804,25	1.843,94	1.884,51	1.925,97	9.224,08
TOTAL OTROS COSTES DIRECTOS	10.592,46	10.825,49	11.063,66	11.307,06	11.555,81	55.344,48
Canon de explotación						
CD TOTALES sin Personal	422.918,58	432.222,79	441.731,69	451.449,79	461.381,69	2.209.704,55
Costes Indirectos 1% de los CD TOTALES	4.229,19	4.322,23	4.417,32	4.514,50	4.613,82	22.097,05
TOTAL COSTES	427.147,77	436.545,02	446.149,01	455.964,29	465.995,50	2.231.801,60
Coste Personal	649.916,12	664.864,20	680.156,07	695.799,66	711.803,05	3.402.539,11
TOTAL COSTES	1.077.063,89	1.101.409,22	1.126.305,08	1.151.763,95	1.177.798,56	5.634.340,70
Cifra de negocio	1.180.572,81	1.180.572,81	1.180.572,81	1.180.572,81	1.180.572,81	5.902.864,03
Resultado	103.508,91	79.163,59	54.267,72	28.808,85	2.774,25	268.523,32
%	8,77	6,71	4,60	2,44	0,23	4,55

De acuerdo con el estudio facilitado, los indicadores muestran la viabilidad económica del negocio con **beneficio bruto positivo** a lo largo de la duración del contrato.

Siempre en el marco definido por el escenario descrito para el proyecto objeto de estudio y un plazo temporal de **5 años**, y partiendo del cumplimiento de las hipótesis fundamentales que han sido adoptadas, el análisis de viabilidad económico-financiera nos permite alcanzar las siguientes conclusiones:

- La empresa licitadora gozaría de la capacidad financiera necesaria para acometer con garantías el proyecto.
- Los recursos generados resultarían suficientes para garantizar el servicio con los niveles de calidad exigidos.

6.2 Viabilidad de Concesión de Servicio de explotación de Cafeterías y máquinas Vending.

Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Materias primas de los alimentos	249.322,55	254.807,64	260.413,41	266.142,51	271.997,64	1.302.683,75
Suministros Básicos (Energía y Agua)	31.139,26	31.824,32	32.524,46	33.240,00	33.971,28	162.699,32
TOTAL COSTES DIRECTOS DE EXPLOTACIÓN	280.461,81	286.631,97	292.937,87	299.382,50	305.968,92	1.465.383,06
Vajilla, Menaje	2.493,23	2.548,08	2.604,13	2.661,43	2.719,98	13.026,84
Mantenimiento	3.739,84	3.822,11	3.906,20	3.992,14	4.079,96	19.540,26
Otros suministros	1.246,61	1.274,04	1.302,07	1.330,71	1.359,99	6.513,42
TOTAL OTROS COSTES DIRECTOS	7.479,68	7.644,23	7.812,40	7.984,28	8.159,93	39.080,51
CD TOTALES sin Personal	287.941,48	294.276,20	300.750,27	307.366,78	314.128,85	1.504.463,58
Costes Indirectos 1% de los CD TOTALES	2.879,41	2.942,76	3.007,50	3.073,67	3.141,29	15.044,64
Canon de explotación	31.000,00	31.000,00	31.000,00	31.000,00	31.000,00	31.000,00
TOTAL COSTES	321.820,90	328.218,96	334.757,77	341.440,45	348.270,14	1.674.508,21
Coste Personal	359.111,25	367.370,81	375.820,34	384.464,21	393.306,88	1.880.073,49
TOTAL COSTES	680.932,15	695.589,77	710.578,11	725.904,65	741.577,02	3.554.581,70
Cifra de negocio	712.349,45	728.733,49	745.494,36	762.640,73	780.181,47	3.729.399,51
Resultado	31.417,30	33.143,72	34.916,25	36.736,08	38.604,45	174.817,81
%	4,41	4,55	4,68	4,82	4,95	4,69

De acuerdo con el estudio facilitado, los indicadores muestran la viabilidad económica del negocio con **beneficio bruto positivo** a lo largo de la duración del contrato.

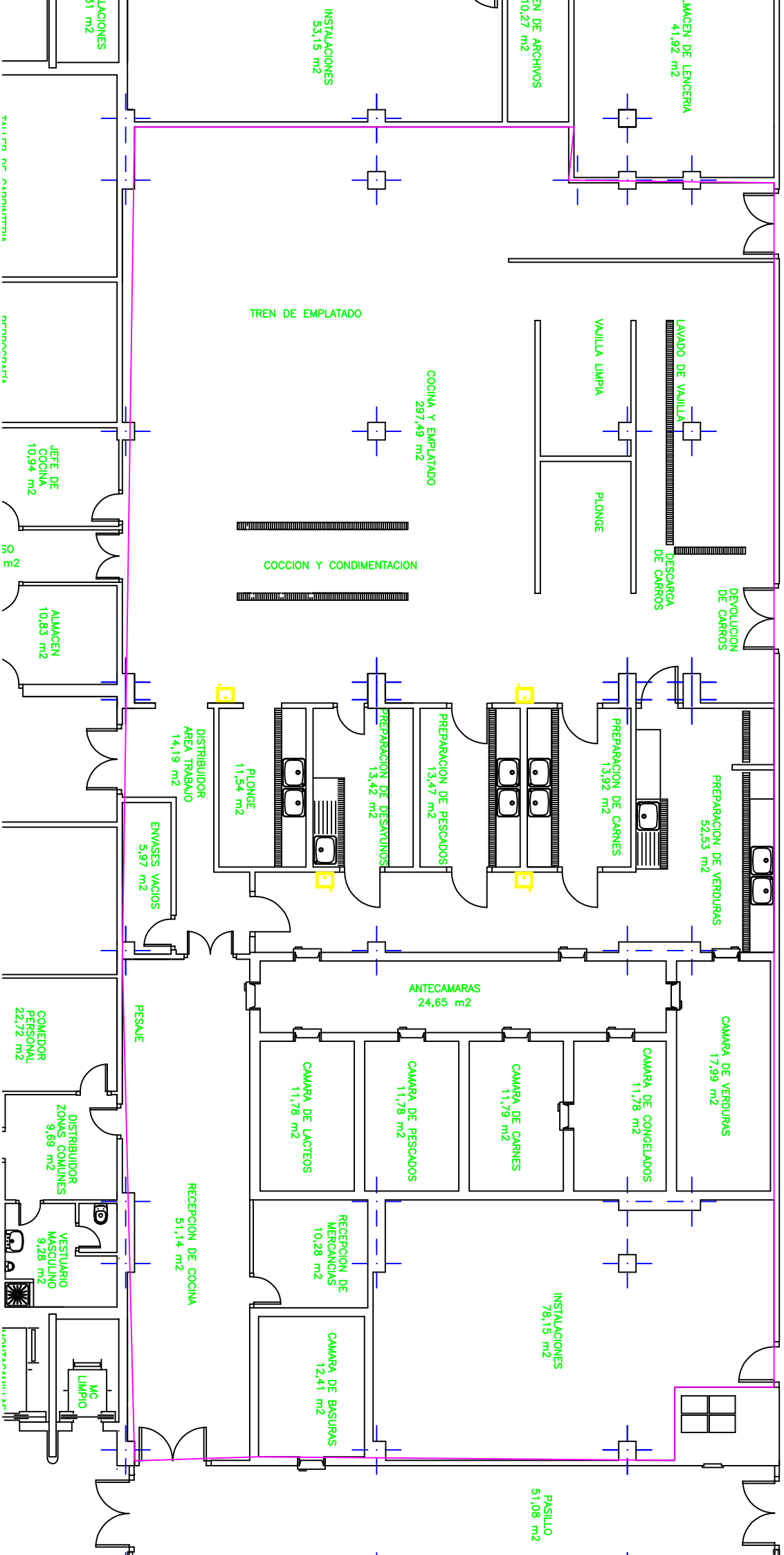
Siempre en el marco definido por el escenario descrito para el proyecto objeto de estudio y un plazo temporal de **5 años**, y partiendo del cumplimiento de las hipótesis fundamentales que han sido adoptadas, el análisis de viabilidad económico-financiera nos permite alcanzar las siguientes conclusiones:

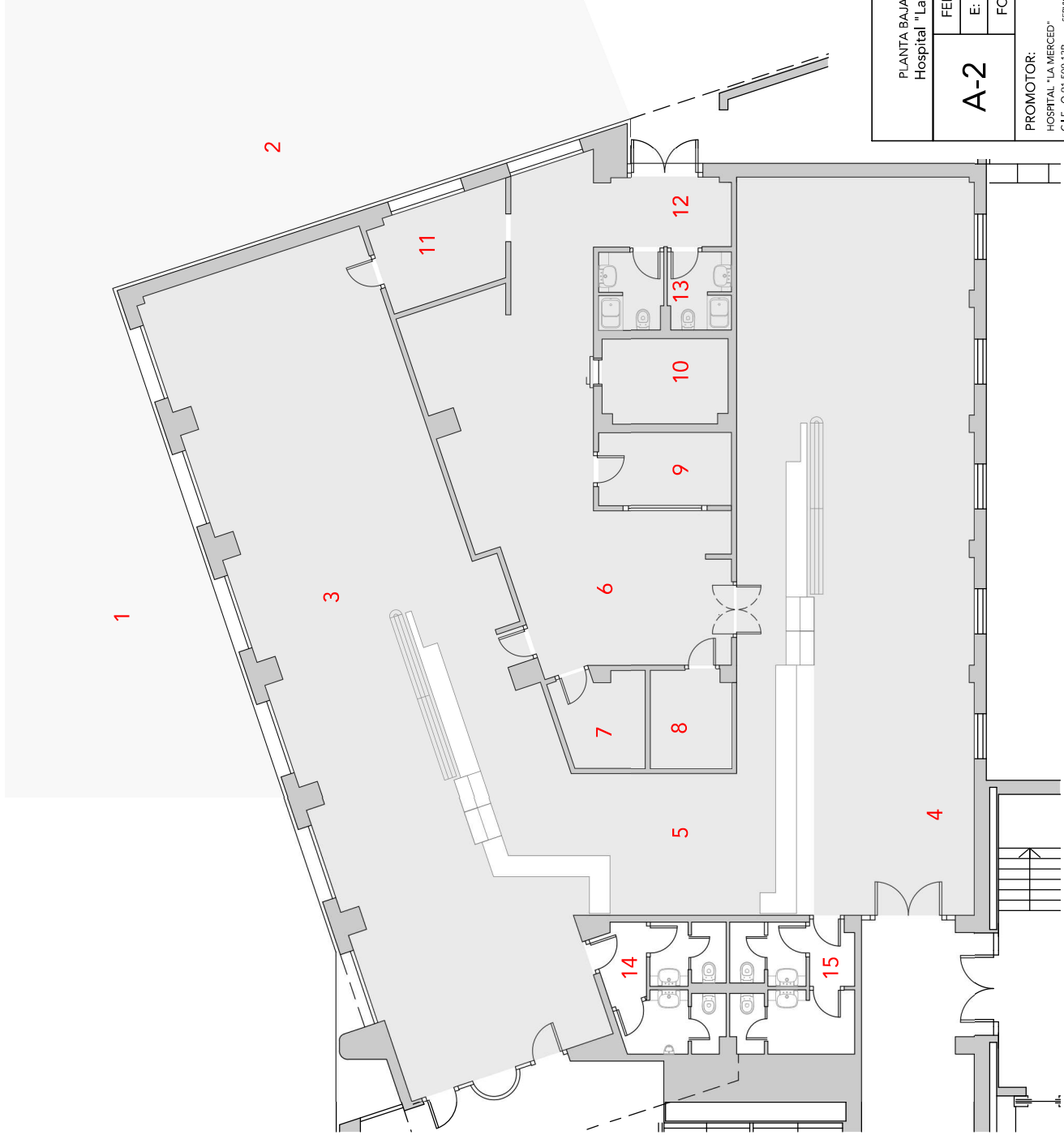
- 1) La empresa licitadora gozaría de la capacidad financiera necesaria para acometer con garantías el proyecto.
- 1) Los recursos generados resultarían suficientes para garantizar el servicio con los niveles de calidad exigidos.
- 2) Dándose las previsiones financieras en materia de generación de ingresos previstas en este estudio, para la empresa licitadora resultaría factible satisfacer puntualmente el canon establecido.

6.3 Viabilidad conjunta Servicio y Concesión de Servicio.

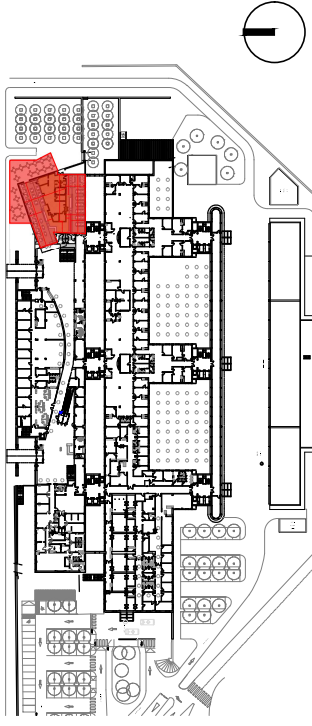
Concepto	2026	2027	2028	2029	2030	TOTAL
Materias primas de los alimentos	602.404,56	615.657,46	629.201,92	643.044,37	657.191,34	3.147.499,65
Suministros Básicos (Energía y Agua)	90.383,37	92.371,81	94.403,99	96.480,87	98.603,45	472.243,49
TOTAL COSTES DIRECTOS DE EXPLOTACIÓN	692.787,93	708.029,26	723.605,91	739.525,24	755.794,79	3.619.743,14
Vajilla, Menaje	6.024,05	6.156,57	6.292,02	6.430,44	6.571,91	31.475,00
Mantenimiento	9.036,07	9.234,86	9.438,03	9.645,67	9.857,87	47.212,49
Otros suministros	3.012,02	3.078,29	3.146,01	3.215,22	3.285,96	15.737,50
TOTAL OTROS COSTES DIRECTOS	18.072,14	18.469,72	18.876,06	19.291,33	19.715,74	94.424,99
CD TOTALES sin Personal	710.860,07	726.498,99	742.481,97	758.816,57	775.510,53	3.714.168,13
Costes Indirectos 1% de los CD TOTALES	7.108,60	7.264,99	7.424,82	7.588,17	7.755,11	37.141,68
Canon de explotación	31.000,00	31.000,00	31.000,00	31.000,00	31.000,00	31.000,00
TOTAL COSTES	748.968,67	764.763,98	780.906,79	797.404,74	814.265,64	3.906.309,81
Coste Personal	1.009.027,38	1.032.235,01	1.055.976,41	1.080.263,87	1.105.109,94	5.282.612,60
TOTAL COSTES	1.757.996,04	1.796.998,98	1.836.883,20	1.877.668,60	1.919.375,58	9.188.922,40
Cifra de negocio	1.892.922,26	1.909.306,30	1.926.067,17	1.943.213,54	1.960.754,27	9.632.263,53
Resultado	134.926,22	112.307,31	89.183,97	65.544,93	41.378,70	443.341,13
%	7,13	5,88	4,63	3,37	2,11	4,60

DIRECCIÓN ECONÓMICO ADMINISTRATIVA Y DE SERVICIOS GENERALES ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA DE OSUNA

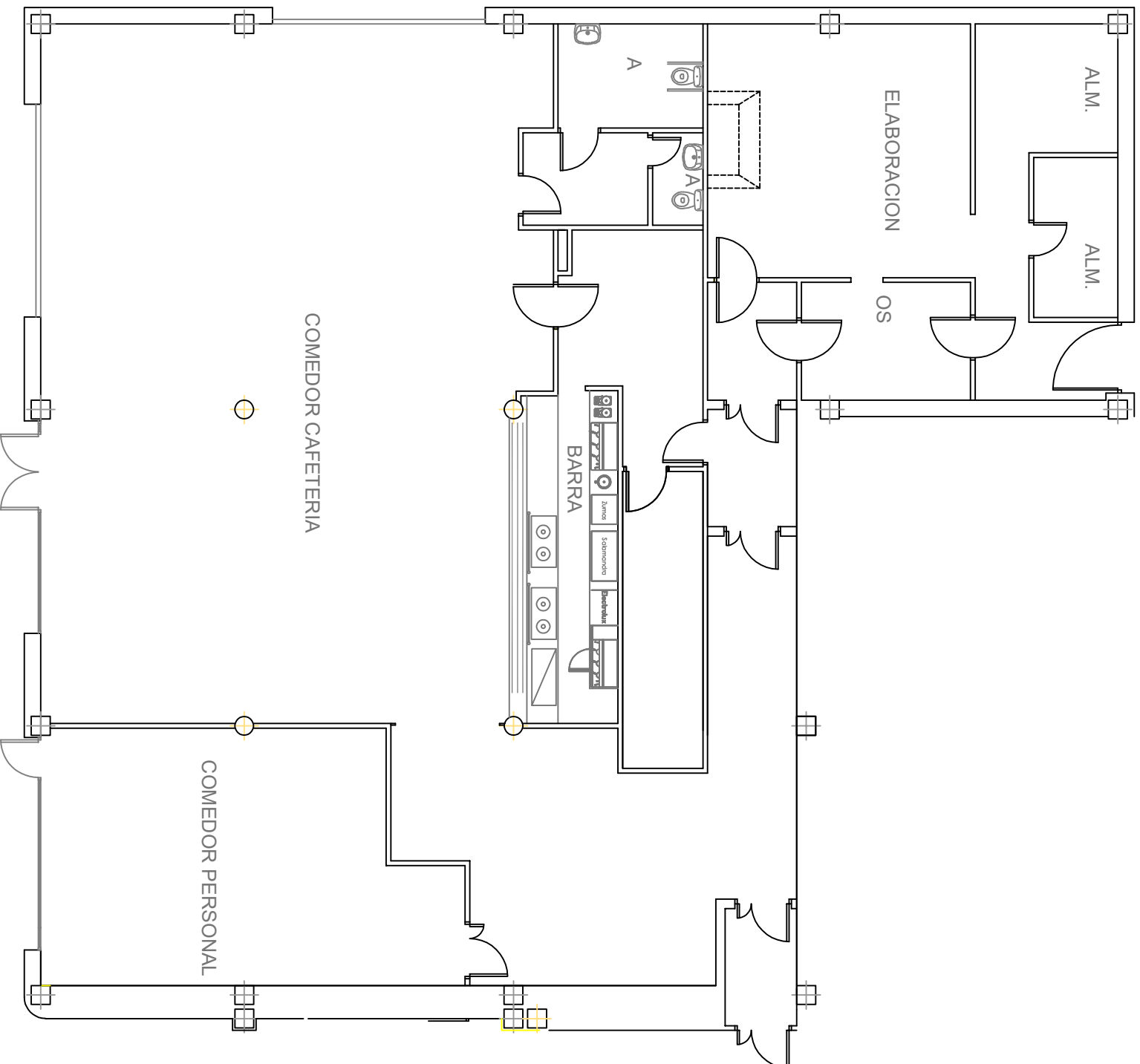




1	ESPACIO EXTERIOR 1	81.70 m2
2	ESPACIO EXTERIOR 2	129.80 m2
3	CAFETERÍA ÁREA PÚBLICA	140.65 m2
4	CAFETERÍA ÁREA PROFESIONAL	114.63 m2
5	BARRA/ATENCIÓN CLIENTES	56.56 m2
6	COCINA GENERAL	67.23 m2
7	OFICINA GERENTE	6.64 m2
8	LAPLONGE	6.54 m2
9	CUARTO DE FRÍO	8.08 m2
10	CÁMARA	8.76 m2
11	OFICIO	10.36 m2
12	DISTRIBUIDOR	7.87 m2
13	ASEOS PERSONAL CAFETERÍA	8.16 m2
14	ASEOS PÚBLICO	12.15 m2
15	ASEOS PROFESIONAL	12.26 m2
TOTAL ÚTIL		435.48 m2
TOTAL CONSTRUIDA		473.18m2



PLANTA BAJA Hospital "La Merced"		ANTEPROYECTO DE REFORMA INTERIOR DE CAFETERÍA	
A-2	FEBRERO 2023	ESTADO ACTUAL	BÁSICO
	E: 1/125	USOS Y SUPERFICIES	
	FORMATO A3	Arquitectos:	CARLOS DE MIGUEL RODRÍGUEZ (COAS 4.009) ISMAEL DOMÍNGUEZ SÁNCHEZ DE LA BLANCA (COAS 6.088)
PROMOTOR: HOSPITAL "LA MERCED" C.I.F. Q-91.500.138 SERVICIO ANDALUZ DE SALUD			





Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Anexo IV . “Desglose y control de los suministros básicos”.

En base al histórico de consumo se ha estimado el consumo de los suministros básicos.

Se aporta el desglose de los distintos suministros de media anual para la concesión de servicio:

Concepto	Energía	Gas	Agua	TOTAL
Osuna Cocina	0,00	0,00	0,00	0,00
Osuna Cafeteria	25.629,79	1.979,30	2.410,63	30.019,71
Écija	1.130,64	1.216,53	172,97	2.520,15
TOTAL	26.760,43	3.195,83	2.583,60	32.539,86

El desglose por el total del contrato para la concesión de servicio es el siguiente:

Concepto	Energía	Gas	Agua	TOTAL
Osuna Cocina	0,00	0,00	0,00	0,00
Osuna Cafeteria	128.148,94	9.896,50	12.053,14	150.098,57
Écija	5.653,21	6.082,67	864,87	12.600,74
TOTAL	133.802,14	15.979,17	12.918,00	162.699,32

Se aporta igualmente el desglose de consumo de los suministros básicos para el servicio y que es el siguiente:

- Media anual:

Concepto	Energía	Gas	Agua	TOTAL
Osuna Cocina	38.363,53	5.466,64	3.013,28	46.843,46
Osuna Cafeteria	6.407,45	494,83	602,66	7.504,93
Écija	3.391,92	3.649,60	518,92	7.560,45
TOTAL	48.162,90	9.611,07	4.134,86	61.908,83

- Total duración del contrato:

Concepto	Energía	Gas	Agua	TOTAL
Osuna Cocina	191.817,65	27.333,22	15.066,42	234.217,29
Osuna Cafeteria	32.037,23	2.474,13	3.013,28	37.524,64
Écija	16.959,62	18.248,01	2.594,60	37.802,23
TOTAL	240.814,51	48.055,36	20.674,30	309.544,17

El desglose total, incluyendo el servicio y la concesión del servicio es el siguiente:

- Media anual:



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo

Servicio Andaluz de Salud

Concepto	Energía	Gas	Agua	TOTAL
Osuna Cocina	38.363,53	5.466,64	3.013,28	46.843,46
Osuna Cafeteria	32.037,23	2.474,13	3.013,28	37.524,64
Écija	4.522,57	4.866,14	691,89	10.080,60
TOTAL	74.923,33	12.806,91	6.718,46	94.448,70

- Total duración del contrato:

Concepto	Energía	Gas	Agua	TOTAL
Osuna Cocina	191.817,65	27.333,22	15.066,42	234.217,29
Osuna Cafeteria	160.186,17	12.370,63	15.066,42	187.623,21
Écija	22.612,83	24.330,68	3.459,47	50.402,98
TOTAL	374.616,65	64.034,53	33.592,31	472.243,49

La forma de controlar el consumo de electricidad, agua, gas u otro combustible será mediante lectura de contadores. El coste será calculado por la Dirección del AGSO en función de dichas lecturas.