

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE CONTRATO MIXTO QUE COMPRENDE EL SERVICIO DE COCINA Y MANUTENCIÓN DE PACIENTES Y PROFESIONALES AUTORIZADOS DE GUARDIA Y LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS HOSPITALES DE MONTILLA Y PUENTE GENIL, INTEGRADOS EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA SUR DE CÓRDOBA Y PARA EL HOSPITAL VALLE DEL GUADIATO, INTEGRADO EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE CÓRDOBA, ADSCRITO A LA CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE CÓRDOBA. (PA 8-25).

Índice

1.	<u>Introducción.....</u>	2
2.	<u>Finalidad y justificación de la concesión.....</u>	2
2.1.	<u>Finalidad y duración de la concesión.....</u>	2
2.2.	<u>Justificación.....</u>	3
2.3.	<u>Características esenciales.....</u>	4
3.	<u>Organización funcional.....</u>	5
4.	<u>Previsiones sobre la demanda de uso.....</u>	6
4.1.	<u>Previsiones sobre la demanda.....</u>	6
4.2.	<u>Incidencia económica y social sobre su área de influencia.....</u>	7
5.	<u>Estructura de costes e ingresos.....</u>	7
5.1.	<u>Inversiones requeridas.....</u>	7
5.2.	<u>Objeto del negocio jurídico.....</u>	8
5.3.	<u>Estructura de ingresos.....</u>	9
5.4.	<u>Estructura de costes.....</u>	16
6.	<u>Análisis de viabilidad.....</u>	27
6.1.	<u>Agrupación de lotes 1: Hospital de Montilla y de Alta Resolución de Puente Genil.....</u>	29
6.2.	<u>Agrupación de lotes 2: Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato.....</u>	30

1. Introducción

Se recoge en este quinto estudio de viabilidad las consideraciones realizadas por el informe de Asesoría Jurídica n.º 135-2025 CT CO, de fecha 08/08/2025, las consideraciones realizadas por la Intervención Provincial del SAS en Córdoba, Informe: 003/2026 PA 8-25, de fecha 27 de febrero de 2026, las modificaciones realizadas tras la solicitud de información de la Intervención Provincial S/Ref-IP.SAS.CO.GAO.pmsj de fecha 16 de abril de 2026, y las consideraciones realizadas por el informe de Asesoría Jurídica n.º 080-2026 CT CO de fecha 18 de mayo de 2026.

El Hospital de Montilla y los Hospitales de Alta Resolución de Puente Genil y Valle de Guadiato, tienen previsto licitar, mediante contrato mixto, la concesión del servicio de la explotación de las cafeterías (tanto para el personal como para el público en general) y el servicio de manutención de pacientes y del personal autorizado de guardia de dichos hospitales.

Con este proyecto se pretende ofrecer a los 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.:

- *Servicio de alimentación a pacientes y profesionales autorizados de guardia.*
- *Explotación de la actividad de cafetería:* para que los usuarios y el personal de los Hospitales de Montilla, Puente Genil y Valle de Guadiato puedan disponer de un servicio de restauración completo, que abarque desde los desayunos hasta las cenas. Todos los centros disponen de comedor e instalaciones donde se llevaría a cabo tal actividad por una concesionaria.

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

- Definición de plan de menús, fichas técnicas de platos, etc., según requieran los pliegos técnicos del expediente.
- Adquisición y almacenamiento de materias primas.
- Elaboración y cocinado para los menús diarios de desayuno, almuerzo y cena del personal de guardia, junto con las dietas basales y terapéuticas de pacientes, consistentes en desayuno, almuerzo, merienda y cena.
- Dispensación de otros alimentos complementarios fuera de menú, denominados “extras”, para satisfacer necesidades adicionales de los pacientes.
- Entrega y recogida de los carros con bandejas de comida en planta.
- Dispensación en comedor de cafetería de los menús del personal autorizado de guardia.
- La limpieza general de las instalaciones y locales, incluyendo la maquinaria y el menaje, así como la correspondiente desinsectación, desratización y desinfección.
- Disponibilidad para la realización de cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (servicio de cocktail, vinos de honor, congresos, coffe breaks, aperitivos para celebraciones, etc.) que se acordará con la Dirección del AGS Sur de Córdoba con la suficiente antelación.
- La instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería 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 todo tipo de equipos propios de la actividad incluidas las actuaciones necesarias de remozamiento y adecuación de los locales a la normativa exigible a los establecimientos de restauración.

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 de pacientes y de los profesionales autorizados de guardia será abonado por el Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba con cargo a su presupuesto de Capítulo II para los Hospitales de Montilla y de Alta Resolución de Puente Genil (agrupación 1, Lotes 1 y 2 respectivamente), por el Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba con cargo a su presupuesto de Capítulo II para el Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato (Lote 3).

El plazo de ejecución de la presente contratación es de **48 meses**, contados a partir del día siguiente al de la firma del contrato, sin posibilidad de prorrogar dicho plazo de forma adicional.

2.2. Justificación

Los Hospitales de Montilla y de Alta Resolución de Puente Genil y Valle de Guadiato son centros de asistencia sanitaria especializada, situados en la localidad de Córdoba e integrados en el Servicio Andaluz de Salud, como parte del Sistema Sanitario Público de Andalucía.

En la actualidad, la población de referencia del Hospital de Montilla, la forman 62.234 personas. Consta de un edificio de 2 plantas y un semisótano, con un total de 76 camas y un número de profesionales aproximado de 580.

La población de referencia del Hospital de Puente Genil es de 30.173 personas y el edificio consta también de 2 plantas y un semisótano, con un total de 24 camas y unos 175 profesionales, aproximadamente.

La población de referencia del Hospital Valle del Guadiato, la forman 24.147 personas. Consta de un edificio de 1 planta y un semisótano, con un total de 17 camas y un número de profesionales aproximado de 150.

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 el Hospital de Montilla (A 309, Ctra. Montoro-Puente Genil, Km. 65,35 – 14550 Montilla) y en el Hospital de Puente Genil (C/ Quintero Merino, s/n del Pol. Industrial Las Acacias – 14500 Puente Genil), pertenecientes al Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba del Servicio Andaluz de Salud, y en el Hospital Valle del Guadiato (Paraje Cerro del Camello, s/n., 14200, Peñarroya-Pueblonuevo, Córdoba) perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba del Servicio Andaluz de Salud. Todos los centros hospitalarios que se encuentran adscritos a la Central Provincial de Compras de Córdoba, con arreglo a las siguientes características esenciales:

a) Superficies

La superficie de la cafetería del Hospital de Montilla es de 274 m² y la del Hospital de Puente Genil es de 350 m². La superficie de la cafetería del Hospital Valle del Guadiato es de 245 m².

En lo relativo a la explotación del servicio de cafetería, el contrato, según se expone en los pliegos de condiciones, se deberá desarrollar en las instalaciones y espacios previstos para cocina y cafetería de los Hospitales de Montilla y de Alta Resolución de Puente Genil y Valle de Guadiato. La propiedad de los mismos es del Servicio Andaluz de Salud, junto con la maquinaria. Excepto en lo relativo al equipamiento y mobiliario expresamente identificado que debe ser repuesto por quien resulte adjudicatario del contrato al comienzo del mismo y que constituirán el canon por inversión por este concepto, el adjudicatario los recibirá en adecuadas condiciones higiénicas, de seguridad y mantenimiento para su actividad, debiendo hacerse cargo de su mantenimiento a lo largo del contrato; debiendo, eso sí, suministrar el menaje, consumibles, etc. necesarios para el desempeño de su actividad.

La cafetería del Hospital de Montilla se encuentra en la planta baja del centro hospitalario, mientras que la cafetería del Hospital de Puente Genil está ubicada en un edificio independiente, frente a la entrada principal del hospital. La cafetería del Hospital Valle del Guadiato se encuentra en la planta semisótano del centro hospitalario.

b) Horarios

Conforme a lo establecido en el apartado 1.3.7 del Pliego de Prescripciones Técnicas, tanto el horario del servicio de cocina y alimentación a pacientes, como el horario del servicio de cafetería-restauración, se fijarán conforme a los criterios que por motivos organizativos o de cualquier otra índole sean establecidos por la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba, que podrá modificarlos en cualquier momento, si lo considera conveniente, previa comunicación al adjudicatario.

3. Organización funcional

La necesidad concreta que se pretende satisfacer mediante el contrato proyectado es el desempeño del servicio de alimentación de los Hospitales de Montilla y Puente Genil, integrados en el Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba, y del servicio de alimentación del Hospital Valle del Guadiato, integrado en el Área Sanitaria Norte de Córdoba. 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 de guardia en el hospital. Todo ello según se desarrolla en los diferentes apartados que vienen definidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.



Junta de Andalucía

**Consejería de Sanidad, Presidencia
y Emergencias**

Servicio Andaluz de Salud

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 cada centro hospitalario, 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.

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 por Agrupaciones y lotes, teniendo en cuenta que los Hospitales de Montilla y Puente Genil pertenecen al Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba y el Hospital del Alto Guadiato al Área Sanitaria Norte de Huelva, ambas con unidades de gestión y presupuestos separados e independientes:

- **AGRUPACIÓN 1: Lote 1 Hospital de Montilla y Lote 2 Hospital de Puente Genil. Ambos hospitales pertenecientes al Área de Gestión Sanitaria sur de Córdoba.**

Lote 1 Hospital de Montilla Con las siguientes prestaciones Servicio de manutención, con:

Desayuno de pacientes del Hospital de Montilla.
Almuerzo de pacientes del Hospital de Montilla.
Merienda de pacientes del Hospital de Montilla.
Cena de pacientes del Hospital de Montilla.
Desayuno profesionales autorizados de guardia del Hospital de Montilla.
Almuerzo profesionales autorizados de guardia del Hospital de Montilla.
Cena profesionales autorizados de guardia del Hospital de Montilla.
Productos alimenticios extra pacientes del Hospital de Montilla.
Cuota fija del Hospital de Montilla.

Concesión del servicio de cafetería.

Lote 2 Hospital de Alta Resolución de Puente Genil Con las siguientes prestaciones

Servicio de manutención, con:

Desayuno de pacientes del hospital de Puente Genil.
Almuerzo de pacientes del hospital de Puente Genil.
Merienda de pacientes del Hospital de Puente Genil.
Cena de pacientes del Hospital de Puente Genil.
Desayuno profesionales autorizados de guardia del Hospital de Puente Genil.
Almuerzo profesionales autorizados de guardia del Hospital de Puente Genil.
Cena profesionales autorizados de guardia del Hospital de Puente Genil.
Productos alimenticios extra pacientes del Hospital de Puente Genil.
Cuota fija del Hospital de Puente Genil.

Concesión del servicio de cafetería.

Justificación para realizar esta agrupación 1 con los lotes 1 y 2:

El artículo 99.3 de la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público establece, como criterio general, la división del objeto contractual en lotes siempre que la naturaleza o el objeto del contrato lo permitan, si bien el propio precepto reconoce expresamente la facultad del órgano de contratación de excepcionar dicha división cuando concurren motivos válidos debidamente justificados en el expediente. Tal previsión normativa debe interpretarse de conformidad con los principios de eficiencia en la utilización de los fondos públicos, correcta ejecución de la

prestación y garantía de una competencia efectiva, igualmente proclamados por la LCSP.

La doctrina de los tribunales administrativos de recursos contractuales viene señalando reiteradamente que la división en lotes no constituye un mandato automático ni incondicionado, sino una técnica orientada a favorecer la concurrencia y el acceso de las PYMES a la contratación pública, siempre que ello resulte compatible con la adecuada configuración económica y funcional del contrato. Así, la Resolución 49/2020 del Tribunal Administrativo de Recursos Contractuales de la Junta de Andalucía exige que la motivación de la no división descansa en “razones concretas y vinculadas a las circunstancias específicas de la prestación”, mientras que la Resolución 382/2022 del mismo órgano rechaza las justificaciones “genéricas o meramente formularias”, exigiendo una auténtica conexión entre la configuración contractual adoptada y la satisfacción del interés público.

En el presente supuesto, la agrupación en un único ámbito contractual de los servicios de cafetería y restauración del personal de guardia correspondientes a ambos hospitales (Lotes 1 y 2) responde a razones objetivas de sostenibilidad económica y correcta ejecución de la prestación. Ambos centros se ubican en municipios de reducida dimensión poblacional y presentan individualmente un volumen limitado de actividad susceptible de explotación económica, circunstancia que impide alcanzar, de forma autónoma y separada, una dimensión suficiente para absorber racionalmente los costes estructurales inherentes a este tipo de servicios.

En efecto, la prestación exige soportar costes fijos estructurales y semiestructurales asociados, entre otros extremos debidos a personal mínimo imprescindible, cobertura continuada del servicio, aprovisionamientos, logística y transporte, mantenimiento de instalaciones y equipamientos, sustituciones, controles higiénico-sanitarios y estructura organizativa y administrativa de explotación, costes todos ellos que no disminuyen proporcionalmente en función de la menor dimensión individual de cada centro.

La eventual configuración de cada hospital como lote independiente, sin configurarse ambos dentro de una agrupación única, produciría una fragmentación económica de la explotación susceptible de comprometer objetivamente la viabilidad y sostenibilidad del contrato, dificultando la concurrencia efectiva de operadores económicos y aumentando el riesgo de insuficiencia de ofertas, proposiciones económicamente inviables o incluso la eventual declaración desierta de alguno, o de ambos lotes. Tal resultado sería contrario a la propia finalidad perseguida por el artículo 99.3 LCSP, que no puede identificarse con una división artificiosa del contrato, sino con el objetivo de reforzar y favorecer una competencia real y materialmente efectiva.

Por el contrario, la agrupación de estos dos lotes hace posible la explotación conjunta de ambos centros, permitiendo alcanzar economías de escala, optimizar recursos humanos y materiales, racionalizar costes logísticos y de aprovisionamiento y garantizar una prestación estable, homogénea y económicamente sostenible. Asimismo, la escasa distancia existente entre ambos hospitales resulta plenamente compatible con una organización logística integrada y eficiente de la actividad.

En consecuencia, la agrupación contractual adoptada responde a razones objetivas directamente vinculadas a la correcta ejecución del contrato, a la sostenibilidad económica de la prestación y a la preservación de una competencia efectiva y real, resultando plenamente conforme con el artículo 99.3 LCSP y con la doctrina consolidada de los tribunales administrativos de recursos contractuales.

Para ver el efecto práctico que produce esta argumentación en la cuenta de explotación de la Agrupación 1 (lotes 1 y 2), a continuación presentamos la misma, tal como en los siguientes apartados iremos desarrollando para el cálculo del Presupuesto Base de Licitación y del Valor Estimado del Contrato de esta Agrupación 1:

Cuenta de explotación Agrupación 1 (Lotes 1 y 2)					
INGRESOS	AÑO 1 (4 meses)	AÑO 2 (12 meses)	AÑO 3 (12 meses)	AÑO 4 (12 meses)	AÑO 5 (8 meses)
Cuota fija	131.666,67 €	395.000,00 €	395.000,00 €	395.000,00 €	263.333,33 €
Dietas pacientes	78.022,05 €	234.066,14 €	234.066,14 €	234.066,14 €	156.044,09 €
Comidas personal guardia	48.621,20 €	145.863,60 €	145.863,60 €	145.863,60 €	97.242,40 €
Extras pacientes	4.572,59 €	13.717,78 €	13.717,78 €	13.717,78 €	9.145,19 €
Ingresos cafetería	120.556,74 €	372.520,31 €	383.695,92 €	395.206,80 €	271.375,34 €
Total ingresos por ventas	383.439,24 €	1.161.167,83 €	1.172.343,44 €	1.183.854,32 €	797.140,35 €
GASTOS	AÑO 1 (4 meses)	AÑO 2 (12 meses)	AÑO 3 (12 meses)	AÑO 4 (12 meses)	AÑO 5 (8 meses)
Personal	183.573,85 €	561.735,97 €	572.970,69 €	584.430,11 €	397.412,47 €
Materia prima	141.741,04 €	433.302,37 €	441.968,42 €	450.807,79 €	306.549,29 €
Energía y otros suministros	618,13 €	1.889,64 €	1.927,43 €	1.965,98 €	1.336,87 €
Amortizaciones	4.240,04 €	12.720,12 €	12.720,12 €	12.720,12 €	8.480,08 €
Otros gastos explotación	21.906,45 €	67.050,16 €	68.407,93 €	69.793,19 €	47.471,00 €
Canon de explotación	1.500,00 €	4.500,00 €	4.500,00 €	4.500,00 €	3.000,00 €
Gastos generales (1%)	3.520,80 €	10.766,98 €	10.979,95 €	11.197,17 €	7.612,50 €
Total gastos	357.100,31 €	1.091.965,25 €	1.113.474,54 €	1.135.414,36 €	771.862,21 €
MARGEN	7,38 %	6,34 %	5,29 %	4,27 %	3,27 %
Beneficio bruto	26.338,93 €	69.202,58 €	58.868,90 €	48.439,97 €	25.278,14 €
Impuesto sobre sociedades	-6.584,73 €	-17.300,65 €	-14.717,23 €	-12.109,99 €	-6.319,53 €
Beneficio neto	19.754,20 €	51.901,94 €	44.151,68 €	36.329,97 €	18.958,60 €
Rentabilidad Obligaciones 10 años	5,02 %	5,02 %	5,02 %	5,02 %	5,02 %
Inversión inicial	-50.880,50 €				
Flujos de caja libres	23.994,24 €	64.622,06 €	56.871,80 €	49.050,10 €	27.438,69 €
Flujos de caja actualizados	23.605,79 €	60.537,90 €	50.731,58 €	41.663,54 €	22.558,12 €
VAN	148.216,43 €				
Período de recuperación (meses)	25,87				
TIR					
Beneficio neto / Ventas	5,15 %	4,47 %	3,77 %	3,07 %	2,38 %
TOTAL INGRESOS	4.697.945,19 €				
TOTAL GASTOS	4.469.816,67 €				
RENTABILIDAD TOTAL	5,10 %				

Como se puede ver el Beneficio neto sobre las ventas pasa desde el 5,15%, el primer año hasta el 2,38% el último año de la prórroga.

Tal como hemos motivado anteriormente, en caso de que hubiéramos separado ambos lotes, como dos lotes independientes, Lote 1 y Lote 2, hubiéramos perdido la economía de escala de las siguientes partidas de costes:

- 1.- Coste de Materia Prima: Al desaparecer la economía de escala que representaba realizar una única compra para ambos hospitales, el efecto que se conseguía tanto en el descuento por volumen de cada una de las compras realizadas, como los rappels de compras consecuencia de los volúmenes acumulados de estas en el tiempo, desaparece. Los usos y costumbres de este tipo de comercialización en el mercado nos despeja unos descuentos que dejan de ejecutarse entre el 5 y el 10% de estas compras.
- 2.- Otros costes de explotación: En ellos se incluyen partidas de costes importantes como son los de los laboratorios que tienen que hacer las analíticas tanto del servicio de alimentación, como de las cafeterías, la contratación de una empresa que mantenga el sistema de gestión de APPCC, de análisis de peligros y puntos críticos, que garantiza la seguridad e inocuidad de los alimentos, en ambos servicios también, el servicio de mantenimiento y conservación de los locales e instalaciones, el servicio de limpieza, el servicio de desratización y desinfección, compra de vajilla, uniformes, menaje, material de oficina, epis, entre otros. Todos ellos igualmente significa unos descuentos, de al menos, entre el 5 y el

10%, los cuales igualmente desaparecen al no realizar compras y servicios de forma global, y realizarlos por lotes independientes.

- 3.- Finalmente, al incrementarse estos costes, se produce también un incremento en los gastos generales, ya que son el 1% del total de costes.
- 4.- No hemos tenido en cuenta el efecto en los costes de personal que también podrían significar algún porcentaje de incremento de costes, al considerar que los contratistas se subrogarían en el personal, aunque pensamos que también tendría su efecto, sobre todo en el servicio de elaboración de las comidas al poderlas elaborar para ambos hospitales de forma conjunta, o tenerlas que elaborar de forma separada.

Como consecuencia de todo ello, si partidos que la separación en lotes independientes podría ocasionar la desaparición de la economía de scales en estos costes indicados, y si contemplamos estos dos escenarios, obtendríamos:

ESCENARIO 1: Que al desaparecer las economías de escala en estos costes indicados, el porcentaje de incremento de éstos fuera de un 5% que despejaría la siguiente cuenta de explotación:

SIMULACIÓN RENTABILIDAD LOTES INDEPENDIENTES (incremento de un 5% sin economías de escala).					
INGRESOS	AÑO 1 (4 meses)	AÑO 2 (12 meses)	AÑO 3 (12 meses)	AÑO 4 (12 meses)	AÑO 5 (8 meses)
Cuota fija	131.666,67 €	395.000,00 €	395.000,00 €	395.000,00 €	263.333,33 €
Dietas pacientes	78.022,05 €	234.066,14 €	234.066,14 €	234.066,14 €	156.044,09 €
Comidas personal guardia	48.621,20 €	145.863,60 €	145.863,60 €	145.863,60 €	97.242,40 €
Extras pacientes	4.572,59 €	13.717,78 €	13.717,78 €	13.717,78 €	9.145,19 €
Ingresos cafetería	120.556,74 €	372.520,31 €	383.695,92 €	395.206,80 €	271.375,34 €
Total ingresos por ventas	383.439,24 €	1.161.167,83 €	1.172.343,44 €	1.183.854,32 €	797.140,35 €
GASTOS	AÑO 1 (4 meses)	AÑO 2 (12 meses)	AÑO 3 (12 meses)	AÑO 4 (12 meses)	AÑO 5 (8 meses)
Personal	183.573,85 €	561.735,97 €	572.970,69 €	584.430,11 €	397.412,47 €
Materia prima	148.828,10 €	454.967,49 €	464.066,84 €	473.348,17 €	321.876,76 €
Energía y otros suministros	618,13 €	1.889,64 €	1.927,43 €	1.965,98 €	1.336,87 €
Amortizaciones	4.240,04 €	12.720,12 €	12.720,12 €	12.720,12 €	8.480,08 €
Otros gastos explotación	23.001,77 €	70.402,67 €	71.828,33 €	73.282,85 €	49.844,55 €
Canon de explotación	1.500,00 €	4.500,00 €	4.500,00 €	4.500,00 €	3.000,00 €
Gastos generales (1%)	3.617,62 €	11.062,16 €	11.280,13 €	11.502,47 €	7.819,51 €
Total gastos	365.379,51 €	1.117.278,05 €	1.139.293,55 €	1.161.749,71 €	789.770,24 €
MARGEN	4,94 %	3,93 %	2,90 %	1,90 %	0,93 %
Beneficio bruto	18.059,73 €	43.889,78 €	33.049,90 €	22.104,62 €	7.370,11 €
Impuesto sobre sociedades	-4.514,93 €	-10.972,45 €	-8.262,47 €	-5.526,15 €	-1.842,53 €
Beneficio neto	13.544,80 €	32.917,34 €	24.787,42 €	16.578,46 €	5.527,58 €
Rentabilidad Obligaciones 10 años	5,02 %	5,02 %	5,02 %	5,02 %	5,02 %
Inversión inicial	-50.880,50 €				
Flujos de caja libres	17.784,84 €	62.586,79 €	54.795,82 €	46.932,60 €	25.998,79 €
Flujos de caja actualizados	17.496,92 €	58.631,25 €	48.879,74 €	39.864,92 €	21.374,33 €
VAN	135.366,67 €				
Período de recuperación (meses)	34,90				
IRB					
Beneficio neto / Ventas	3,53 %	2,83 %	2,11 %	1,40 %	0,69 %
TOTAL INGRESOS	4.697.945,19				
TOTAL GASTOS	4.573.471,05				
RENTABILIDAD TOTAL	2,72 %				

Como se puede observar, el periodo de recuperación pasaría de 25,87 meses, a 34,90 meses, los márgenes que el



Junta de Andalucía

Consejería de Sanidad, Presidencia
y Emergencias

Servicio Andaluz de Salud

primer año eran del 7,38%, y el resto de años del 6,34%, 5,29%, 4,27% y 3,27%, pasarían respectivamente a 4,94%, 3,93%, 2,90%, 1,90% y 0,93%, pudiendo observarse como en los últimos años los márgenes descienden peligrosamente poniendo el peligro la posibilidad de que alguna empresa, grande o pequeña pudiera presentarse a estos lotes independientes. Igualmente podemos decir si analizamos el Beneficio neto / ventas, que en el caso de agrupar ambos lotes teníamos un 5,15%, 4,47%, 3,77%, 3,07% y 2,38% respectivamente desde el primer año hasta el último, y en la situación de lotes independientes nos encontraríamos con Beneficios netos / ventas de 3,53%, 2,83%, 2,11%, 1,40% y 0,69%, observando cómo los últimos años el porcentaje de beneficios netos sobre ventas es tan bajo que podría producirse que no se presentara ninguna empresa a la licitación.

Finalmente se puede observar cómo la rentabilidad total pasaría del 5,10% (que es razonable desde el punto de vista de atracción para el mercado) al 2,72%, que pasa a ser muy reducida.

ESCENARIO 2: Que al desaparecer las economías de escala en estos costes indicados, el porcentaje de incremento de éstos fuera de un 10% que despejaría la siguiente cuenta de explotación:

SIMULACIÓN RENTABILIDAD LOTES INDEPENDIENTES (incremento de un 10% sin economías de escala).					
INGRESOS	AÑO 1 (4 meses)	AÑO 2 (12 meses)	AÑO 3 (12 meses)	AÑO 4 (12 meses)	AÑO 5 (8 meses)
Cuota fija	131.666,67 €	395.000,00 €	395.000,00 €	395.000,00 €	263.333,33 €
Dietas pacientes	78.022,05 €	234.066,14 €	234.066,14 €	234.066,14 €	156.044,09 €
Comidas personal guardia	48.621,20 €	145.863,60 €	145.863,60 €	145.863,60 €	97.242,40 €
Extras pacientes	4.572,59 €	13.717,78 €	13.717,78 €	13.717,78 €	9.145,19 €
Ingresos cafetería	120.556,74 €	372.520,31 €	383.695,92 €	395.206,80 €	271.375,34 €
Total ingresos por ventas	383.439,24 €	1.161.167,83 €	1.172.343,44 €	1.183.854,32 €	797.140,35 €
GASTOS	AÑO 1 (4 meses)	AÑO 2 (12 meses)	AÑO 3 (12 meses)	AÑO 4 (12 meses)	AÑO 5 (8 meses)
Personal	183.573,85 €	561.735,97 €	572.970,69 €	584.430,11 €	397.412,47 €
Materia prima	155.915,15 €	476.632,61 €	486.165,26 €	495.888,56 €	337.204,22 €
Energía y otros suministros	618,13 €	1.889,64 €	1.927,43 €	1.965,98 €	1.336,87 €
Amortizaciones	4.240,04 €	12.720,12 €	12.720,12 €	12.720,12 €	8.480,08 €
Otros gastos explotación	24.097,09	73.755,18	75.248,72	76.772,51	52.218,10
Canon de explotación	1.500,00 €	4.500,00 €	4.500,00 €	4.500,00 €	3.000,00 €
Gastos generales (1%)	3.699,44	11.312,34	11.535,32	11.762,77	7.996,52
Total gastos	373.643,71	1.142.545,86	1.165.067,55	1.188.040,06	807.648,26
MARGEN	2,62 %	1,63 %	0,62 %	-0,35 %	-1,30 %
Beneficio bruto	9.795,54	18.621,98	7.275,89	-4.185,73	-10.507,91
Impuesto sobre sociedades	-2.448,88	-4.655,49	-1.818,97	1.046,43	2.626,98
Beneficio neto	7.346,65	13.966,48	5.456,92	-3.139,30	-7.880,93
Rentabilidad Obligaciones 10 años	5,02 %	5,02 %	5,02 %	5,02 %	5,02 %
Inversión inicial	-50.880,50 €				
Flujos de caja libres	11.586,69	62.586,79	54.795,82	46.932,60	25.998,79
Flujos de caja actualizados	11.399,11	58.631,25	48.879,74	39.864,92	21.374,33
VAN	129.268,86				
Período de recuperación (meses)	53,56				
TIR					
Beneficio neto / Ventas	1,92 %	1,20 %	0,47 %	-0,27 %	-0,99 %
TOTAL INGRESOS	4.697.945,19				
TOTAL GASTOS	4.676.945,43				
RENTABILIDAD TOTAL	0,45 %				

En este escenario, la situación se agrava, ya que la rentabilidad total pasa del 5,10% al 0,45%, lo cuál hace que deje de ser atractivo el presentarse por separado a estos lotes.

Como se puede observar, el periodo de recuperación pasaría de 25,87 meses, a 53,56 meses, los márgenes que el primer año eran del 7,38%, y el resto de años del 6,34%, 5,29%, 4,27% y 3,27%, pasarían respectivamente a 2,62%, 1,63%, 0,62%, -0,35% y -1,30%, pudiendo observarse como los márgenes descienden peligrosamente los primeros años y en los últimos años los márgenes pasan a ser negativos poniendo en peligro la posibilidad de que alguna empresa, grande o pequeña pudiera presentarse a estos lotes independientes. Igualmente podemos decir si analizamos el Beneficio neto / ventas, que en el caso de agrupar ambos lotes teníamos un 5,15%, 4,47%, 3,77%, 3,07% y 2,38% respectivamente desde el primer año hasta el último, y en la situación de lotes independientes nos encontraríamos con Beneficios netos / ventas de 1,92%, 1,20%, 0,47%, -0,27% y -0,99%, pudiéndose obtener las mismas conclusiones anteriores.

- **Lote 3: Hospital de Alta Resolución Valle del Guadiato, perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba.**

Con las siguientes prestaciones:

Servicio de manutención, con:

Desayuno de pacientes del Hospital Valle del Guadiato.
Almuerzo de pacientes del Hospital Valle del Guadiato.
Merienda de pacientes del Hospital Valle del Guadiato.
Cena de pacientes del Hospital Valle del Guadiato.
Desayuno profesionales autorizados de guardia del Hospital Valle del Guadiato.
Almuerzo profesionales autorizados de guardia del Hospital Valle del Guadiato.
Cena profesionales autorizados de guardia del Hospital Valle del Guadiato.
Productos alimenticios extra pacientes del Hospital Valle del Guadiato.
Cuota fija del Hospital Valle del Guadiato.

Concesión del servicio de cafetería.

Justificación para realizar este lote 3:

- Hospital de Alta Resolución Valle del Guadiato perteneciente al Área Sanitaria Norte de Córdoba, su adscripción, en cuanto a su gestión tanto administrativa, como organizativa, presupuestaria y económica al Área Sanitaria Norte de Córdoba,
- así como su ubicación geográfica en el norte de la provincia,
- y las redes de comunicación que la rodean marcan su peculiaridad logística en cuanto a los aspectos claves de las necesidades a resolver mediante este expediente.

Pese a lo reflejado anteriormente, dado el carácter integral y materialmente indivisible de la actividad dentro de cada centro, no cabe otra división por las siguientes causas justificadas:

- La existencia de una única cocina en cada centro hospitalario, que se utiliza para la preparación de los menús de pacientes, del personal de guardia y del público, con instalaciones y personal compartidos.
- La existencia de un único comedor en cada centro hospitalario de personal de guardia y de público, con instalaciones y personal compartidos.

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

a) *Agrupación 1: Hospital de Montilla y Hospital de Alta Resolución de Puente Genil, Lotes 1 y 2:*

Los datos de actividad (tomando como referencia el ejercicio 2023) son los siguientes:

HOSPITAL DE MONTILLA	
Nº Urgencias Atendidas	50.285
Intervenciones de Cirugía Programada con Ingreso (CPI)	974
Intervenciones de Cirugía Urgente con Ingreso (CUI)	495
Intervenciones de Cirugía Mayor Ambulatoria (CMA)	1.401
Ingresos	7.486
Primeras Consultas Hospital	34.732
Sucesivas Consultas Hospital	51.149
Número de camas	76

HOSPITAL DE PUENTE GENIL	
Nº Urgencias Atendidas	53.061
Intervenciones de Cirugía Programada con Ingreso (CPI)	110
Intervenciones de Cirugía Urgente con Ingreso (CUI)	0
Intervenciones de Cirugía Mayor Ambulatoria (CMA)	559
Ingresos	457
Primeras Consultas Hospital	15.365
Sucesivas Consultas Hospital	22.011
Número de camas	24

b) *Lote 3 : Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato:*

Los datos de actividad (tomando como referencia el ejercicio 2023) son los siguientes:

HOSPITAL VALLE DEL GUADIATO	
Nº Urgencias Atendidas	23.060
Intervenciones de Cirugía Programada con Ingreso (CPI)	23
Intervenciones de Cirugía Urgente con Ingreso (CUI)	0
Intervenciones de Cirugía Mayor Ambulatoria (CMA)	598
Ingresos	387
Primeras Consultas Hospital	12.512
Sucesivas Consultas Hospital	13.594
Número de camas	17

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 que debe ser repuesto por quien resulte adjudicatario del contrato al comienzo del mismo y que constituirá el canon por inversión por este concepto. 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, excepto en los elementos siguientes:

a) Agrupación 1: Hospital de Montilla y Hospital de Alta Resolución de Puente Genil, Lotes 1 y 2:

EQUIPAMIENTO COCINA Y CAFETERÍA	UDS A REPONER CANON DE INVERSIONES	VALOR UNITARIO (IVA INCLUIDO) CANON DE INVERSIONES	VALORACIÓN TOTAL (IVA INCLUIDO) CANON INVERSIONES
Túnel de lavado de arrastre modular (Hospital de Montilla)	1	38.980,75	38.980,75
Lavavajillas de capota (Hospital de Montilla)	1	5.778,96	5.778,96
Cocina a gas 6 fuegos con horno (Hospital de Montilla)	1	6.171,00	6.171,00
Carro caliente transporte bandejas 11 GN 2/1 o 22 GN 1/1 (Hospital de Montilla)	1	2.810,83	2.810,83
Lavavajillas de capota (Hospital de Puente Genil)	1	5.778,96	5.778,96
Lavavajillas de barra (Hospital de Puente Genil)	1	2.044,90	2.044,90
TOTAL			61.565,40

b) Lote 3: Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato:

EQUIPAMIENTO COCINA Y CAFETERÍA	UDS A REPONER CANON DE INVERSIONES	VALOR UNITARIO (IVA INCLUIDO) CANON DE INVERSIONES	VALORACIÓN TOTAL (IVA INCLUIDO) CANON INVERSIONES
Vitrina expositora refrigerada	1	6.500,00	6.500,00
TOTAL			6.500,00

Por lo tanto, el importe en las tablas anteriores se considera que es la inversión adicional que el adjudicatario debe realizar a lo largo de la duración del contrato y que, al revertir su titularidad a la administración a la conclusión del contrato, 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 del servicio de alimentación de pacientes y profesionales autorizados de guardia, así como de la concesión de explotación de las cafeterías para los Hospitales de Montilla y de Alta Resolución de Puente Genil**, integrados en el Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba, **y para el Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato**, integrado en el Área de Gestión Sanitaria Norte de Córdoba:

El servicio de alimentación a pacientes y profesionales, así como la concesión de la explotación de las

cafeterías de los Hospitales de Montilla y de Alta Resolución de Puente Genil y Valle de Guadiato están en la actualidad prestados por la empresa SERUNION, S.A. (A59376574), al amparo del expediente de contratación mixta PA14/APESHAG-246/19 CONTRATO ADMINISTRATIVO MIXTO DEL SERVICIO DE COCINA Y CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA AGENCIA PÚBLICA EMPRESARIAL SANITARIA HOSPITAL ALTO GUADALQUIVIR EN LOS CENTROS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA, tramitado por la extinta Agencia Pública Empresarial Sanitaria Hospital Alto Guadalquivir, extinguida e integrada en el Servicio Andaluz de Salud desde el 1 de enero de 2022, según Decreto 293/2021, de 28 de diciembre. Actualmente, dicho contrato se encuentra en continuidad del servicio por razón de interés público, desde el 30 de junio de 2024, por lo que es preciso iniciar un nuevo expediente de contratación.

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

- Canon fijo inicial de explotación: 0,00 euros
- Canon en inversiones iniciales: 0,00 euros
- Canon fijo explotación en la última prórroga: 0,00 euros
- Canon en inversiones en la última prórroga: 0,00 euros
- Repercusión de los costes de suministros (energéticos, agua y basuras): SÍ

El objeto del contrato mixto propuesto es la prestación del servicio de alimentación de pacientes y profesionales autorizados de guardia, así como de la concesión de explotación de las cafeterías de los Hospitales de Montilla y de Alta Resolución de Puente Genil y Valle de Guadiato (Córdoba).

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 deberá aportar al inicio del contrato y que se identifican expresamente como canon de inversión. 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:

1. Agrupación 1: Hospital de Montilla y Hospital de Alta Resolución de Puente Genil, Lotes 1 y 2

- a) *Servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado de guardia:* el contratista asumirá durante el período de duración del contrato, la manutención de pacientes y del personal autorizado de guardia.

En la fijación de los precios máximos, se ha tenido en cuenta el histórico de dietas de pacientes dispensadas en los Hospitales de Montilla y Puente Genil que se expone en la siguiente tabla, de la que se obtiene la estimación que servirá como base para el cálculo de los costes estimados del servicio de alimentación a pacientes, que han de ser sufragados por la Administración:

DIETAS PACIENTES	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	PROMEDIO
Desayunos pacientes	15.304	20.751	22.306	22.007	15.495	14.123	14.974
Almuerzos pacientes	15.400	20.855	22.288	22.548	15.732	14.553	15.228
Meriendas pacientes	13.964	19.362	20.582	20.704	14.586	13.625	14.058
Cenas pacientes	14.416	19.503	20.973	20.620	14.675	13.640	14.244

Debido a las especiales circunstancias derivadas de la pandemia por COVID-19, la estimación se basa en el promedio de los años 2019, 2023 y 2024, lo que recogería, de forma prudente, el volumen de

dietas “habitual” y eliminaría el efecto distorsionador de la pandemia.

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 cuanto al servicio de alimentación al personal autorizado de guardia, la estimación se muestra en la tabla siguiente y, también, parte del histórico que servirá como base para el cálculo de los costes estimados del servicio de alimentación a profesionales de guardia:

	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	PROMEDIO
COMIDAS PERSONAL							
Almuerzos personal de guardia	12.250	12.668	13.099	13.890	13.334	11.197	12.740
Cenas personal de guardia	7.244	7.159	7.522	7.797	7.672	7.633	7.505

No existe histórico significativo para estimar el número de desayunos para el personal saliente de guardia. Sin embargo, para realizar la estimación que servirá como base para el cálculo de los costes estimados del servicio de alimentación a profesionales, se considerará que el número de desayunos será igual al de cenas, debido a que el personal de guardia que cena es, precisamente, el mismo que a la mañana siguiente tiene autorizado el desayuno.

Se ha realizado un estudio de los precios de licitación que se han publicado en los respectivos perfiles de contratantes de los servicios de salud autonómicos, para este tipo de contratación, en el periodo 2023 a 2026, que nos ha servido para tener en cuenta en el establecimiento de los precios de licitación de esta contratación, junto con el histórico de precios anterior y la situación del mercado. El resultado es el siguiente:

Hospitales licitaciones 2023 - 2026	Comunidad Autónoma	Desayuno paciente (€)	Almuerzo paciente (€)	Merienda paciente (€)	Cena paciente (€)	Desayuno personal guardia (€)	Almuerzo personal guardia (€)	Cena personal guardia (€)
Hospital de Alta Resolución de Écija	Andalucía	1,82	7,73	1,36	5,91		6,55	6,55
Hospital de Alta Resolución Alto Guadalquivir Andújar	Andalucía	2,00	8,00	1,80	7,00		8,00	7,00
Hospital Univers Virgen del Rocío	Andalucía	1,35	5,30	0,80	5,15			
Hospital Univers de Cádiz	Andalucía	1,40	5,50	0,85	5,30			
Hospital Univir Virgen de las Nieves	Andalucía	1,38	5,40	0,83	5,25			
Hospital Univ Costa del Sol	Andalucía	1,48	5,70	0,92	5,35			
Hospital Univ Reina Sofia	Andalucía	1,34	5,25	0,81	5,08			
Hospital Univ de Jaén	Andalucía	1,32	5,18	0,78	5,05			
Hospital Universitario de Cabueñes	Asturias	2,40	6,10	2,40	6,00			
Hospital Txagorritxu	País Vasco	0,55	2,48	0,55	1,93	0,43	2,13	1,70
Hospital Santiago (QSI Araba)	País Vasco	0,55	2,48	0,55	1,93	0,43	2,13	1,70
Hospital Universitario 12 de Octubre	Madrid	1,45	5,60	0,90	5,20			
Hospital Universitario Gregorio Marañón	Madrid	1,52	5,85	0,95	5,40			
Hospital Universitario de Móstoles	Madrid	1,42	5,40	0,88	5,10			
Hospital Clínico Univ Virgen de la Arrixaca	Murcia	1,24	4,25	0,66	3,30			
Hospital Univ de Carabueñes	Asturias	2,40	6,10	2,40	6,00			
Hospital Txagorritxu	País Vasco	0,55	2,48	0,55	1,93			
Hospital Univ Reina Sofia	Murcia	1,86	7,13	1,25	5,47			
Hospital Intermutual de Levante	Comun. Valenciana	1,85	6,06	0,97	6,06			

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 considerarán como una **cuota fija** en el importe del contrato. El establecimiento de esta cuota fija tiene su razón de ser en la siguiente motivación:

- Mantenimiento de la estabilidad y aseguramiento del servicio a prestar independientemente de la ocupación del hospital (teniendo en cuenta que el servicio de alimentación para pacientes y profesionales de guardia es crítico y necesario los 365 del año y las 24 horas de cada día): Dada las características de estos hospitales en el que existe una gran variabilidad en el número de ingestas diarias a atender por la empresa adjudicataria, sobre todo en el número de pacientes ingresados que puede tener elevadas oscilaciones, con lo que el número de ingestas a preparar puede tener grandes oscilaciones, mientras que el coste de personal es fijo y alto para el número de menús demandados que tiene una gran variación como hemos indicado, con lo que en épocas de baja ocupación la empresa adjudicataria tiene que mantener los mismos costes de personal, no pudiendo reducir esta plantilla, al tener que mantener las condiciones de los trabajadores subrogados de acuerdo con el convenio en vigor.
 - De acuerdo con el art. 100.2 de la LCSP, en el momento de elaboración del presupuesto base de licitación, cuidarán que sea adecuado a los precios de mercado. A tal efecto, el PBL se desglosará indicando en el PCAP o documento regulador de la licitación los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos, garantizando que la cobertura de estos costes no se va a ver mermada por las fluctuaciones del número de ingestas servidas, aun asumiendo el contratista el riesgo y ventura, propio de las prestaciones de servicio, al establecer un pago por “disponibilidad” (que se denomina cuota fija) y un pago por consumo (ingestas consumidas tanto por pacientes como por profesionales), se garantiza el efectivo cumplimiento del contrato.
 - En base a esta cuota fija, es posible licitar el precio de las ingestas a precios del mercado, como puede comprobarse en el estudio por hospitales realizado en el presente estudio de viabilidad.
 - En este contrato mixto, el personal al estar integrado con las cafeterías (servicio de alimentación y concesión de cafeterías) el mantenimiento de esta cuota fija garantiza que el servicio de alimentación a pacientes no se desatienda en favor de la rentabilidad de la cafetería (en momento de alta ocupación de pacientes ingresados, por ejemplo).
 - Para el establecimiento de un precio económicamente viable, se hace necesario el establecimiento de esta cuota fija que garantice la sostenibilidad de las ofertas a presentar por los licitadores.
- 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 Sur de Córdoba, según su procedimiento interno vigente de dispensación de dietas a pacientes. La cifra de extras de pacientes se ha estimado teniendo en cuenta el coste anual del contrato actual ajustado al procedimiento de alimentación y dispensación de extras alimenticios de pacientes, y en consonancia con los precios de mercado.

La siguiente tabla recoge lo anteriormente expuesto y concluye con el precio máximo a ofertar por los licitadores para cada uno de los conceptos:

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

Para la elaboración de sus ofertas los licitadores habrán de ofertar los precios unitarios de los desayunos, almuerzos, meriendas y cenas de pacientes, y los precios unitarios de los desayunos, almuerzos y cenas del personal de guardia, recogidos en la tabla anterior, de forma que el importe total de su oferta no supere el presupuesto base de licitación ni se superen, individualmente, los precios unitarios.

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 las unidades estimadas de los extras de pacientes y precios de mercado, basadas en el histórico de años anteriores:

Producto	Uds. estimadas (12 meses)	Precio unitario (IVA excluido)	Importe estimado (IVA excluido)
Botella agua 1,5 L.	8.991	0,62 €	5.574,42 €
Sobre azúcar 5 gr.	4.421	0,05 €	221,05 €
Sobre aspártamo o sacarina 0,6 gr.	6.767	0,05 €	338,35 €
Brick leche 1 L. (desnatada, semidesnatada...)	1.409	1,06 €	1.493,54 €
Sobre cacao soluble 15 gr.	1.092	0,49 €	535,08 €
Unidad flan 100 gr.	310	0,42 €	130,20 €
Unidad yogurt 120 gr. (sabor, desnatado, natural...)	3.234	0,49 €	1.584,66 €
Sobre infusión 1,2 gr. (menta poleo, manzanilla, té, tila...)	3.873	0,05 €	193,65 €
Zumo fruta 1 L. (melocotón, piña, naranja...)	1.080	1,23 €	1.328,40 €
Sobre sal 1 gr.	888	0,05 €	44,40 €
Paquete 20 gr. de 5 galletas	1.943	0,12 €	233,16 €
Unidad polo 105 gr.	37	1,48 €	54,76 €
Unidad Natillas 120 gr.	123	0,49 €	60,27 €
Monodosis aceite 8 ml.	377	0,25 €	94,25 €
Sobre café descafeinado soluble 2 gr.	409	0,12 €	49,08 €
Brick zumo fruta 200 cc. (melocotón, piña, naranja...)	969	0,49 €	474,81 €
Brick lechesin lactosa 1 L.	367	1,85 €	678,95 €
Unidad gelatina 100 gr.	1.782	0,25 €	445,50 €
Botella agua 0,5 L.	125	0,41 €	51,25 €

Unidad magdalena 64 gr.	240	0,55 €	132,00 €
TOTAL ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS			13.717,78

- b) *Ingresos por explotación de cafetería:* la estimación de los ingresos para el concesionario se realiza en base al siguiente histórico de ingresos reportado por la actual empresa adjudicataria:

INGRESOS CONCESIONES	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024
Ingresos Cafetería	350.635,53 €	146.638,06 €	154.100,50 €	194.753,40 €	310.610,17 €	340.908,86 €

En los datos de ingresos reflejados en la tabla anterior y reportados por el actual adjudicatario, se pueden observar las especiales circunstancias derivadas de la pandemia por COVID-19, especialmente en los años 2020, 2021 y 2022.

Por tanto, la estimación de ingresos por las concesiones se basa en el último ejercicio reportado por el actual adjudicatario (año 2024), y para el establecimiento de la tasa de incremento anual para los ejercicios sucesivos se han analizado los datos e informes sectoriales de restauración colectiva, tanto del Instituto Nacional de Estadística (INE), como del Instituto de Estadística y Cartografía de la Junta de Andalucía (IECA), junto con los informes de la patronal del sector, los cuales nos despejan como este sector experimentó un crecimiento del 7% entre los años 2023 y 2024, con una progresiva desaceleración entre 2024 y 2025, situándose en un crecimiento del 3% a cierre de 2025, a partir del año 2026 en adelante nos plantean un escenario más estable, con crecimientos que se sitúan entre el 2% y 3%, aunque estas previsiones se realizaron con datos hasta el tercer cuatrimestre del año 2025 y no han considerado el escenario en el que nos encontramos de la actual guerra con Irán y el efecto que está teniendo tanto en el mercado de la materia prima de alimentos, como en el del transporte y la energía (Según la FUNCAS y la CEOE la inflación media podría escalar por encima del 3% o incluso alcanzar el 4% si el conflicto se prolonga más de tres meses, con incrementos considerables del precio del petróleo y alerta en el sector agrario con subidas muy importantes en los precios de los alimentos básicos), que nos llevaría a un escenario más cerca del 3% que del 2%. Es por ello que hemos considerado un crecimiento medio del 3% para cada anualidad, que recogería de forma prudente, los efectos incrementales de los precios, teniendo en cuenta también las consideraciones recogidas en los siguientes documentos; las “Proyecciones Macroeconómicas de España 2025-2027” del Banco de España-Eurosistema (Eurosistem staff macroeconomic projections for the euro area 2023 a 2027), Consensus Economics Forecasts, 11 de diciembre de 2025 (los datos correspondientes a 2027 y 2028 proceden de la encuesta de octubre de 2025); Previsiones económicas del otoño de 2025 de la Comisión Europea, 17 de noviembre de 2025; “Proyecciones macroeconómicas de los expertos del Eurosistema para la zona del euro, diciembre de 2025, Banco Central Europeo; Encuesta del BCE a expertos en previsión económica, 31 de octubre de 2025; y Perspectivas de la Economía Mundial del FMI, 14 de octubre de 2025. Perspectivas Económicas de la OCDE, 4 de diciembre de 2025, así como el último Anuario de la Hostelería de España 2024, de la Organización Empresarial HOSTELERÍA DE ESPAÑA, que representa al sector de restaurantes, bares, cafetería de nuestro país.

Los ingresos estimados por la explotación de las cafeterías por anualidades serían los siguientes:

INGRESOS	AÑO 1(4 meses)	AÑO 2(12 meses)	AÑO 3(12 meses)	AÑO 4(12 meses)	AÑO 5(8 meses)
Ingresos cafetería	120.556,74 €	372.520,31 €	383.695,92 €	395.206,80 €	271.375,34 €

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 medida 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, aportado en el apartado 6 del presente estudio.

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.

2. Lote 3: Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato

- a) *Servicio de alimentación a pacientes y personal autorizado de guardia:* el contratista asumirá durante el período de duración del contrato, la manutención de pacientes y del personal autorizado de guardia.

En la fijación de los precios máximos, se ha tenido en cuenta el histórico de dietas de pacientes dispensadas en el Hospital Valle del Guadiato que se expone en la siguiente tabla, de la que se obtiene la estimación que servirá como base para el cálculo de los costes estimados del servicio de alimentación a pacientes, que han de ser sufragados por la Administración:

DIETAS PACIENTES	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	PROMEDIO
Desayunos pacientes	2.017	3.145	2.705	2.204	2.159	1.873	2.016
Almuerzos pacientes	2.268	3.317	2.918	2.376	2.351	2.039	2.219
Meriendas pacientes	1.962	3.130	2.707	2.238	2.152	1.823	1.979
Cenas pacientes	1.941	3.098	2.668	2.162	2.086	1.814	1.947

Debido a las especiales circunstancias derivadas de la pandemia por COVID-19, la estimación se basa en el promedio de los años 2019, 2023 y 2024, lo que recogería, de forma prudente, el volumen de dietas “habitual” y eliminaría el efecto distorsionador de la pandemia.

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 cuanto al servicio de alimentación al personal autorizado de guardia, la estimación se muestra en la tabla siguiente y, también, parte del histórico que servirá como base para el cálculo de los costes estimados del servicio de alimentación a profesionales de guardia:

COMIDAS PERSONAL	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024	PROMEDIO
Almuerzos personal de guardia	4.050	3.554	3.480	4.075	3.965	3.147	3.712
Cenas personal de guardia	1.355	1.454	1.489	1.465	1.468	1.482	1.452

Se ha realizado un estudio de los precios de licitación que se han publicado en los respectivos perfiles de contratantes de los servicios de salud autonómicos, para este tipo de contratación, en el periodo 2023 a 2026, que nos ha servido para tener en cuenta en el establecimiento de los precios de licitación de esta contratación, junto con el histórico de precios anterior y la situación del mercado. El resultado es el siguiente:

Hospitales licitaciones 2023 - 2026	Comunidad Autónoma	Desayuno paciente (€)	Almuerzo paciente (€)	Merienda paciente (€)	Cena paciente (€)	Desayuno personal guardia (€)	Almuerzo personal guardia (€)	Cena personal guardia (€)
Hospital de Alta Resolución de Écija	Andalucía	1,82	7,73	1,36	5,91		6,55	6,55
Hospital de Alta Resolución Alto Guadalquivir Andújar	Andalucía	2,00	8,00	1,80	7,00		8,00	7,00
Hospital Univers Virgen del Rocío	Andalucía	1,35	5,30	0,80	5,15			
Hospital Univers de Cádiz	Andalucía	1,40	5,50	0,85	5,30			
Hospital Univer Virgen de las Nieves	Andalucía	1,38	5,40	0,83	5,25			
Hospital Univ Costa del Sol	Andalucía	1,48	5,70	0,92	5,35			
Hospital Univ Reina Sofía	Andalucía	1,34	5,25	0,81	5,08			
Hospital Univ de Jaén	Andalucía	1,32	5,18	0,78	5,05			
Hospital Universitario de Cabueñes	Asturias	2,40	6,10	2,40	6,00			
Hospital Txagorritxu	País Vasco	0,55	2,48	0,55	1,93	0,43	2,13	1,70
Hospital Santiago (QSI Araba)	País Vasco	0,55	2,48	0,55	1,93	0,43	2,13	1,70
Hospital Universitario 12 de Octubre	Madrid	1,45	5,60	0,90	5,20			
Hospital Universitario Gregorio Marañón	Madrid	1,52	5,85	0,95	5,40			
Hospital Universitario de Móstoles	Madrid	1,42	5,40	0,88	5,10			
Hospital Clínico Univ Virgen de la Arrixaca	Murcia	1,24	4,25	0,66	3,30			
Hospital Univ de Carabueñes	Asturias	2,40	6,10	2,40	6,00			
Hospital Txagorritxu	País Vasco	0,55	2,48	0,55	1,93			
Hospital Univ Reina Sofía	Murcia	1,86	7,13	1,25	5,47			
Hospital Intermutual de Levante	Comun. Valenciana	1,85	6,06	0,97	6,06			

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 considerarán como una **cuota fija** en el importe del contrato. El establecimiento de esta cuota fija tiene su razón de ser en la siguiente motivación:
 - Mantenimiento de la estabilidad y aseguramiento del servicio a prestar independientemente de la ocupación del hospital (teniendo en cuenta que el servicio de alimentación para pacientes y profesionales de guardia es crítico y necesario los 365 días del año y las 24 horas de cada día): Dada las características de estos hospitales en el que existe una gran variabilidad en el número de ingestas diarias a atender por la empresa adjudicataria, sobre todo en el número de pacientes ingresados que puede tener elevadas oscilaciones, con lo que el número de ingestas a preparar puede tener grandes oscilaciones, mientras que el coste de personal es fijo y alto para el número de menús demandados que tiene una gran variación como hemos indicado, con lo que en épocas de baja ocupación la empresa adjudicataria tiene que mantener los mismos costes de personal, no pudiendo reducir esta plantilla, al tener que mantener las condiciones de los trabajadores subrogados de acuerdo con el convenio en vigor.
 - De acuerdo con el art. 100.2 de la LCSP, en el momento de elaboración del presupuesto base de licitación, cuidarán que sea adecuado a los precios de mercado. A tal efecto, el PBL se desglosará indicando en el PCAP o documento regulador de la licitación los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos, garantizando que la cobertura de estos costes no se va a ver mermada por las fluctuaciones del número de ingestas servidas, aun asumiendo el contratista el riesgo y ventura, propio de las prestaciones de servicio, al establecer un pago por “disponibilidad” (que se denomina cuota fija) y un pago por consumo (ingestas consumidas tanto por pacientes como por profesionales), se garantiza el efectivo cumplimiento del contrato.
 - En base a esta cuota fija, es posible licitar el precio de las ingestas a precios del mercado, como puede comprobarse en el estudio por hospitales realizado en el presente estudio de viabilidad.
 - En este contrato mixto, el personal al estar integrado con las cafeterías (servicio de alimentación y concesión de cafeterías) el mantenimiento de esta cuota fija garantiza que el servicio de alimentación a pacientes no se desatienda en favor de la rentabilidad de la cafetería (en momento de alta ocupación de pacientes ingresados, por ejemplo).
 - Para el establecimiento de un precio económicamente viable, se hace necesario el establecimiento de esta cuota fija que garantice la sostenibilidad de las ofertas a presentar por

los licitadores.

- 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 Sur de Córdoba, según su procedimiento interno vigente de dispensación de dietas a pacientes. La cifra de extras de pacientes se ha estimado teniendo en cuenta el coste anual del contrato actual ajustado al procedimiento de alimentación y dispensación de extras alimenticios de pacientes, y en consonancia con los precios de mercado.

La siguiente tabla recoge lo anteriormente expuesto y concluye con el precio máximo a ofertar por los licitadores para cada uno de los conceptos:

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

Para la elaboración de sus ofertas los licitadores habrán de ofertar los precios unitarios de los desayunos, almuerzos, meriendas y cenas de pacientes, y los precios unitarios de los desayunos, almuerzos y cenas del personal de guardia, recogidos en la tabla anterior, de forma que el importe total de su oferta no supere el presupuesto base de licitación ni se superen, individualmente, los precios unitarios.

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, por ejemplo, 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 las unidades estimadas de los extras de pacientes y precios de mercado, basadas en el histórico de años anteriores:

Producto	Uds. estimadas (12 meses)	Precio máximo unitario (IVA excluido)	Importe estimado (IVA excluido)
Botella agua 1,5 L.	1.162	0,62 €	720,44 €
Sobre azúcar 5 gr.	526	0,05 €	26,30 €
Sobre aspártamo o sacarina 0,6 gr.	640	0,05 €	32,00 €
Brick leche 1 L. (desnatada, semidesnatada...)	130	1,06 €	137,80 €
Unidad yogurt 120 gr. (sabor, desnatado, natural...)	360	0,49 €	176,40 €
Sobre infusión 1,2 gr. (menta poleo, manzanilla, té, tila...)	204	0,05 €	10,20 €
Zumo fruta 1 L. (melocotón, piña, naranja...)	112	1,23 €	137,76 €
Sobre sal 1 gr.	94	0,05 €	4,70 €
Paquete 20 gr. de 5 galletas	622	0,12 €	74,64 €
Monodosis aceite 8 ml.	20	0,25 €	5,00 €
Sobre café descafeinado soluble 2 gr.	203	0,12 €	24,36 €
Unidad gelatina 100 gr.	88	0,25 €	22,00 €
Unidad magdalena 64 gr.	147	0,55 €	80,85 €
TOTAL ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS			1.452,45

- b) *Ingresos por explotación de cafetería:* la estimación de los ingresos para el concesionario se realiza en base al siguiente histórico de ingresos reportado por la actual empresa adjudicataria:

INGRESOS CONCESIONES	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Año 2024
Ingresos Cafetería	55.725,50 €	30.937,66 €	34.461,09 €	40.192,38 €	43.818,52 €	48.612,77 €

En los datos de ingresos reflejados en la tabla anterior y reportados por el actual adjudicatario, se pueden observar las especiales circunstancias derivadas de la pandemia por COVID-19, especialmente en los años 2020, 2021 y 2022.

Por tanto, la estimación de ingresos por las concesiones parten del último ejercicio reportado por el actual adjudicatario (año 2024), para el análisis del crecimiento de los ingresos en los años sucesivos se ha tenido en cuenta la evolución de los datos del sector de restauración del Instituto Nacional de estadística y del Instituto de Estadística y Cartografía de la Junta de Andalucía, así como los informes de Caixabank de los últimos años en relación con el sector de restauración en España, Informe de las Perspectivas Económicas, de la OCDE, de 4 de diciembre de 2025, así como el último Anuario de la Hostelería de España 2024, de la Organización Empresarial HOSTELERÍA DE ESPAÑA, que representa al sector de restaurantes, bares, cafetería de nuestro país, del análisis de los cuales se refleja como este sector ha crecido sus ingresos entre el 2023 y 2024 una media del 11%, con un crecimiento en 2025 del 5%, en el rango más moderado, manteniéndose durante el año 2026, y pudiéndose estabilizar en torno al 4% en años sucesivos. Es por ello que los ingresos de cafetería del año 2024 se han incrementado en un 5% para los años 2025 y 2026 y para los años siguientes en un 4%.

AÑO 1(4 meses)	AÑO 2(12 meses)	AÑO 3(12 meses)	AÑO 4(12 meses)	AÑO 5(8 meses)
17.865,19 €	55.739,41 €	57.968,98 €	60.287,74 €	41.799,50 €

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 medida 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, aportado en el apartado 6 del presente estudio.

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. Los licitadores podrán, no obstante, modificarlos previa autorización de la Dirección del Área Sanitaria Norte de Córdoba.

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.

5.4. Estructura de costes

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

1. Agrupación 1: Hospital de Montilla y Hospital de Alta Resolución de Puente Genil, Lotes 1 y 2

a) Costes de personal

Según los datos de personal facilitados por la empresa actualmente adjudicataria del contrato, los datos del personal y sus costes son los siguientes:

COSTES PERSONAL / AÑO	Nº HOMBRES	COSTE EMPRESA	Nº MUJERES	COSTE EMPRESA2	TOTAL
Auxiliar de cocina			1	15.780,72 €	15.780,72 €
Ayudante/a de cocina			3	57.954,84 €	57.954,84 €
Cocinero/a	2	63.639,36 €	2	57.921,96 €	121.561,32 €
ASL	1	9.305,28 €	3	79.006,80 €	88.312,08 €
Dietista			3	88.904,28 €	88.904,28 €
Camarero/a	3	83.189,52 €	2	53.320,08 €	136.509,60 €
SUBTOTAL 2024	6	156.134,16 €	14	352.888,68 €	509.022,84 €
TOTAL PERSONAS	20				
COSTES SALARIALES 2025	519.203,30 €				
ABSENTISMO	4,70 %				
TOTAL COSTE SALARIAL 2025	543.605,85 €				
SUBIDA SALARIAL	2,00 %				
TOTAL COSTE SALARIAL 2026	554.477,97 €				

El número de personas que forma la plantilla de las cocinas y cafeterías de los centros hospitalarios de Montilla (15) y Puente Genil (5) es de 20. El coste salarial 2024 de 509.022,84 € que se muestra en la tabla anterior, incluye el coste de cubrir las vacaciones de las 20 personas que forman la plantilla y, también, el coste de Seguridad Social, así como el coste salarial del año 2025 y del año 2026, tras la aplicación del convenio nacional de restauración colectiva a cada uno de los años.

Así mismo, se incluye en el expediente el listado de personal que presta sus servicios en los centros hospitalarios de Montilla y Puente Genil, a fecha de redacción del presente documento. El número de personas relacionado en el citado listado puede diferir del número de personas que forman la plantilla del servicio, por haber profesionales de baja, de vacaciones, etc. Las personas que se encuentran sustituyendo cualquier eventualidad, están indicadas en el campo "Observaciones" de este listado, cuyos costes han sido considerados en la tabla anterior.

En los cálculos anteriores resulta de aplicación el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva

vigente, publicado según Resolución de 14 de mayo de 2025, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo de restauración colectiva (BOE nº. 148, de 20 de junio de 2025), que recoge una subida salarial del 2% para el año 2025.

Sobre las cifras anteriores, han de hacerse las siguientes precisiones:

- Se estima que el 29% del total de los gastos de personal se dedica a la explotación de las cafeterías. De modo que el 71% restante se dedica al servicio de alimentación de pacientes y personal de guardia, por lo tanto, son coste directo del contrato. Estos porcentajes se han calculado en relación al personal necesario asignado para la concesión de servicio (5 camareros y un auxiliar del servicio de limpieza) y el necesario para el servicio de alimentación (1 auxiliar de cocina, 3 ayudantes de cocina, 4 cocineros, 3 auxiliares del servicio de limpieza y 3 dietistas).
- El estudio económico tiene en cuenta un posible incremento adicional de la masa salarial del 2% (igual al incremento establecido para el año 2025, en el Convenio Colectivo Estatal de Restauración colectiva, anteriormente mencionado) 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. 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.”
- El estudio económico incluye, a su vez, una estimación del coste de absentismo igual al 4,7% de la masa salarial, para lo cual nos hemos basado en los datos del último informe Randstad¹ del cuarto trimestre de 2025, publicado en el informe de marzo de 2026, a nivel nacional para los servicios de comidas y bebidas, CNAE 56, en el cual el absentismo laboral por IT se sitúa en el 5%, y de acuerdo con los estudios realizados en estos informes se puede comprobar como el dato para Andalucía se sitúa siempre en un porcentaje algo inferior al nacional, en concreto, si tomamos como referencia, para Andalucía el dato del tercer trimestre 2025 con el que se cuenta que se sitúa en el 4,9%, y el nacional, que se cifra en el 5,2%, podemos concluir que Andalucía se sitúa un 5,8% por debajo del dato nacional ($4,9 \text{ andaluz} / 5,2 \text{ nacional} = 0,942307$; si el nacional es 1 el andaluz sería $= 1 - 0,942307 = 0,05769$, el diferencial observado se sitúa en un 5,8% por debajo del nacional), luego, como el nacional es del 5%, el andaluz se situaría en 4,7% ($\text{el } 5,8\% \text{ de } 5 = 0,29$, si le quitamos al nacional que se sitúa en el 5% el 0,29%, el dato andaluz se sitúa en el 4,7%).
- 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 íntegra de la plantilla durante todo el año.

b) Costes de materia prima y energía

En cuanto a los costes de la materia prima y energía, se parte del dato de 2024 facilitado por la actual adjudicataria, aplicándole un incremento del 2,4% para el año 2025 de acuerdo con los datos del Instituto Nacional de Estadística 2024-2025, 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 2025-2027², y del Banco Central Europeo para el período 2026-2030, lo que nos despeja un incremento del 2,1% para el 2026, un 1,9% para 2027 y un 2% de incremento medio para el resto del periodo desde 2028 al 2030, teniendo en

¹ Informe absentismo laboral. Cuarto trimestre 2025. Publicado en marzo 2026. Randstad Research. <https://d2x1h7jfmz7hr5.cloudfront.net/wp-content/uploads/2026/03/Randstad-Research-Informe-Absentismo-Laboral-Marzo-2026.pdf?x52624>

cuenta las estimaciones de convergencia hacia los objetivos de inflación de la Eurozona, analizados y tenidos en cuenta en sus estudios, por el Banco Central Europeo.

El dato del gasto de materia prima en alimentos, de 2024, ha sido facilitado por la actual adjudicataria y cuantificado en 406.713,67 €. Según se ha mencionado anteriormente, para estimar el gasto de materia prima de 2025, se considerará un incremento del 2,4%, es decir, 416.474,79 €, incrementándose en 2,1% para 2026, un 1,9% para 2027 y en un 2% para el resto de años.

Del total del gasto de materia prima, se estima que el 35 % se dedica a la cafetería, dedicando el otro 65 % a alimentación de pacientes y personal de guardia.

Los costes de energía provienen de los registros de los hospitales, ya que dispone de contadores y son suministros que los hospitales ponen a disposición de la adjudicataria repercutiéndole el coste de su consumo.

Los suministros de energía eléctrica y agua (agua fría y agua caliente sanitaria) de ambos hospitales y el suministro de gas propano del Hospital de Montilla, proceden del suministro general de los hospitales. El Servicio Andaluz de Salud, por lo tanto, asume directamente el gasto generado.

Partiendo de los datos de consumo estimados por los centros para el año 2025, que asciende a un total de 29.198,03€, para estimar los incrementos anuales de los costes de consumo, hemos analizado el mercado del sector de la energía al objeto de poder establecer una estimación de incremento anual para los años de duración del contrato, desde 2026 hasta el 2030, y hemos llegado a la conclusión de que si bien no existe una previsión oficial anual cerrada para ese periodo temporal, dada la inestabilidad internaciones de las variables que inciden en estos mercados, los diferentes organismos consultados si están de acuerdo, para el mercado español que para los años 2027-28 se verá un escenario bastante estable y unas ligeras subidas estructurales para el periodo de 2029 a 2030, lo que puede despejar unos incrementos medios para este periodo 2026 a 2030 del 2% anual (bajo un escenario intermedio de moderación), de acuerdo con los informes de la Agencia Internacional de la Energía, el PNIEC 2023-2030 (Plan Nacional Integrado de Energía y Clima, Actualización 2023-30 del >Ministerio para la Transición Ecológica), informes de la Comisión Europea – Energy Market Outlook/ Electricity Market Design, e informes de la ACER (Agency for the Cooperation of Energy Regulators).²

En la siguiente tabla reflejamos los consumos estimados anuales anteriormente indicados:

Consumos energéticos asumidos por los Centros 2026 -2030						
Concepto	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Energía eléctrica	26.234,71 €	26.759,40 €	27.294,59 €	27.840,48 €	28.397,29 €	28.965,24 €
Gas propano cocción	549,16 €	560,15 €	571,35 €	582,78 €	594,43 €	606,32 €
Agua fría	1.427,87 €	1.456,43 €	1.485,56 €	1.515,27 €	1.545,58 €	1.576,49 €
Agua caliente sanitaria	986,28 €	1.006,01 €	1.026,13 €	1.046,65 €	1.067,58 €	1.088,93 €
Total anual	29.198,03 €	29.781,99 €	30.377,63 €	30.985,18 €	31.604,89 €	32.236,98 €
		4 meses 2026	2027	2028	2029	8 meses 2030
Ajustado a la licitación		8.919,80 €	30.377,63 €	30.985,18 €	31.604,89 €	21.491,32 €

Debido a la dificultad para obtener una repercusión precisa de estos costes sobre la actividad del adjudicatario, estos serán asumidos por el Servicio Andaluz de Salud con cargo a su presupuesto comprometiéndose el

² <https://www.iea.org/reports/electricity-2026/prices#abstract>

IEA (2026), Electricidad 2026 , IEA, París <https://www.iea.org/reports/electricity-2026>, Licencia: CC BY 4.0

<https://www.miteco.gob.es/es/energia/estrategia-normativa/pniec-23-30.html>

https://www.miteco.gob.es/content/dam/miteco/es/energia/files-1/pniec-2023-2030/PNIEC_2024_240924.pdf

<https://energy.ec.europa.eu/>

<https://www.acer.europa.eu/>

<https://www.cnmc.es/>

adjudicatario a un consumo energético y de agua responsable, aplicando las medidas de eficiencia necesarias a lo largo de la ejecución del contrato. Aunque esta reducción de costes para el adjudicatario será debidamente considerada de esta forma en el preceptivo estudio de viabilidad económica, la reducción de la incertidumbre que su variabilidad en precio favorece la concurrencia del expediente, con el fin último de favorecer el interés público de mantener esta prestación.

En cuanto al suministro de gas propano para cocción en el Hospital de Puente Genil, la cocina cuenta con suministro contratado directamente por el adjudicatario, siendo la empresa actual concesionaria la titular del suministro, y debiendo realizar la futura adjudicataria del expediente el cambio de titularidad a su nombre de este suministro y proceder igualmente al pago de los mismos. El adjudicatario no podrá modificar o sustituir la fuente de energía del sistema de cocción de la cocina sin autorización previa de la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba.

El dato del gasto en gas propano en el Hospital de Alta Resolución de Puente Genil, de 2024, ha sido facilitado por la actual adjudicataria y cuantificado en 1.816,25 €. Según se ha comentado al principio del presente epígrafe, para estimar el gasto de gas propano de 2025, se considerará un incremento del 2,4%, es decir, 1.859,84 €, un 2,1% para 2026, 1,9% en 2027 y un 2% para el resto de anualidades.

c) 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, uniformes, EPI's, analíticas de laboratorio y control de plagas: 13.079,73 €.
- Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento: 27.043,87 €.
- Productos no alimenticios, productos de limpieza, equipos informáticos y licencias: 24.290,93 €.
- Total de otros gastos de explotación 2024: 64.414,53 €.

En cuanto a esta partida de otros gastos de explotación, se parte del dato de 2024 facilitado por la actual adjudicataria y se le aplica un posible incremento medio de precios del 2% en cada anualidad del contrato, tomando para ello la media del IPC variación anual de alimentos y bebidas no alcohólicos, estimado de acuerdo con las últimas proyecciones del Banco de España para el período 2025-2027³, las últimas proyecciones macroeconómicas del Banco de España de diciembre de 2025, así como las proyecciones, anteriormente citadas del Banco Central Europeo para el periodo 2026-2030. Por tanto, el dato estimado de otros gastos de explotación para 2025 es de 65.747,91 €, que se verá incrementado en 2,025%

Del total de otros gastos de explotación, se estima que el 25% se dedica a la cafetería, dedicando el otro 75% a alimentación de pacientes y personal de guardia.

En cuanto a la explotación del servicio de cafetería, todo el equipamiento y mobiliario existente actualmente en las cafeterías que se encuentre fijo o anclado es propiedad del Servicio Andaluz de Salud y se considera suficiente para la explotación del servicio de cafetería a lo largo del plazo de duración del contrato y su prórroga, excepto en aquel equipamiento expresamente identificado para ser aportado por el adjudicatario al inicio del contrato y que el adjudicatario debe prever en sus inversiones iniciales para el adecuado desarrollo de su prestación; todo ello al margen de la reparación y/o reposición del material 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 todo tipo de equipos propios de la actividad incluidas las actuaciones necesarias de remozamiento y adecuación de los locales a la normativa exigible a los establecimientos de restauración, y la adquisición del menaje necesario, conceptos que se encuentran convenientemente valorados en el preceptivo estudio de viabilidad económica.

³ Banco de España, Proyecciones Macroeconómicas de España 2024-2027 (17 de diciembre de 2024)

<https://www.bde.es/f/webbe/SES/Secciones/Publicaciones/InformesBoletinesRevistas/BoletinEconomico/24/T4/Fich/IIPP-2024-12-17-gavilan-or.pdf> es-

d) Canon de explotación a abonar a la Administración

El valor del canon anual por la explotación de las cafeterías se ha fijado en 3.000 € para el Hospital de Montilla y 1.500 € para el Hospital de Puente Genil.

Como referencia para la fijación se ha tenido en cuenta lo siguiente:

- El canon de explotación de estas cafeterías, dentro del presente contrato mixto se encuadra como una concesión de servicios que no supone un gasto presupuestario a realizar por la Administración contratante, por lo que debe repercutir sobre la Administración parte de los ingresos que suponen dicha explotación, vía canon a abonar por el adjudicatario.
- El canon se ha establecido como obligatorio, como compensación a cada Hospital por el uso de las instalaciones utilizadas directa o indirectamente por el adjudicatario, así el establecimiento del canon queda fijado teniendo en cuenta las dimensiones, destino y ubicación física de las instalaciones cedidas por cada uno de los Hospitales al adjudicatario.
- Para el cálculo de ambos cánones, de la Agrupación 1 (lotes 1 Hospital de Montilla y lote 2 Hospital de Alta Resolución de Puente Genil, ambos dependientes del AGSSC), se ha tenido como referencia las cifras de negocios estimados de éstas cafeterías en la Memoria Económica por el periodo de cuatro años del expediente, considerándose que el canon solicitado como mínimo garantiza la viabilidad de la ejecución de la concesión del servicio.
- Este canon mínimo se ha establecido en este valor reducido con el fin de favorecer la concurrencia, al considerar que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de cafetería y máquinas expendedoras a los profesionales y ciudadanos que acuden al Hospital. Por otra parte, se establece un canon mínimo de licitación para el servicio de explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras, el cual podrá ser superado por los licitadores en sus ofertas.
- La determinación de la cuantía del Canon inicial de explotación de la concesión de las cafeterías se ha realizado en base al resultado de la Cuenta de explotación detallada de ingresos y costes, recogida en la memoria justificativa adicional de 26 de marzo de 2023 (en la que se actualiza la misma debido a la dilación en la tramitación del expediente):
- En este sentido, la cuenta de explotación de la Agrupación 1 (Lotes 1 y 2 Hospitales de Montilla y Puente Genil respectivamente) evacua un beneficio neto de un 5,15% (para el primer año). Por lo que, a efectos de contribuir al mantenimiento de los porcentajes de beneficio para la explotación del servicio indicado y considerarla viable, se ha establecido que el importe del canon anual ascienda a 4.500 € (3.000 € para el lote 1 y 1.500 € para el lote 2).

e) 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, excepto en lo relativo al equipamiento y mobiliario expresamente identificado que debe ser repuesto por quien resulte adjudicatario del contrato al comienzo del mismo y que constituirá el canon por inversión por este concepto. 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, excepto en los elementos siguientes:

EQUIPAMIENTO COCINA Y CAFETERÍA	UDS A REPONER CANON DE INVERSIONES	VALOR UNITARIO (IVA INCLUIDO) CANON DE INVERSIONES	VALORACIÓN TOTAL (IVA INCLUIDO) CANON INVERSIONES
---------------------------------	---	---	---

Túnel de lavado de arrastre modular (Hospital de Montilla)	1	38.980,75	38.980,75
Lavavajillas de capota (Hospital de Montilla)	1	5.778,96	5.778,96
Cocina a gas 6 fuegos con horno (Hospital de Montilla)	1	6.171,00	6.171,00
Carro caliente transporte bandejas 11 GN 2/1 o 22 GN 1/1 (Hospital de Montilla)	1	2.810,83	2.810,83
Lavavajillas de capota (Hospital de Puente Genil)	1	5.778,96	5.778,96
Lavavajillas de barra (Hospital de Puente Genil)	1	2.044,90	2.044,90
TOTAL			61.565,40

Se cifra el importe del canon de inversión en 61.565,40 € (IVA incluido), es decir, en 50.880,50 € (sin IVA).

f) Costes indirectos

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 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.

Por ello, en la presente contratación se aplica un porcentaje del 7,38% sobre el importe de los costes directos del contrato para calcular el valor del beneficio industrial.

2. Lote 3: Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato

a) Costes de personal

Según los datos de personal facilitados por la empresa actualmente adjudicataria del contrato, los datos del personal y sus costes son los siguientes:

COSTES PERSONAL / AÑO	Nº HOMBRES	COSTE EMPRESA	Nº MUJERES	COSTE EMPRESA2	TOTAL
Ayudante/a de cocina			2	53.186,40 €	53.186,40 €
Camarero/a	1	26.820,36 €	1	26.820,36 €	53.640,72 €
SUBTOTAL	1	26.820,36 €	3	80.006,76 €	106.827,12 €
TOTAL PERSONAS	4				
COSTES SALARIALES 2025	108.963,66 €				
ABSENTISMO	4,7 %				
TOTAL COSTE SALARIAL 2025	114.084,95 €				
SUBIDA SALARIAL CONVENIO	2,00 %				
TOTAL COSTE SALARIAL 2026	116.366,65 €				

El número de personas que forma la plantilla de la cocinas y cafetería del centro hospitalario de Valle del Guadiato es de 4. El coste salarial 2024 de 106.827,12 € y para 2025 se le incrementa un 2% como consecuencia del Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva para el año 2025, que se muestra en la tabla anterior, incluye el coste de cubrir las vacaciones de las 4 personas que forman la plantilla y, también, el coste de Seguridad Social.

Así mismo, se incluye en el expediente el listado de personal que presta sus servicios en el centro hospitalario de Valle del Guadiato, a fecha de redacción del presente documento. El número de personas relacionado en el citado listado puede diferir del número de personas que forman la plantilla del servicio, por haber profesionales de baja, de vacaciones, etc. Las personas que se encuentran sustituyendo cualquier eventualidad, están indicadas en el campo “Observaciones” de este listado, cuyos costes han sido considerados en la tabla anterior.

En los cálculos anteriores resulta de aplicación el Convenio Colectivo Estatal de Restauración Colectiva vigente, publicado según Resolución de 14 de mayo de 2025, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo de restauración colectiva (BOE nº. 148, de 20 de junio de 2025), que recoge una subida salarial del 2% para el año 2025.

Sobre las cifras anteriores, han de hacerse las siguientes precisiones:

- Se estima que el 25% del total de los gastos de personal se dedica a la explotación de las cafeterías. De modo que el 75% restante se dedica al servicio de alimentación de pacientes y personal de guardia, por lo tanto, son coste directo del contrato. Estos porcentajes se han calculado en relación al personal necesario asignado para la concesión de servicio (2 camareros con la mitad de su tiempo destinado a la concesión) y el necesario para el servicio de alimentación (2 ayudantes de cocina y 2 camareros con

la mitad de su tiempo destinado al servicio de alimentación).

- El estudio económico tiene en cuenta un posible incremento adicional de la masa salarial del 2% (igual al incremento establecido para el año 2025, en el Convenio Colectivo Estatal de Restauración colectiva, anteriormente mencionado) 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. 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.”
- El estudio económico incluye, a su vez, una estimación del coste de absentismo igual al 4,7% de la masa salarial, para lo cual nos hemos basado en los datos del último informe Randstad⁴ del cuarto trimestre de 2025, publicado en el informe de marzo de 2026, a nivel nacional para los servicios de comidas y bebidas, CNAE 56, en el cual el absentismo laboral por IT se sitúa en el 5%, y de acuerdo con los estudios realizados en estos informes se puede comprobar como el dato para Andalucía se sitúa siempre en un porcentaje algo inferior al nacional, en concreto, si tomamos como referencia, para Andalucía el dato del tercer trimestre 2025 con el que se cuenta que se sitúa en el 4,9%, y el nacional, que se cifra en el 5,2%, podemos concluir que Andalucía se sitúa un 5,8% por debajo del dato nacional ($4,9 \text{ andaluz} / 5,2 \text{ nacional} = 0,942307$; si el nacional es 1 el andaluz sería $1 - 0,942307 = 0,05769$, el diferencial observado se sitúa en un 5,8% por debajo del nacional), luego, como el nacional es del 5%, el andaluz se situaría en 4,7% ($\text{el } 5,8\% \text{ de } 5 = 0,29$, si le quitamos al nacional que se sitúa en el 5% el 0,29%, el dato andaluz se sitúa en el 4,7%).
- 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 íntegra de la plantilla durante todo el año.

b) Costes de materia prima y energía

En cuanto a los costes de la materia prima y energía, se parte del dato de 2024 facilitado por la actual adjudicataria, aplicándole un incremento del 2,4% para el año 2025 de acuerdo con los datos del Instituto Nacional de Estadística 2024-2025, 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 2025-2027², y del Banco Central Europeo para el período 2026-2030, lo que nos despeja un incremento del 2,1% para el 2026, 1,9% en 2027, y un 2% de incremento medio para el resto del periodo desde 2028 al 2030, teniendo en cuenta las estimaciones de convergencia hacia los objetivos de inflación de la Eurozona, analizados y tenidos en cuenta en sus estudios, por el Banco Central Europeo.

El dato del gasto de materia prima en alimentos, de 2024, ha sido facilitado por la actual adjudicataria y cuantificado en 72.545,11 €. Según se ha mencionado anteriormente, para estimar el gasto de materia prima de 2025, se considerará un incremento del 2,4%, es decir, 74.286,19 €, incrementándose en 2,1% para 2026, 1,9% para 2027, y un 2% para el resto de años desde 2028 a 2030.

Del total del gasto de materia prima, se estima que el 22 % se dedica a la cafetería, dedicando el otro 78 % a alimentación de pacientes y personal de guardia.

⁴ Informe absentismo laboral. Cuarto trimestre 2025. Publicado en informe de marzo 2026. Randstad Research. <https://d2x1h7jfmz7hr5.cloudfront.net/wp-content/uploads/2026/03/Randstad-Research-Informe-Absentismo-Laboral-Marzo-2026.pdf?x52624>

Los costes de energía provienen de los registros del hospital, ya que dispone de contadores y son suministros que el propio hospital pone a disposición de la adjudicataria repercutiéndole el coste de su consumo.

Los suministros de energía eléctrica y agua (agua fría y agua caliente sanitaria), proceden del suministro general del Hospital Valle del Guadiato. El Servicio Andaluz de Salud, por lo tanto, asume directamente el gasto generado.

Partiendo de los datos de consumo estimados por los centros para el año 2025, que asciende a un total de 10.964,24€, para estimar los incrementos anuales de los costes de consumo, hemos analizado el mercado del sector de la energía al objeto de poder establecer una estimación de incremento anual para los años de duración del contrato, desde 2026 hasta el 2030, y hemos llegado a la conclusión de que si bien no existe una previsión oficial anual cerrada para ese periodo temporal, dada la inestabilidad internaciones de las variables que inciden en estos mercados, los diferentes organismos consultados si están de acuerdo, para el mercado español que para los años 2027-28 se verá un escenario bastante estable y unas ligeras subidas estructurales para el periodo de 2029 a 2030, lo que puede despejar unos incrementos medios para este periodo 2026 a 2030 del 2% anual (bajo un escenario intermedio de moderación), de acuerdo con los informes de la Agencia Internacional de la Energía, el PNIEC 2023-2030 (Plan Nacional Integrado de Energía y Clima, Actualización 2023-30 del >Ministerio para la Transición Ecológica), informes de la Comisión Europea – Energy Market Outlook/ Electricity Market Design, e informes de la ACER (Agency for the Cooperation of Energy Regulators).⁵

En la siguiente tabla reflejamos los consumos estimados anuales anteriormente indicados:

Consumos energéticos asumidos por los Centros 2026 -2030						
Concepto	2025	2026	2027	2028	2029	2030
Energía eléctrica	10.240,00 €	10.444,80 €	10.653,70 €	10.866,77 €	11.084,11 €	11.305,79 €
Agua fría	458,80 €	467,98 €	477,34 €	486,89 €	496,62 €	506,56 €
Agua caliente sanitaria	265,44 €	270,75 €	276,16 €	281,69 €	287,32 €	293,07 €
Total anual	10.964,24 €	11.183,53 €	11.407,20 €	11.635,34 €	11.868,05 €	12.105,41 €
		4 meses 2026	2027	2028	2029	8 meses 2030
Ajustado a la licitación		3.481,60 €	11.407,20 €	11.635,34 €	11.868,05 €	8.070,27 €

Debido a la dificultad para obtener una repercusión precisa de estos costes sobre la actividad del adjudicatario, estos serán asumidos por el Servicio Andaluz de Salud con cargo a su presupuesto comprometiéndose el adjudicatario a un consumo energético y de agua responsable, aplicando las medidas de eficiencia necesarias a lo largo de la ejecución del contrato. Aunque esta reducción de costes para el adjudicatario será debidamente considerada de esta forma en el preceptivo estudio de viabilidad económica, la reducción de la incertidumbre que su variabilidad en precio favorece la concurrencia del expediente, con el fin último de favorecer el interés público de mantener esta prestación.

En cuanto al suministro de gas propano para cocción en el Hospital Valle del Guadiato, la cocina cuenta con suministro contratado directamente por el adjudicatario, siendo la empresa actual concesionaria la titular del suministro, y debiendo realizar la futura adjudicataria del expediente el cambio de titularidad a su nombre de este suministro y proceder igualmente al pago de los mismos. El adjudicatario no podrá modificar o sustituir la fuente de energía del sistema de cocción de la cocina sin autorización previa de la Dirección del Área Sanitaria Norte de Córdoba.

⁵ <https://www.iea.org/reports/electricity-2026/prices#abstract>

IEA (2026), Electricidad 2026 , IEA, París <https://www.iea.org/reports/electricity-2026>, Licencia: CC BY 4.0

<https://www.miteco.gob.es/es/energia/estrategia-normativa/pniec-23-30.html>

https://www.miteco.gob.es/content/dam/mitco/es/energia/files-1/pniec-2023-2030/PNIEC_2024_240924.pdf

<https://energy.ec.europa.eu/>

<https://www.acer.europa.eu/>

<https://www.cnmc.es/>

El dato del gasto en gas propano en el Hospital de Alta Resolución Valle del Guadiato, de 2024, ha sido facilitado por la actual adjudicataria y cuantificado en 2.694,21 €. Según se ha comentado al principio del presente epígrafe, para estimar el gasto de gas propano de 2025, se considerará un incremento del 2,4%, es decir, 2.758,88 €, un 2.1% para 2026, 1,9% en 2027 y un 2% para el resto de anualidades.

c) 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, uniformes, EPI's, analíticas de laboratorio y control de plagas: 9.223,20 €.
- Mantenimiento de las instalaciones y equipamiento: 11.322,07 €.
- Productos no alimenticios, productos de limpieza, equipos informáticos y licencias: 4.751,34 €.
- Total de otros gastos de explotación 2024: 25.296,61 €.

En cuanto a esta partida de otros gastos de explotación, se parte del dato de 2024 facilitado por la actual adjudicataria y se le aplica un posible incremento medio de precios del 2% en cada anualidad del contrato, tomando para ello la media del IPC variación anual de alimentos y bebidas no alcohólicos, estimado de acuerdo con las últimas proyecciones del Banco de España para el periodo 2025-2027⁶, y las últimas proyecciones macroeconómicas del Banco de España de diciembre de 2025, así como las proyecciones, anteriormente citadas del Banco Central Europeo para el periodo 2026-2030. Por tanto, el dato estimado de otros gastos de explotación para 2025 es de 25.808,86 €, incrementándose un 2% para los años sucesivos.

Del total de otros gastos de explotación, se estima que el 18 % se dedica a la cafetería, dedicando el otro 82 % a alimentación de pacientes y personal de guardia.

Todo el equipamiento y mobiliario existente actualmente en la cafetería y cocina que se encuentre fijo o anclado es propiedad del Servicio Andaluz de Salud y se considera suficiente para la explotación del servicio de cafetería a lo largo del plazo de duración del contrato y su prórroga, excepto en aquel equipamiento expresamente identificado para ser aportado por el adjudicatario al inicio del contrato y que el adjudicatario debe prever en sus inversiones iniciales para el adecuado desarrollo de su prestación; todo ello al margen de la reparación y/o reposición del material 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 todo tipo de equipos propios de la actividad incluidas las actuaciones necesarias de remozamiento y adecuación de los locales a la normativa exigible a los establecimientos de restauración, y la adquisición del menaje necesario, conceptos que se encuentran convenientemente valorados en el preceptivo estudio de viabilidad económica.

d) Canon de explotación a abonar a la Administración

El valor del canon anual por la explotación de la cafetería se ha fijado en 1.000 €. Para su determinación hemos tenido en cuenta lo siguiente:

- El canon de explotación de estas cafeterías, dentro del presente contrato mixto se encuadra como una concesión de servicios que no supone un gasto presupuestario a realizar por la Administración contratante, por lo que debe repercutir sobre la Administración parte de los ingresos que suponen dicha explotación, vía canon a abonar por el adjudicatario.
- El canon se ha establecido como obligatorio, como compensación a cada Hospital por el uso de las instalaciones utilizadas directa o indirectamente por el adjudicatario, así el establecimiento del canon

⁶ Banco de España, Proyecciones Macroeconómicas de España 2024-2027 (17 de diciembre de 2024) <https://www.bde.es/f/webbe/SES/Secciones/Publicaciones/InformesBoletinesRevistas/BoletinEconomico/24/T4/Fich/IIPP-2024-12-17-gavilan-es-or.pdf>, y Proyecciones macroeconómicas e informe trimestral de la economía española .Diciembre 2025 <https://www.bde.es/f/webbe/SES/Secciones/Publicaciones/InformesBoletinesRevistas/BoletinEconomico/25/T4/Fich/be2504-it.pdf>

queda fijado teniendo en cuenta las dimensiones, destino y ubicación física de las instalaciones cedidas por cada uno de los Hospitales al adjudicatario.

- Para el cálculo de este canon para el lote 3 Hospital de Alta Resolución del Valle del Guadiato, dependiente del ASNC, se ha tenido como referencia las cifras de negocios estimados de éstas cafeterías en la Memoria Económica por el periodo de cuatro años del expediente, considerándose que el canon solicitado como mínimo garantiza la viabilidad de la ejecución de la concesión del servicio.
- Este canon mínimo se ha establecido en este valor reducido con el fin de favorecer la concurrencia, al considerar que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de cafetería y máquinas expendedoras a los profesionales y ciudadanos que acuden al Hospital. Por otra parte, se establece un canon mínimo de licitación para el servicio de explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras, el cual podrá ser superado por los licitadores en sus ofertas.
- La determinación de la cuantía del Canon inicial de explotación de la concesión de las cafeterías se ha realizado en base al resultado de la Cuenta de explotación detallada de ingresos y costes, recogida en la memoria justificativa adicional de 26 de marzo de 2023 (en la que se actualiza la misma debido a la dilación en la tramitación del expediente):
- La cuenta de explotación del Lote 3, Hospital del Alto Guadiato, perteneciente al ASNC, evacua un beneficio neto de un 4,27% (para el primer año). Por lo que, a efectos de contribuir al mantenimiento del porcentaje de beneficio indicado y considerarla viable, se ha establecido el importe del canon anual ascienda a 1.000€.

Canon de inversión

Como se ha indicado anteriormente, todo el equipamiento y mobiliario existente actualmente en la cocina y cafetería, que se encuentre fijo o anclado es propiedad del Servicio Andaluz de Salud y se considera suficiente para la explotación del servicio, excepto en lo relativo al equipamiento y mobiliario expresamente identificado que debe ser repuesto por quien resulte adjudicatario del contrato al comienzo del mismo y que constituirá el canon por inversión por este concepto. 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, excepto en los elementos siguientes:

EQUIPAMIENTO COCINA Y CAFETERÍA	UDS A REPONER CANON DE INVERSIONES	VALOR UNITARIO (IVA INCLUIDO) CANON DE INVERSIONES	VALORACIÓN TOTAL (IVA INCLUIDO) CANON INVERSIONES
Vitrina expositora refrigerada	1	6.500,00	6.500,00
TOTAL			6.500,00

Se cifra el importe del canon de inversión en 6.500,00 € (IVA incluido), es decir, en 5.371,90 € (sin IVA).

e) Costes indirectos

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 y por similitud con otros contratos de servicios la partida de gastos generales en esta contratación se ha calculado aplicando sobre el importe total de los costes directos 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 incluye 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.

Por ello, en la presente contratación se aplica un porcentaje del 6,04% sobre el importe de los costes directos del contrato para calcular el valor del beneficio industrial.

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 garantizan el equilibrio económico del adjudicatario y, a la vez, la medida 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. Agrupación 1: Lote 1 Hospital de Montilla y lote 2 Hospital de Alta Resolución de Puente Genil

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, el **Valor Actual Neto (VAN) positivo** y el período de recuperación de **25,87 meses**, inferior a la duración del contrato.

INGRESOS	AÑO 1(4 meses)	AÑO 2(12 meses)	AÑO 3(12 meses)	AÑO 4(12 meses)	AÑO 5(8 meses)
Cuota fija	131.666,67 €	395.000,00 €	395.000,00 €	395.000,00 €	263.333,33 €
Dietas pacientes	78.022,05 €	234.066,14 €	234.066,14 €	234.066,14 €	156.044,09 €
Comidas personal guardia	48.621,20 €	145.863,60 €	145.863,60 €	145.863,60 €	97.242,40 €
Extras pacientes	4.572,59 €	13.717,78 €	13.717,78 €	13.717,78 €	9.145,19 €
Ingresos cafetería	120.556,74 €	372.520,31 €	383.695,92 €	395.206,80 €	271.375,34 €
Total ingresos por ventas	383.439,24 €	1.161.167,83 €	1.172.343,44 €	1.183.854,32 €	797.140,35 €
GASTOS	AÑO 1(4 meses)	AÑO 2(12 meses)	AÑO 3(12 meses)	AÑO 4(12 meses)	AÑO 5(8 meses)
Personal	183.573,85 €	561.735,97 €	572.970,69 €	584.430,11 €	397.412,47 €
Materia prima	141.741,04 €	433.302,37 €	441.968,42 €	450.807,79 €	306.549,29 €
Energía y otros suministros	618,13 €	1.889,64 €	1.927,43 €	1.965,98 €	1.336,87 €
Amortizaciones	4.240,04 €	12.720,12 €	12.720,12 €	12.720,12 €	8.480,08 €
Otros gastos explotación	21.906,45 €	67.050,16 €	68.407,93 €	69.793,19 €	47.471,00 €
Canon de explotación	1.500,00 €	4.500,00 €	4.500,00 €	4.500,00 €	3.000,00 €
Gastos generales (1%)	3.520,80 €	10.766,98 €	10.979,95 €	11.197,17 €	7.612,50 €
Total gastos	357.100,31 €	1.091.965,25 €	1.113.474,54 €	1.135.414,36 €	771.862,21 €
MARGEN	7,38 %	6,34 %	5,29 %	4,27 %	3,27 %
Beneficio bruto	26.338,93 €	69.202,58 €	58.868,90 €	48.439,97 €	25.278,14 €
Impuesto sobre sociedades	-6.584,73 €	-17.300,65 €	-14.717,23 €	-12.109,99 €	-6.319,53 €
Beneficio neto	19.754,20 €	51.901,94 €	44.151,68 €	36.329,97 €	18.958,60 €
Rentabilidad Obligaciones 10 años	5,02 %	5,02 %	5,02 %	5,02 %	5,02 %
Inversión inicial	-50.880,50 €				
Flujos de caja libres	23.994,24 €	64.622,06 €	56.871,80 €	49.050,10 €	27.438,69 €
Flujos de caja actualizados	23.605,79 €	60.537,90 €	50.731,58 €	41.663,54 €	22.558,12 €
VAN	148.216,43 €				
Período de recuperación (meses)	25,87				

Siempre en el marco definido por el escenario descrito para el proyecto objeto de estudio y un plazo temporal de **4 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.
- 2) Los recursos generados resultarían suficientes para garantizar el servicio con los niveles de calidad exigidos.
- 3) 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.

6.2. Lote 3: Hospital de Alta Resolución Valle de Guadiato

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, el **Valor Actual Neto (VAN) positivo** y el período de recuperación de **17,03 meses**, inferior a la duración del contrato.

INGRESOS	AÑO 1 (4 meses)	AÑO 2 (12 meses)	AÑO 3 (12 meses)	AÑO 4 (12 meses)	AÑO 5 (8 meses)
Cuota fija	29.000,00 €	87.000,00 €	87.000,00 €	87.000,00 €	58.000,00 €
Dietas pacientes	15.703,35 €	47.110,06 €	47.110,06 €	47.110,06 €	31.406,71 €
Comidas personal guardia	16.543,85 €	49.631,56 €	49.631,56 €	49.631,56 €	33.087,71 €
Extras pacientes	484,15 €	1.452,45 €	1.452,45 €	1.452,45 €	968,30 €
Ingresos cafetería	17.865,19 €	55.739,41 €	57.968,98 €	60.287,74 €	41.799,50 €
Total ingresos por ventas	79.596,55 €	240.933,47 €	243.163,05 €	245.481,81 €	165.262,21 €
GASTOS	AÑO 1 (4 meses)	AÑO 2 (12 meses)	AÑO 3 (12 meses)	AÑO 4 (12 meses)	AÑO 5 (8 meses)
Personal	38.597,93 €	118.109,68 €	120.471,87 €	122.881,31 €	83.559,29 €
Materia prima	25.282,07 €	77.287,28 €	78.833,03 €	80.409,69 €	54.678,59 €
Energía y otros suministros	916,93 €	2.803,06 €	2.859,12 €	2.916,30 €	1.983,09 €
Amortizaciones	447,66 €	1.342,98 €	1.342,98 €	1.342,98 €	895,32 €
Otros gastos explotación	8.745,81 €	26.768,73 €	27.310,79 €	27.863,84 €	18.952,05 €
Canon de explotación	333,33 €	1.000,00 €	1.000,00 €	1.000,00 €	666,67 €
Gastos generales (1%)	739,90 €	2.263,12 €	2.308,18 €	2.354,14 €	1.600,68 €
Total gastos	75.063,63 €	229.574,84 €	234.125,96 €	238.768,25 €	162.335,68 €
MARGEN	6,04 %	4,95 %	3,86 %	2,81 %	1,80 %
Beneficio bruto	4.532,91 €	11.358,63 €	9.037,08 €	6.713,55 €	2.926,53 €
Impuesto sobre sociedades	-1.133,23 €	-2.839,66 €	-2.259,27 €	-1.678,39 €	-731,63 €
Beneficio neto	3.399,69 €	8.518,98 €	6.777,81 €	5.035,17 €	2.194,90 €
Rentabilidad Obligaciones 10 años	0,05 %	0,05 %	0,05 %	0,05 %	0,05 %
Inversión inicial	-5.371,90 €				
Flujos de caja libres	3.847,34 €	9.861,95 €	8.120,79 €	6.378,14 €	8.462,11 €
Flujos de caja actualizados	3.785,06 €	9.238,67 €	7.244,02 €	5.417,64 €	6.956,94 €
VAN	27.270,43 €				
Período de recuperación (meses)	17,03				

Siempre en el marco definido por el escenario descrito para el proyecto objeto de estudio y un plazo temporal de **4 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.
- 2) Los recursos generados resultarían suficientes para garantizar el servicio con los niveles de calidad exigidos.
- 3) 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.

ANEXO: OTRA BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

<https://www.hosteleriadigital.es/2026/02/23/la-hosteleria-modera-su-crecimiento-hasta-un-44-en-2025/>

[https://www.google.com/search?q=segun+los+estudios+del+Instituto+nacional+de+estadistica%2C+del+instituto+de+estad%3%ADstica+de+Andaluc%3%ADa%2C+y+de+la+patronal+andaluza+de+hosteler%3%ADa+y+restauraci%3%B3n%2C+cuales+son+los+incrementos+de+ingresos+anuales%2C+o+de+facturaci%3%B3n+de+las+empresas+de+hosteler%3%ADa%2C+restauraci%3%B3n+y+cafeter%3%ADas+en+Andaluc%3%ADa%2C+del+2024+al+2025%2C+del+2025+al+2026+y+previsiones+de+incrementos+en+los+pr%3%B3ximos+a%3%B1os%2C+ponme+la+bibliograf%3%ADa+concreta+que+has+utilizado&rlz=1C1UEAD_esES1155ES1156&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBCzEzOTE3NmowajElqAIIIsAIB8QXa0hdO1SFNFfEF2tIXtUhTRU&sourceid=chrome&ie=UTF-8&fbs=ADc_l-bpk8W4E-](https://www.google.com/search?q=segun+los+estudios+del+Instituto+nacional+de+estadistica%2C+del+instituto+de+estad%3%ADstica+de+Andaluc%3%ADa%2C+y+de+la+patronal+andaluza+de+hosteler%3%ADa+y+restauraci%3%B3n%2C+cuales+son+los+incrementos+de+ingresos+anuales%2C+o+de+facturaci%3%B3n+de+las+empresas+de+hosteler%3%ADa%2C+restauraci%3%B3n+y+cafeter%3%ADas+en+Andaluc%3%ADa%2C+del+2024+al+2025%2C+del+2025+al+2026+y+previsiones+de+incrementos+en+los+pr%3%B3ximos+a%3%B1os%2C+ponme+la+bibliograf%3%ADa+concreta+que+has+utilizado&rlz=1C1UEAD_esES1155ES1156&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBCzEzOTE3NmowajElqAIIIsAIB8QXa0hdO1SFNFfEF2tIXtUhTRU&sourceid=chrome&ie=UTF-8&fbs=ADc_l-bpk8W4E-qsVlOvbGJcDwPnOBVJztdmfPUwciK9aMW8m-9OwawpNVoAEgPRGguWXpam1Cf2_4BP9KKHrRZWWuHf1rIrbsy9_V4o56up6_p3uyyxOt_LzLojuzyEZrXtQS52V3T5Hz4NFuoYgNtfih5pZs7dneJ-DsYp9Q4kFtNibACnn96KMJOT8bRd4o5YfipxJo9BdcEcCiydSF5eUijB7di9hhS7gDSOube3Yjb-QISwII&ved=2ahUKEwjM8Pfv1aaTAxX6NPsDHU2uDvIQ0NsOegQIAxAB&aep=10&ntc=1&mstk=AUtExfBQxNnOpMyjP1Gjki1dwsdvADdhDif5tuy88fZ5c7apsRGZSLWePYi89NSJx5b4iyId-1n3sDiG2_2xSG_FIXAfiWaVt4JuF7ImCLxftbMH40szBQRw78W1IIOXcMU9CWvj5TREtysmCwg0AeHKR-jJzH2zdNFpxavmHbqe_ulUcseb2cjHGSaoLMzBgdm-ix6ae3j4-7Dp1Ya2eM48SUQRL3tvKFRbLA4uKEK4Ls1Joa2rORw-h07y47lrIGzkWSPup2le_f36aqOzizbKeH-MrQ1sEp4e6BgDI_vkxPn4f4uJOaJe71thYfzgLdCef33u0NANXyA&csuir=1&mtid=nSW5acuvLe2akdUPtKCKQIQE&udm=50)

[qsVlOvbGJcDwPnOBVJztdmfPUwciK9aMW8m-9OwawpNVoAEgPRGguWXpam1Cf2_4BP9KKHrRZWWuHf1rIrbsy9_V4o56up6_p3uyyxOt_LzLojuzyEZrXtQS52V3T5Hz4NFuoYgNtfih5pZs7dneJ-DsYp9Q4kFtNibACnn96KMJOT8bRd4o5YfipxJo9BdcEcCiydSF5eUijB7di9hhS7gDSOube3Yjb-QISwII&ved=2ahUKEwjM8Pfv1aaTAxX6NPsDHU2uDvIQ0NsOegQIAxAB&aep=10&ntc=1&mstk=AUtExfBQxNnOpMyjP1Gjki1dwsdvADdhDif5tuy88fZ5c7apsRGZSLWePYi89NSJx5b4iyId-1n3sDiG2_2xSG_FIXAfiWaVt4JuF7ImCLxftbMH40szBQRw78W1IIOXcMU9CWvj5TREtysmCwg0AeHKR-jJzH2zdNFpxavmHbqe_ulUcseb2cjHGSaoLMzBgdm-ix6ae3j4-7Dp1Ya2eM48SUQRL3tvKFRbLA4uKEK4Ls1Joa2rORw-h07y47lrIGzkWSPup2le_f36aqOzizbKeH-MrQ1sEp4e6BgDI_vkxPn4f4uJOaJe71thYfzgLdCef33u0NANXyA&csuir=1&mtid=nSW5acuvLe2akdUPtKCKQIQE&udm=50](https://www.google.com/search?q=segun+los+estudios+del+Instituto+nacional+de+estadistica%2C+del+instituto+de+estad%3%ADstica+de+Andaluc%3%ADa%2C+y+de+la+patronal+andaluza+de+hosteler%3%ADa+y+restauraci%3%B3n%2C+cuales+son+los+incrementos+de+ingresos+anuales%2C+o+de+facturaci%3%B3n+de+las+empresas+de+hosteler%3%ADa%2C+restauraci%3%B3n+y+cafeter%3%ADas+en+Andaluc%3%ADa%2C+del+2024+al+2025%2C+del+2025+al+2026+y+previsiones+de+incrementos+en+los+pr%3%B3ximos+a%3%B1os%2C+ponme+la+bibliograf%3%ADa+concreta+que+has+utilizado&rlz=1C1UEAD_esES1155ES1156&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBCzEzOTE3NmowajElqAIIIsAIB8QXa0hdO1SFNFfEF2tIXtUhTRU&sourceid=chrome&ie=UTF-8&fbs=ADc_l-bpk8W4E-qsVlOvbGJcDwPnOBVJztdmfPUwciK9aMW8m-9OwawpNVoAEgPRGguWXpam1Cf2_4BP9KKHrRZWWuHf1rIrbsy9_V4o56up6_p3uyyxOt_LzLojuzyEZrXtQS52V3T5Hz4NFuoYgNtfih5pZs7dneJ-DsYp9Q4kFtNibACnn96KMJOT8bRd4o5YfipxJo9BdcEcCiydSF5eUijB7di9hhS7gDSOube3Yjb-QISwII&ved=2ahUKEwjM8Pfv1aaTAxX6NPsDHU2uDvIQ0NsOegQIAxAB&aep=10&ntc=1&mstk=AUtExfBQxNnOpMyjP1Gjki1dwsdvADdhDif5tuy88fZ5c7apsRGZSLWePYi89NSJx5b4iyId-1n3sDiG2_2xSG_FIXAfiWaVt4JuF7ImCLxftbMH40szBQRw78W1IIOXcMU9CWvj5TREtysmCwg0AeHKR-jJzH2zdNFpxavmHbqe_ulUcseb2cjHGSaoLMzBgdm-ix6ae3j4-7Dp1Ya2eM48SUQRL3tvKFRbLA4uKEK4Ls1Joa2rORw-h07y47lrIGzkWSPup2le_f36aqOzizbKeH-MrQ1sEp4e6BgDI_vkxPn4f4uJOaJe71thYfzgLdCef33u0NANXyA&csuir=1&mtid=nSW5acuvLe2akdUPtKCKQIQE&udm=50)

https://www.hosteltur.com/173356_la-rentabilidad-de-la-restauracion-cae-un-09-en-un-entorno-de-mas-costes-y-regulaciones.html

https://www.hosteltur.com/167237_el-sector-de-la-hosteleria-cerrara-2024-con-un-crecimiento-del-6.html

<https://www.bde.es/f/webbe/GAP/Secciones/SalaPrensa/IntervencionesPublicas/Subgobernador/IIPP-2025-04-02-nunez-es-or.pdf>

PREVISIONES ECONÓMICAS PARA ESPAÑA 2025-2027 – OCTUBRE 2025

<https://www.funcas.es/textointegro/previsiones-economicas-para-espana-2025-2027-octubre-2025/>

PROYECCIONES MACROECONÓMICAS DE ESPAÑA 2025-27 David López Salido Director General de Economía, Banco de España, Eurosistema, 23 diciembre de 2025.

<https://www.bde.es/f/webbe/SES/Secciones/Publicaciones/InformesBoletinesRevistas/BoletinEconomico/25/T4/Fich/IIPP-2025-12-23-lopez-es-or.pdf>

proyecciones macroeconómicas de España 2025-27 Ángel Gavilán director general de Economía Banco de España, madrid 11 de marzo de 2025.

<https://www.bde.es/f/webbe/SES/Secciones/Publicaciones/InformesBoletinesRevistas/BoletinEconomico/25/T1/Fich/IIPP-2025-03-11-gavilan-es-or.pdf>

