

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, PREVIA ADECUACIÓN NECESARIA DE LAS INFRAESTRUCTURAS DE HOSTELERÍA Y LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS EN EL HOSPITAL DE LA AXARQUÍA, CENTRO ADSCRITO AL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA ESTE DE MÁLAGA, PERTENECIENTE AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO Y PRESENTACIÓN ELECTRÓNICA DE OFERTAS

1. ANTECEDENTES (información relativa al expediente vigente)

1.1. Empresa concesionaria

Actualmente este servicio no se encuentra en explotación.

1.2. Fecha concesión

-

1.3. Canon fijo inicial de explotación

-

1.4. Canon en inversiones inicial de la concesión

-

1.5. Plazo duración inicial

-

1.6. Fecha autorización prórroga de la concesión

-

1.7. Duración última prórroga de la concesión

-

1.8. Canon fijo explotación actual de la concesión

-

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

-

1.10. Fecha finalización de la concesión

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 1/30	



1.11. Tarifas explotación público/personal

Se adjuntan a esta memoria como Anexo I

Anexo I: Listado de artículos y precios de las Cafeterías del Hospital de la Axarquía, tanto para personal como para público. Estos precios son considerados como precios máximos a cobrar por la empresa adjudicataria.

2. DATOS RELATIVOS AL EXPEDIENTE

2.1. Iniciación: de oficio/ solicitud de parte

De oficio por parte de la Dirección Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga.

2.2. Descripción objeto de la concesión de servicio

El objeto de esta concesión de servicio es la explotación del servicio de BAR-CAFETERIA del Hospital de la Axarquía, previa adecuación necesaria de las infraestructuras de hostelería y la dotación del equipamiento preciso, incluyendo la instalación, reparación y/o reposición del material de hostelería que fuese necesario para la prestación del servicio, la conservación y reparación del local en donde se ubica la cafetería, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad. Se incluye y forma parte del objeto, las actuaciones necesarias de remozamiento y adecuación del local a la normativa exigible a los establecimientos de restauración.

Igualmente es objeto de concesión la instalación y explotación de máquinas expendedoras de debidas y productos sólidos alimentarios en las dependencias del Hospital de la Axarquía. Se incluye la conservación, mantenimiento y reparación de los equipos propios de la actividad, al igual que las actuaciones necesarias para el cumplimiento normativo en cuanto al servicio y en cuanto a los productos ofrecidos.

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios de las cafeterías el importe del precio de estos servicios y productos.

Será igualmente objeto del contrato el servicio de manutención al personal autorizado por el Centro, siendo el importe a percibir por el contratista por los servicios de manutención del personal autorizado, cargados al Capítulo II del presupuesto del Hospital de la Axarquía.

2.3. Finalidad y justificación de la concesión de servicio:

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

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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 2/30	



La Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía establece en su artículo 18 que la Administración Sanitaria Pública de la Comunidad Autónoma, a través de los recursos y medios de que dispone el Sistema Sanitario Público de Andalucía, desarrollará, entre otras, las actuaciones relacionadas con la asistencia sanitaria, tanto en los niveles de atención primaria como de asistencia especializada, y la prestación de los productos farmacéuticos, terapéuticos y diagnósticos necesarios para promover, conservar o restablecer la salud.

Por su parte, en el artículo 43 define el Sistema Sanitario Público de Andalucía como el conjunto de recursos, medios organizativos y actuaciones de las Administraciones sanitarias públicas de la Comunidad Autónoma o vinculadas a las mismas, orientados a satisfacer el derecho a la protección de la salud, a través de la promoción de la salud, prevención de las enfermedades y la atención sanitaria. Conforme al artículo 45, dicho Sistema está compuesto por los centros, servicios y establecimientos sanitarios públicos integrados en el Servicio Andaluz de Salud o adscritos al mismo.

Concretamente, dispone el artículo 65 que el Servicio Andaluz de Salud, bajo la supervisión y control de la Consejería de Salud (actual Consejería de Salud y Consumo), desarrollará las funciones de gestión y administración de los centros y de los servicios sanitarios adscritos al mismo, y que operen bajo su dependencia orgánica y funcional; prestación de asistencia sanitaria en sus centros y servicios sanitarios; y gestión de los recursos humanos, materiales y financieros que le estén asignados para el desarrollo de las funciones que le estén encomendadas.

Mediante la presente contratación se satisfará la necesidad de proporcionar a los usuarios y al personal del Hospital de la Axarquía las prestaciones propias de un servicio de hostelería y restauración sin abandonar las dependencias del mismo, por carecer el centro sanitario de los medios humanos y recursos materiales necesarios para desarrollar directamente tales actividades. Dicha ausencia de medios es debida a que es necesario disponer, para la realización de las diferentes prestaciones objeto del contrato, de un personal cualificado para la explotación de la concesión de servicio de cafetería de personal y público, la concesión de la explotación de máquinas expendedoras, así como para el servicio de manutención de personas autorizadas.

La provisión de servicios de cafetería, tanto para el público en general como para el personal, surge como resultado de la evolución del concepto de prestación sanitaria a lo largo del tiempo. Más allá de las actividades estrictamente asistenciales centradas en el tratamiento y recuperación del paciente, el enfoque ha incluido aspectos relacionados con su comodidad y la de sus acompañantes, apartándose de la mera promoción y protección de la salud.

La transformación progresiva de la actividad hospitalaria se ha traducido en un aumento de las actividades ambulatorias, tales como consultas externas, cirugía sin ingreso y hospitales de día. Este cambio ha llevado consigo un incremento en la afluencia diaria de pacientes y acompañantes. En consecuencia, en el ámbito hospitalario, se han integrado gradualmente servicios complementarios que, con el tiempo, se han vuelto habituales y, en algunos casos, esenciales para la asistencia sanitaria.

Esta evolución también responde a la demanda natural de la población, que asume de manera inherente la presencia de estos servicios complementarios. Entre ellos, destaca el servicio de cafeterías-comedor, diseñado para satisfacer las necesidades de usuarios y personal del Sistema Sanitario Público de Andalucía en el Hospital de la Axarquía.

En línea con lo expuesto con anterioridad, para la realización efectiva de los servicios que correspondan al objeto de la contratación, el Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga (AGSE en

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 3/30	



adelante), carece de los medios propios adecuados y suficientes, siendo por consiguiente imprescindible, acudir a la contratación de medios ajenos. Dicha audiencia de medios es debida a que es necesario disponer para la realización de las diferentes prestaciones objeto del contrato de un personal cualificado para la explotación de la concesión de servicio de cafetería de personal y público, la explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos, así como para el servicio de manutención de personas autorizadas en la cafetería del Hospital de la Axarquía.

3. SUPERFICIE ESPACIOS FÍSICOS A OCUPAR. SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

3.1. Órgano Gestor y dirección del centro

Órgano Gestor:

Dirección Gerencia del AGSE, en cumplimiento de las competencias que este órgano de contratación tiene conferidas por Resolución de 29 de marzo de 2023, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes ámbitos, (BOJA núm. 66, de 10 de abril de 2023).

Dirección del centro:

Hospital de la Axarquía

Avenida del Sol 43

29700 Vélez Málaga (Málaga)

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

3.2.1. Superficie de ocupación de la cafetería:

Superficie de ocupación de la cafetería:

PLANTA BAJA (CAFETERIA Y COCINAS)	271,41 m²
• Zonas acceso al público general:	195,74 m ²
- Cafetería de público: 71,48 m ²	
- Cafetería de personal: 71,10 m ²	
- Aseos y Pasillos: 53,16 m ²	
• Zonas cocinas y servicio:	75,57 m ²
PLANTA SÓTANO (ALMACENES, VESTUARIOS)	92,84 m²
TOTAL:	364,25 m²

Superficie de ocupación de las máquinas expendedoras:

La superficie de las máquinas expendedoras asciende a **18 m²**.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 4/30	



Se estima una ocupación media por máquina de 1,5 metros cuadrados, teniendo en cuenta la instalación completa de encastrados, papeleras, etc., y un total de 12 máquinas repartidas en el Hospital de la Axarquía.

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

4.1. Características del servicio que realizará el concesionario del servicio

4.1.1. Servicio propio de cafetería y restauración

Los servicios, dirigidos tanto al personal del hospital como al público en general, se prestarán en los horarios siguientes, que podrán ser mejorados por ampliación en las ofertas que realicen las empresas:

- Cafetería Público:
 - De 7:45 horas a 22:00 horas (lunes a domingo y festivos)
- Cafetería de personal:
 - De 7:45 horas a 22:00 horas (lunes a domingo y festivos)
- Comedor de personal:
 - Almuerzo: de 13:00 horas a 16:00 horas (lunes a domingo y festivos)
 - Cena: de 20:30 horas a 23:00 horas (lunes a domingo y festivos)

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la confección de los distintos menús ofertados, los cuales podrán ser supervisados por persona o Unidad en quien delegue la Dirección del AGSE.

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

La cesión de uso de los locales y cualquier otro bien que AGSE pueda poner a disposición del contratista para el desarrollo del servicio en virtud del presente concurso, no genera ningún derecho a favor del contratista, por lo que a la finalización del contrato, por cualquier causa, la adjudicataria deberá abandonar los locales ocupados y devolver cuantos bienes haya recibido en uso del AGSE sobre la base de este contrato, así como los aportados por ella misma a raíz de la adjudicación; en el plazo que se indique, a contar desde el requerimiento que tal efecto se realice, o antes de las 24 horas del día inmediatamente anterior al inicio de la actividad de la adjudicataria del siguiente concurso; sin derecho a retención, ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente al AGSE.

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

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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 5/30	



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

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

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

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

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

4.1.2. Servicio de manutención al personal autorizado por el hospital

Los servicios de manutención al personal autorizado por el AGSE, se prestará en el local habilitado por el AGSE para ello, el cual se encuentra totalmente equipado, tanto de mobiliario como de instalaciones, siendo este equipamiento propiedad del Centro, debiendo el concesionario velar por su cuidado y su buen uso, siendo responsable ante el AGSE de cualquier daño que su personal pueda causar a los mismos.

Se estiman las siguientes cantidades anuales de unidades y tipo de dietas para manutención a proporcionar:

- Número de almuerzos / cenas: 17.525
- Número de desayunos / meriendas: 36.778

Los precios unitarios máximos que servirán de referencia para la licitación serán:

- 6,36 € sin IVA por almuerzo o cena.
- 1,30 € sin IVA por desayunos / meriendas

La empresa adjudicataria deberá consensuar con la antelación suficiente y con los responsables designados por la Dirección la confección de los menús destinado al personal autorizado, corriendo por su cuenta la gestión del aprovisionamiento, el manipulado de los mismos y el cocinado de las materias primas necesarias y atendiendo en todo momento a las especificaciones técnicas contempladas en el PPT.

En el servicio de cafeterías el adjudicatario incurrirá en un riesgo operacional derivado de:

- Riesgo de demanda: al depender sus ingresos exclusivamente del consumo real efectuado por usuarios, sin garantía de ingresos mínimos.
- Riesgo de recuperación de las inversiones necesarias para la adecuación de locales, adquisición de equipamiento e instalación de máquinas expendedoras.
- Riesgo derivado de la variación de los costes de explotación, incluyendo materias primas, suministros, mantenimiento y demás costes operativos.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 6/30	



- Riesgo de fluctuación de los niveles de actividad del centro hospitalario y de los hábitos de consumo de usuarios.
- Riesgo derivado del mantenimiento, reposición y funcionamiento de las instalaciones y equipamientos necesarios para la prestación del servicio”.
- Competencia de restauración en el entorno periférico: Existe un riesgo de merma en la demanda debido a la proliferación y consolidación de locales del sector de la restauración y cafeterías privadas en las inmediaciones del Hospital.

Este riesgo viene vinculado a lo siguiente:

- Incidencia de la estacionalidad turística y factores geopolíticos: Al encontrarse el Área de Gestión Sanitaria Este de Málaga-Axarquía ubicada en una comarca con una alta dependencia del sector turístico, la afluencia de usuarios externos está sujeta a la estacionalidad estival y vacacional. Factores geopolíticos o socioeconómicos globales —tales como fluctuaciones macroeconómicas, el incremento de precios de combustibles o dificultades en la conectividad del transporte de la provincia— impactan directamente en la población flotante y, por ende, en el volumen de visitas y estancias en el centro hospitalario.
- Variabilidad de la actividad asistencial y epidemiológica: El volumen de usuarios potenciales de la cafetería se encuentra ligado de forma intrínseca a la frecuentación hospitalaria y de consultas externas. Situaciones no planificadas de alerta sanitaria, cambios en los protocolos de acompañamiento de pacientes, modificaciones en las agendas de hospitalización de día o cirugías mayores ambulatorias (CMA), así como el impacto estacional de patologías respiratorias (campañas de alta frecuentación por gripe o virus respiratorios), alterarán los flujos y hábitos de consumo habituales dentro del recinto hospitalario.
- Conflictividad laboral y reestructuraciones organizativas: Las eventuales convocatorias de huelgas sanitarias, paros sectoriales o reorganizaciones de los turnos de trabajo del personal conllevan una alteración directa de los consumos diarios obligatorios o de conveniencia por parte de los trabajadores, traducándose en caídas drásticas de la recaudación económica durante dichos periodos.
- Impacto de obras de reforma y reordenación de espacios: Las futuras actuaciones de modernización, mantenimiento estructural o ampliación del Hospital pueden implicar modificaciones provisionales en los accesos de los pacientes, cortes de tránsito interno o desplazamientos temporales de unidades de gestión clínica, repercutiendo de manera directa en la accesibilidad física a los locales destinados al servicio de cafetería.

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

Durante el plazo de vigencia de la concesión, el concesionario abonará al AGSE, como precio del contrato un canon concesional fijo.

Por su parte, el concesionario tendrá derecho a percibir por sus servicios y productos suministrados de los usuarios de la cafetería, los importes que, como tarifas máximas de explotación aparecen en el Anexo I (lista de artículos y precios cafetería AGSE).

Para la fijación de estos precios, al no tener posibilidad de calcular el coste de los productos que nos permitiese la fijación de los precios mediante métodos modernos tales como el método del coste más

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 7/30	



margen de beneficio, o del porcentaje de beneficios sobre “food cost” (consistente en dividir el coste real del plato por un porcentaje de beneficio), o el más reciente, el método del “Price Engineering” (aplicación de las variables como el ticket medio teórico del establecimiento y el porcentaje del “food cost”), hemos optado por un método más tradicional para la fijación de los precios como es el método de precio razonable o intuitivo, verificando posteriormente la validez de estos precios así calculados con el método de la competencia, resultando los precios que se recogen en el Anexo I y comprobando que estos se encuentran en concordancia con los precios de negocios similares situados en las cercanías del hospital.

5.1. Canon concesional

El concesionario abonará a AGSE un importe concesional fijo anual que será objeto de licitación al alza y pagadero mensualmente por doceavas partes.

5.1.1. Valor del dominio público a ocupar:

Para el cálculo del valor del dominio público de ha tomado el valor catastral del metro cuadrado para la superficie de cafetería construida sobre el valor catastral según recibo Impuesto de Bienes Inmueble.

- Valor catastral del Hospital de la Axarquía (IBI 2024): **21.472.098,66 €**
- Superficie total construida del Hospital de la Axarquía: **23.584,00 m²**
- Precio por m² de superficie construida: **910,45 €/m²** ($21.472.098,66 \text{ €} \div 23.584,00 \text{ m}^2$)
- Superficie de las instalaciones objeto de la concesión: **382,25 m²** (271,41 m² de planta baja — cafetería, cocina y aseos— + 92,84 m² de planta sótano —almacenes y vestuarios— + 18,00 m² de vending)
- Valor del dominio público a ocupar: **348.020,26 €** ($382,25 \text{ m}^2 \times 910,45 \text{ €/m}^2$)

5.1.2. Canon fijo anual de explotación:

Referencias para la determinación del canon inicial de la explotación:

- Tipo de gravamen según recibo del Impuesto sobre Bienes Inmuebles aplicado al Hospital de la Axarquía: **0,64 %**.
- Estimación del canon sobre valor catastral: **2.227,33 €** (valor del dominio público a ocupar por el tipo de gravamen: $348.020,26 \text{ €} \times 0,64 \%$). IVA no incluido.
- Base imponible: **2.227,33 €** — IVA 21 %: **467,74 €**
- **Canon anual estimado para la explotación de la concesión (IVA incluido): 2.695,07 €**

5.2. Canon concesional variable

Además del canon concesional fijo, el concesionario abonará al Hospital un canon concesional variable.

Este canon variable será el 1% del total de la parte de las ventas que supere unas ventas totales (sin IVA) de 500.000 euros, incluyendo para este importe las ventas por cafetería y máquinas expendedoras, tal y como se muestra en la tabla del apartado “Revisión y actualización de importes”.

5.3. Viabilidad del Canon

Las cantidades establecidas como canon inicial pretenden garantizar la viabilidad de negocio y ha sido obtenida de acuerdo con el análisis contable financiero retrospectivo realizado a partir de la

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 8/30	



información contable y cuenta de pérdida de otras empresas concesionarias de servicios de cafetería de hospitales de dimensiones similares (como la del Área de Gestión Sanitaria Serranía de Málaga, cuyas características con similares a la que se estudia en el presente informe) a partir de las cuales se ha obtenido las pérdidas y ganancias previsional para los ejercicios de duración del contrato.

Para los diferentes cálculos económicos se han utilizado los datos históricos de las concesionarias de cafeterías similares de otros hospitales, como ya se ha indicado, para lo que se ha solicitado la cuenta de pérdidas y ganancias de ejercicios anteriores. A estos ingresos se le ha sumado el importe de las ventas por comidas al personal autorizado del Centro.

A partir de 2025 se han realizado unas hipótesis sobre el comportamiento de la revisión de precios de público y personal, obteniéndose, por aplicación de estas revisiones, los ingresos de los ejercicios futuros.

Por otro lado, se ha realizado unas hipótesis de variación de los IPC, las cuales se ha aplicado a los distintos gastos de explotación, excepto a los gastos de personal, que se le aplicado una variación distinta, pues observado convenios de años anteriores se observa que las revisiones salariales en el sector son notablemente superiores al IPC, mientras que las amortizaciones del inmovilizado se han imputado según tablas fiscales para el menaje (25%), para las instalaciones (10%), mientras las amortizaciones de las obras se han calculado teniendo en cuenta el plazo de la concesión.

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

El VAN es el acrónimo del Valor Actual Neto, también conocido como Valor Presente Neto (VPN). Es uno de los indicadores financieros para valorar y determinar la viabilidad y la rentabilidad de un proyecto de inversión, más conocidos y utilizados. Se determina mediante la actualización de los flujos de gastos e ingresos futuros del proyecto, menos la inversión inicial. Si el resultado de esta operación es positivo, es decir, si refleja ganancia se puede decir que el proyecto es viable.

De esta manera la empresa está en posición de evaluar desde el inicio y con proyección a futuro la viabilidad de su proyecto y los resultados de su inversión. El VAN permite conocer la posible rentabilidad a través de una fórmula matemática. En esta fórmula se utilizan los valores de los flujos de caja (ingresos y egresos de efectivo) actualizados a la fecha presente, descontándolos a una tasa de interés determinada. Y con sus resultados expresados en términos de unidades de valor monetario.

TIR o Tasa Interna de Retorno es uno de los métodos de evaluación de proyectos de inversión más recomendables. Se utiliza frecuentemente para analizar la viabilidad de un proyecto y determinar la tasa de beneficio o rentabilidad que se puede obtener de dicha inversión. Estrechamente ligado al VAN, la TIR también es definido como el valor de la tasa de descuento que iguala el VAN a cero, para un determinado proyecto de inversión. Su resultado viene expresado en valor porcentual.

Es sumamente confiable cuando la empresa quiere determinar la rentabilidad y viabilidad de un proyecto de inversión. La TIR utiliza el flujo de caja neto proyectado y el monto de la inversión del proyecto. En conclusión, TIR es el porcentaje de beneficio o pérdida que se puede obtener de una inversión.

Además, se aplica la metodología del **Artículo 10 del Real Decreto 55/2017**, de 3 de febrero, por el que se desarrolla la Ley 2/2015, de 30 de marzo, de desindexación de la economía española

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 9/30	



resultando que: 1. Se entiende por período de recuperación de la inversión del contrato aquél en el que previsiblemente puedan recuperarse las inversiones realizadas para la correcta ejecución de las obligaciones previstas en el contrato, incluidas las exigencias de calidad y precio para los usuarios, en su caso, y se permita al contratista la obtención de un beneficio sobre el capital invertido en condiciones normales de explotación. La determinación del período de recuperación de la inversión del contrato deberá basarse en parámetros objetivos, en función de la naturaleza concreta del objeto del contrato. Las estimaciones deberán realizarse sobre la base de predicciones razonables y, siempre que resulte posible, basadas en fuentes estadísticas oficiales. 2. Se define el período de recuperación de la inversión del contrato como el mínimo valor de n para el que se cumple la siguiente desigualdad, habiéndose realizado todas las inversiones para la correcta ejecución de las obligaciones previstas en el contrato:

$$\sum_{t=0}^n \frac{FC_t}{(1+b)^t} \geq 0$$

Donde:

t son los años medidos en números enteros.

FC_t es el flujo de caja esperado del año t , definido como la suma de lo siguiente:

a) El flujo de caja procedente de las actividades de explotación, que es la diferencia entre los cobros y los pagos ocasionados por las actividades que constituyen la principal fuente de ingresos del contrato, teniendo en cuenta tanto las contraprestaciones abonadas por los usuarios como por la Administración, así como por otras actividades que no puedan ser calificadas como de inversión y financiación.

El flujo de caja procedente de las actividades de explotación comprenderá, entre otros, cobros y pagos derivados de cánones y tributos, excluyendo aquellos que graven el beneficio del contratista.

b) El flujo de caja procedente de las actividades de inversión, que es la diferencia entre los cobros y los pagos que tienen su origen en la adquisición de activos no corrientes y otros activos equivalentes, tales como inmovilizados intangibles (entre ellos, derechos de uso de propiedad industrial o intelectual, concesiones administrativas o aplicaciones informáticas), materiales o inversiones inmobiliarias, así como los cobros procedentes de su enajenación.

Aunque no se prevea su efectiva enajenación en el momento de realizar las proyecciones, se incluirá como cobro procedente de las actividades de inversión el valor residual de los activos, entendido como el importe que se podría recuperar al término del contrato o bien de la vida útil del elemento patrimonial, en caso de que ésta finalice con anterioridad, ya sea por su venta en el mercado o por otros medios.

Para la determinación del valor residual se analizarán las características de los elementos patrimoniales, tales como su vida útil, usos alternativos, movilidad y divisibilidad.

FC_t no incluirá cobros y pagos derivados de actividades de financiación.

La estimación de los flujos de caja se realizará sin considerar ninguna actualización de los valores monetarios que componen FC_t .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 10/30	



b es la tasa de descuento, cuyo valor será el rendimiento medio en el mercado secundario de la deuda del Estado a diez años en los últimos seis meses incrementado en un diferencial de 200 puntos básicos. Se tomará como referencia para el cálculo de dicho rendimiento medio los últimos datos disponibles publicados por el Banco de España en el Boletín del Mercado de Deuda Pública.

El instrumento de deuda y el diferencial que sirven de base al cálculo de la tasa de descuento podrán ser modificados por Orden del Ministro de Hacienda y Función Pública, previo informe de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa del Estado, para adaptarlo a los plazos y condiciones de riesgo y rentabilidad observadas en los contratos del sector público.

Calculo de la tasa de descuento

Consultados los Indicadores Financieros publicados por el Banco de España, el rendimiento medio en el mercado secundario de la deuda del Estado a diez años en los seis meses anteriores al cálculo fue de 3,22%, por lo que la tasa de descuento a aplicar para el cálculo del periodo de recuperación de la inversión es del 5,22%, tal y como se puede observar en la siguiente tabla.

Tabla 1. Tasa de descuento (b). Fuente: Indicadores financieros. Banco de España

AÑO	MES	Rendimiento medio en el mercado secundario de la deuda del Estado a diez años
2025	OCTUBRE	3,15%
	NOVIEMBRE	3,17%
	DICIEMBRE	3,29%
2026	ENERO	3,25%
	FEBRERO	3,09%
	MARZO	3,55%
Media		3,25 %
Tasa de descuento		5,25%

La fórmula más utilizada para calcular el VAN es:

- $VAN = \text{Beneficio Neto Actualizado (BNA)} - \text{Inversión Inicial (I}_0\text{)}$

Donde el BNA es el valor actualizado del flujo de caja que se obtiene al estipular el valor de venta a futuro y aplicarle una tasa de descuento para actualizar su valor al presente. Es decir, se calcula el valor en que se podría vender en el futuro y se le aplica una tasa de interés inversa para estimar ese valor al día de hoy.

$$VAN = -A + \frac{Q1}{(1+k)^1} + \frac{Q2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{Qn}{(1+k)^n}$$

En donde:

Q1, Q2,...Qn son los flujos de caja (cobros-pagos)

k: tasa de descuento seleccionada o tasa de oportunidad

A: Desembolso inicial

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 11/30	



Esta operación nos arrojará 3 posibles resultados que nos servirán para determinar la viabilidad del proyecto en cuestión:

- VAN = 0. Si el resultado es igual a cero (0), se determina que el proyecto no dará ganancias ni pérdidas, o sea, es indiferente.
- VAN > 0. Cuando el valor obtenido es mayor a cero (0) se asume que el proyecto será rentable.
- VAN < 0. Si el valor obtenido es menor a cero (0) se considera el proyecto no viable.

El VAN representa la oportunidad que tiene la empresa de evaluar sus inversiones a mediano o largo plazo, conociendo de antemano las posibilidades reales de maximizar el rendimiento de la inversión. De esta forma determinar su viabilidad o no en función de si se logra superar el mínimo rendimiento esperado, según el capital invertido. Para esto se apoya en el análisis de los valores del flujo de caja, actualizándolos al valor presente y restándoles los montos totales de la inversión inicial realizada.

Para realizar esta operación el VAN utiliza los siguientes parámetros:

- Inversión inicial, es el monto total de la inversión realizada para iniciar el proyecto.
- Inversión realizada durante el proceso, excluyendo la inversión realizada inicialmente.
- Flujos netos de efectivo, diferencia resultante entre los ingresos y egresos que se prevén a lo largo del proyecto.
- Tasa de oportunidad, la mínima rentabilidad deseada por la inversión.
- Periodo de tiempo, cantidad de tiempo o número de periodos económicos que se estima durara el proyecto.

El objetivo de la TIR es mostrar el valor de rendimiento de la inversión realizada comparable a una tasa de interés expresado en porcentajes.

Fórmula de la TIR o Tasa Interna de Retorno

$$TIR = \sum_{T=0}^n \frac{F_n}{(1+i)^n} = 0$$

En donde:

F_n: flujo de caja en el periodo n.

n: número de períodos.

I: valor de la inversión inicial.

Y sus resultados se interpretan de la siguiente manera identificando “r” como el costo de oportunidad.

- Si la TIR es < r se determina que el proyecto debe ser rechazado.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 12/30	



- Si la TIR es $> r$ entonces el proyecto será viable y puede ser aprobado.
- En el caso de que la $TIR = 0$, el proyecto en principio debe ser rechazado. Es cierto, que desde el punto de vista estratégico puro, se podría decidir invertir, pero a nivel financiero no compensa asumir dicho riesgo.

En definitiva, el VAN y la TIR, calculados a partir de los beneficios futuros estimados, deberán darnos unos valores que en el caso de VAN deberá ser positivo y en el caso del TIR un valor por encima de la tasa de descuento tomada para el cálculo del VAN, entendiendo en este caso como tasa de descuento, el porcentaje de rendimiento que el futuro concesionario está dispuesto a obtener como mínimo.

	VAN	TIR
Tasa de Descuento / Tasa de Oportunidad	5,25 %	
Inversión Inicial	-404.034,59 €	-404.034,59 €
Flujo de Caja año 1	68.259,95 €	68.259,95 €
Flujo de Caja año 2	82.929,14 €	82.929,14 €
Flujo de Caja año 3	98.216,57 €	98.216,57 €
Flujo de Caja año 4	114.178,63 €	114.178,63 €
Flujo de Caja año 5	130.985,71 €	130.985,71 €
	14.386,09 €	6,40 %

Tomando como tasa del descuento el **5,25%**, es decir el concesionario obtendría como mínimo un **5,25 %** del valor invertido, tenemos que el valor del VAN asciende a **14.386,09 €**, mientras que la **TIR es de 6,40 %**, por encima del rendimiento mínimo esperado, lo que demuestra que, con la hipótesis presentada la inversión es viable.

Por otro lado, si comparamos el importe del canon sobre el volumen de ventas resulta que este asciende al **0,65% en el año 1**, muy por debajo de los límites comúnmente aceptados en los estudios de modelos de negocios, donde se aconsejan que no se supere el 5% (Fuente CaixaBank elBulliFoundation).

AÑO	CANON FIJO	PREVISIÓN IPC	CANON FIJO ACTUALIZADO IPC	PREVISIÓN VENTAS TOTALES	CANON VARIABLE (1% VENTAS >500.000 €)	CANON TOTAL	% CANON / VOLUMEN VENTAS
AÑO 1	2.695,07	1,70%	2.740,89	649.403,73	1.494,04	4.234,92	0,65 %
AÑO 2	2.740,89	2,40%	2.806,67	672.132,86	1.721,33	4.527,99	0,67 %
AÑO 3	2.806,67	2,05%	2.864,20	695.657,51	1.956,58	4.820,78	0,69 %
AÑO 4	2.864,20	2,05%	2.922,92	720.005,53	2.200,06	5.122,97	0,71 %
AÑO 5	2.922,92	2,05%	2.982,84	745.205,72	2.452,06	5.434,90	0,73 %

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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 13/30	



CONCEPTO:	1	2	3	4	5	TOTALES 5 AÑOS
INGRESOS:						
Ingresos Concesión Servicio Cafetería	546.566,94 €	565.696,78 €	585.496,17 €	605.988,54 €	627.198,14 €	2.930.946,56 €
Ventas mantención personal autorizado	159.270,40 €	159.270,40 €	159.270,40 €	159.270,40 €	159.270,40 €	796.352,00 €
Ingresos concesión máquinas expendedoras	102.836,79 €	106.436,08 €	110.161,34 €	114.016,99 €	118.007,58 €	551.458,79 €
INGRESOS TOTALES:	808.674,13 €	831.403,26 €	854.927,91 €	879.275,93 €	904.476,12 €	4.278.757,36 €
GASTOS:						
Canon Junta de Andalucía (exp)	4.234,92 €	4.527,99 €	4.820,78 €	5.122,97 €	5.434,90 €	24.141,57 €
Gastos materia prima para comidas personal autorizado	58.656,10 €	59.829,22 €	61.025,81 €	62.246,33 €	63.491,25 €	305.248,72 €
Gastos materia prima cafet	194.482,78 €	198.372,43 €	202.339,88 €	206.386,68 €	210.514,41 €	1.012.096,17 €
Gasto materia prima vending	36.592,01 €	37.323,85 €	38.070,33 €	38.831,74 €	39.608,37 €	190.426,31 €
Vajilla menaje, telef, alquileres, mat. Oficina	14.731,20 €	15.025,82 €	15.326,34 €	15.632,87 €	15.945,52 €	76.661,76 €
Consumo electrico	39.480,33 €	40.269,94 €	41.075,34 €	41.896,84 €	42.734,78 €	205.457,23 €
Consumos gas	7.355,75 €	7.613,20 €	7.879,66 €	8.155,45 €	8.440,89 €	39.444,93 €
Consumos agua	1.324,07 €	1.350,55 €	1.377,56 €	1.405,11 €	1.433,21 €	6.890,51 €
Gastos de personal	278.498,83 €	278.664,78 €	278.851,49 €	279.017,45 €	279.017,45 €	1.394.049,99 €
Gastos mantenimiento y conservación (vending y cafet)	20.869,20 €	21.286,58 €	21.712,32 €	22.146,56 €	22.589,49 €	108.604,15 €
Otros gastos generales (tributos, seguros...)	1.172,40 €	1.148,95 €	1.125,97 €	1.103,45 €	1.081,38 €	5.632,16 €
Amortizaciones inversión inicial cafeteria	72.406,92 €	72.406,92 €	72.406,92 €	72.406,92 €	72.406,92 €	362.034,59 €
Amortizaciones inversión inicial vending	8.400,00 €	8.400,00 €	8.400,00 €	8.400,00 €	8.400,00 €	42.000,00 €
Programas DDD y analíticos	2.209,68 €	2.253,87 €	2.298,95 €	2.344,93 €	2.391,83 €	11.499,26 €
TOTAL GASTOS	740.414,18 €	748.474,13 €	756.711,34 €	765.097,29 €	773.490,41 €	3.784.187,35 €
BENEFICIO ANTES DE INTERESES E IMPUESTOS	68.259,95 €	82.929,14 €	98.216,57 €	114.178,63 €	130.985,71 €	494.570,01 €
% s/ ventas	8,44 %	9,97 %	11,49 %	12,99 %	14,48 %	11,56 %
Impuestos	17.064,99 €	20.732,28 €	24.554,14 €	28.544,66 €	32.746,43 €	125.898,54 €
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BENEFICIO NETO	51.194,96 €	62.196,85 €	73.662,43 €	85.633,97 €	98.239,28 €	377.695,61 €
% s/ ventas	6,33 %	7,48 %	8,62 %	9,74 %	10,86 %	8,83 %

Incrementos contemplados:

	Actual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Inflación anual prevista (IPC)	-	2,30 %	2,00 %	2,00 %	2,00 %	2,00 %
Variación del incremento salarial	-	2,30 %	2,00 %	2,00 %	2,00 %	2,00 %
Nota: todos estos datos se indicarán en %						

6. DURACIÓN DE LA CONCESIÓN DE SERVICIO Y PRÓRROGA.

6.1. Plazo duración inicial

La duración inicial del contrato se estima en 5 años.

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

Una vez dicho lo anterior tenemos que, si damos por correcto los beneficios resultantes de las cuentas de pérdidas y ganancias previsionales y que por otro lado la inversión a realizar asciende a

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 14/30	



404.034,59 €, tenemos que el período de recuperación de la inversión (PRI) es de aproximadamente 30 meses.

FLUJOS NETOS DE EFECTIVO						
CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Resultado del ejercicio		68.259,95 €	82.929,14 €	98.216,57 €	114.178,63 €	130.985,71 €
+ Depreciación		0,00 €	0,00 €	1,00 €	2,00 €	3,00 €
+ Amortización de diferidos		80.806,92 €	80.806,92 €	80.806,92 €	80.806,92 €	80.806,92 €
+ Provisiones		0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
- Inversión inicial	-404.034,59 €					
Flujo de efectivo	-404.034,59 €	149.066,87 €	163.736,06 €	179.024,49 €	194.987,55 €	211.795,63 €
FLUJO NETO DE EFECTIVO ACUMULADO		-254.967,72 €	-91.231,67 €	87.792,82 €	282.780,38 €	494.576,01 €

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

6.2. Prórroga

NO.

7. GASTOS DE ENERGÍAS

7.1. Gasto derivado del consumo de energía Cafetería

Para la estimación de los consumos de energía, se han consultado datos de cafeterías hospitalarias con características similares, como la del AGSS mencionada anteriormente.

7.1.1. Suministro eléctrico

Gasto medio anual consumo energía eléctrica: 38.592,70 €/año

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

7.1.2. Suministro de gas u otro combustible

Gasto anual consumo de gas u otro combustible: 7.107,00 €/año

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

7.1.3. Suministro de agua

Gasto anual consumo de agua: 1.294,30 €/año

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

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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 15/30	



Los gastos derivados de los consumos establecidos en el contrato (como energía eléctrica, gas, agua u otros) serán liquidados por el Servicio Andaluz de Salud en los mismos términos y condiciones aplicables a la liquidación del canon, con la salvedad de la periodicidad, que será trimestral.

La liquidación de dichos consumos se realizará conforme a los siguientes periodos y plazos de consumos:

- Primer trimestre: consumos comprendidos entre el 1 de enero y el 31 de marzo de 202X. Serán liquidados dentro de los primeros 20 días del mes de abril.
- Segundo trimestre: consumos comprendidos entre el 1 de abril y el 30 de junio de 202X. Serán liquidados dentro de los primeros 20 días del mes de julio.
- Tercer trimestre: consumos comprendidos entre el 1 de julio y el 30 de septiembre de 202X. Serán liquidados dentro de los primeros 20 días del mes de octubre.
- Cuarto trimestre: consumos comprendidos entre el 1 de octubre y el 31 de diciembre de 202X. Serán liquidados dentro de los primeros 20 días del mes de enero del año siguiente.

8. INGRESOS Y OTROS GASTOS

Para poder entender los datos que se recogen en las cuentas de pérdidas y ganancias previsionales anteriores debemos tener presente el estado excepcional por el que atraviesa la economía en la actualidad.

La valoración del IPC se ha obtenido en base a las últimas proyecciones publicadas por la Cámara de Comercio, siendo un 2,30% para 2026 y un 2,00% para 2027. A partir de este año, se ha estimado que el crecimiento es del 2%.

8.1. Ingresos de la explotación

Como hemos indicado, como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios el importe del precio de estos servicios y productos.

Asimismo, por el servicio de manutención al personal autorizado por el Centro, tendrán derecho a percibir el importe correspondiente con cargo al Capítulo II del presupuesto del AGSE.

Para el cálculo de los ingresos, se ha tenido en cuenta el comportamiento de las ventas de otros hospitales comarcales como el de la Serranía de Ronda teniendo en cuenta la población de la zona, incluyéndose el importe de las comidas de personal del AGSE.

Para el cálculo de la actividad se ha partido de un punto de vista totalmente conservador, es decir hemos supuesto que la demanda de los servicios de cafeterías permanecerá tal y como se encuentra en la actualidad, suponiendo que el incremento de las ventas es debido solo al IPC.

8.2. Aprovisionamiento

El cálculo del aprovisionamiento, es decir el consumo de productos, se ha obtenido a partir de hipótesis de variación de los IPC.

8.3. Gastos de personal

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 16/30	



Para la estimación de los gastos de personal se ha tenido en cuenta todo lo recogido en el Convenio colectivo estatal de restauración colectiva (Código de Convenio n.º 99100165012016).

En el artículo 2 de este, sobre el ámbito funcional, se indica: “[...] Se entiende por servicio de restauración colectiva, aquel que realizado por una empresa interpuesta entre la empresa principal (cliente) y el comensal, presta un servicio hostelero y procede a elaborar y transformar los alimentos mediante un sistema y organización propios, en las instalaciones del mismo «cliente» o en las suyas propias, sirviendo siempre con posterioridad, dichos alimentos en los espacios habilitados al efecto por los clientes y percibiendo por ello una contraprestación. Asimismo, se incluyen dentro del ámbito de aplicación de este capítulo los servicios hosteleros prestados en virtud de concesiones administrativas por las empresas pertenecientes al subsector de restauración colectiva. [...]”.

A partir de las categorías necesarias, lo salarios son:

Categoría profesional	Salario Base	Salario (x14 pagas)	Profesionales	SALARIO BRUTO AÑO TOTAL
Encargada/a	1.353,50 €	18.949,00 €	1	18.949,00 €
Cocinero/a	1.338,45 €	18.738,30 €	2	37.476,60 €
CAMARERO/A	1.323,43 €	18.528,02 €	6	111.168,12 €
LIMPIADOR/A	1.338,66 €	18.741,24 €	1,5	28.111,86 €
				195.705,58 €

La seguridad social tenida en cuenta, así como el Mecanismo de Equidad Intergeneracional (MEI) son:

Año	Cuota Seguridad Social	MEI	SS+MEI
2025	33,50 %	0,67 %	34,17 %
2026	33,50 %	0,75 %	34,25 %
2027	33,50 %	0,83 %	34,33 %
2028	33,50 %	0,92 %	34,42 %
2029	33,50 %	1,00 %	34,50 %
2030	33,50 %	1,00 %	34,50 %

Para la subida del coste de personal se ha estimado a partir del incremento del IPC ya mencionado anteriormente (2,30 % para 2026 y “%” para los años siguientes). A partir de estas consideraciones, los costes de personal son:

CONCEPTO	2025	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1. Coste Personal según convenio	195.705,58 €	195.705,58 €	195.705,58 €	195.705,58 €	195.705,58 €	195.705,58 €
2. Absentismo (6%)	11.742,33 €	11.742,33 €	11.742,33 €	11.742,33 €	11.742,33 €	11.742,33 €
Seguridad Social + MEI	34,17 %	34,25 %	34,33 %	34,42 %	34,50 %	34,50 %
Importe SS+MEI	70.884,95 €	71.050,91 €	71.216,87 €	71.403,57 €	71.569,53 €	71.569,53 €
Total costes personal	278.332,87 €	278.498,83 €	278.664,78 €	278.851,49 €	279.017,45 €	279.017,45 €

8.4. Limpieza:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 17/30	



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

8.5. Otros gastos de explotación

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

- El arrendamiento, en nuestro caso el canon, ascendería

AÑO	CANON FIJO	PREVISIÓN IPC	CANON FIJO AC-TUALIZADO IPC	PREVISIÓN VENTAS TO-TALES	CANON VARIA-BLE (1% VEN-TAS >500.000 €)	CANON TOTAL	% CANON / VOLUMEN VENTAS
AÑO 1	2.695,07	1,70%	2.740,89	649.403,73	1.494,04	4.234,92	0,65 %
AÑO 2	2.740,89	2,40%	2.806,67	672.132,86	1.721,33	4.527,99	0,67 %
AÑO 3	2.806,67	2,05%	2.864,20	695.657,51	1.956,58	4.820,78	0,69 %
AÑO 4	2.864,20	2,05%	2.922,92	720.005,53	2.200,06	5.122,97	0,71 %
AÑO 5	2.922,92	2,05%	2.982,84	745.205,72	2.452,06	5.434,90	0,73 %

- Mantenimiento y conservación:

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

A partir del segundo año se le aplica los porcentajes de la inflación estimada.

- Servicios de Profesionales Independientes

El dato de partida se consigue del histórico de la actual concesionaria, aplicándole los porcentajes de la inflación estimada para la estimación futura.

- Primas de seguros, tributos, comisiones bancarias, resto de suministros, gastos diversos y telefonía

El dato de partida se consigue del histórico de la actual concesionaria, aplicándole los porcentajes de la inflación estimada para la estimación futura.

8.6. Amortizaciones

Las amortizaciones de los equipamientos de nuevas adquisiciones o sus reparaciones se han calculado teniendo en cuenta el plazo de la concesión (5 años).

8.7. Acondicionamiento del local

En virtud de la oferta adjudicada.

9. ESTIMACIÓN INVERSIONES A REALIZAR POR EL CONCESIONARIO

9.1. Carpintería, Obra Civil y Mobiliario

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 18/30	



Este capítulo comprende el suministro e instalación de la línea de distribución al público (self) y los elementos de mobiliario interior y exterior de la cafetería.

Carpintería e instalación del self

La línea de self, elemento central en la distribución de comidas al público hospitalario, se renovará íntegramente con materiales de primera calidad: superficie de Kerrok blanco (antibacteriano y de alta resistencia) en las encimeras de contacto directo con alimentos, y melamina color roble en el resto de los frentes. La trasbarra habilitará un punto de trabajo independiente para la zona de cafetería, con conexiones para agua fría y caliente y espacio para la maquinaria de café.

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UD.	IMPORTE (€)
Línea self	Línea de 9,00 m sobre y pasabandejas Kerrok blanco, resto melamina roble	1	14.818,00 €
Trasbarra	Trasbarra de 2,90 m con fregadero, grifo y cajón para café (sobre Kerrok)	1	11.540,00 €
Mueble menaje	Mueble menaje de 1,60 m en melamina roble (excluye cubos de basura)	1	1.729,00 €
Peanas bandejas	Conjunto de 3 peanas para bandejas	1	499,00 €
EPIs y documentación	Equipos de protección individual y documentación técnica	1	490,00 €
Portes y montaje	Transporte y montaje de materiales en Hospital Axarquía, Málaga	1	5.230,00 €
Decoración	Distintos elementos de decoración para la cafetería	1	4.800,00 €
SUBTOTAL CARPINTERÍA			39.106,00 €

Mobiliario

Se contempla la dotación completa de mobiliario tanto para el comedor de personal sanitario como para el comedor de público general. El diseño combina funcionalidad, durabilidad y estética acorde con el entorno sanitario.

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UD.	PRECIO UNIT. (€)	IMPORTE (€)
Mesa redonda (personal)	Mesa redonda Ø80 cm, sobre melamina	9	299,00 €	2.691,00 €
Silla Woody (personal)	Silla Woody (4 marfil + 4 arena)	36	74,72 €	2.689,92 €
Mesa redonda (público)	Mesa redonda Ø80 cm, sobre melamina	9	299,00 €	2.691,00 €
Silla Woody (público)	Silla Woody (4 marfil + 4 arena)	36	74,72 €	2.689,92 €

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 19/30	



ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UD.	PRECIO UNIT. (€)	IMPORTE (€)
Mesa Max	Mesa redonda modelo Max Ø80 cm, sobre chapa metálica/HPL blanco	29	242,88 €	7.043,52 €
Silla Nápoles	Silla Nápoles para terraza exterior	116	123,63 €	14.341,08 €
EPIs	Equipos de protección individual	1	490,00 €	490,00 €
Portes y montaje	Transporte y montaje en Hospital Axarquía, Málaga	1	3.630,00 €	3.630,00 €
SUBTOTAL MOBILIARIO				36.266,44 €

Equipamiento de Hostelería

La propuesta incluye equipos de alta eficiencia energética (refrigerante ecológico R-452A, R-290), certificados CE y conformes con la normativa sanitaria vigente, con especial atención a la seguridad alimentaria (kits de alarma de hombre encerrado en cámaras, detectores de gases, sistema contraincendios en campana extractora) y a la sostenibilidad medioambiental (lavavajillas con recuperador de calor, horno mixto con programa de limpieza automática).

Equipamiento previsto por zonas funcionales:

- Zona 1 – Cámaras y Almacenes: 4 recintos frigoríficos panelables (conservación, descongelación, congelación y basuras), equipos frigoríficos partidos con refrigerante R-452A, kits de seguridad para cámaras positivas y negativas, estanterías de duraluminio y contenedores de residuos. Total: 86.398,85 €.
- Zona 2 – Preparaciones: Fregadero de 1 seno con bastidor y grifería de palanca, lavamanos con pedal, mesa refrigerada GN 1/1, mesa de trabajo mural gama 700 y equipo frigorífico para cuarto frío (+8/+15°C). Total: 12.340,40 €.
- Zona 3 – Cocina: Freidora eléctrica de 21 l, sartén basculante eléctrica de 80 l, cocina eléctrica de 4 fuegos, horno mixto eléctrico para 20 GN 1/1 (con generador de vapor y sistema de limpieza automática), campana mural invertida con sistema contraincendios, caja de ventilación 400°C/2H y variador de frecuencia. Total: 51.338,09 €.
- Zona 4 – Lavado: Mesa de entrada con aro de desbarazado, lavavajillas de cúpula con recuperador de calor (45 cestas/hora), mesa de salida, estantería y armario para artículos de limpieza. Total: 8.171,70 €.
- Zona 5 – Self: Frente mostrador refrigerado 2 puertas, vitrinas drop-in refrigeradas (x2), placas vitrocerámica encastrables con protectores higiénicos, lámparas mantenedoras de temperatura, reservas calientes 2 puertas (x2) y mesa fría GN 1/1. Total: 22.580,95 €.
- Zona 6 – Montaje y Puesta en Marcha: Plan de Seguridad y Salud, instalación frigorífica completa (líneas, cargas de gas, protecciones), montaje de extracción de humos y montaje general con garantía total de 1 año (piezas + desplazamiento + mano de obra). Total: 37.133,00 €.

ZONA	CONCEPTO	IMPORTE NETO (€)
------	----------	------------------

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 20/30	



ZONA	CONCEPTO	IMPORTE NETO (€)
Zona 1 – Cámaras y Almacenes	Recintos frigoríficos, equipos frigoríficos, estanterías, kits de seguridad y sumideros	86.398,85 €
Zona 2 – Preparaciones	Fregadero, mesa refrigerada, mesa de trabajo, equipo frigorífico cuarto frío	12.340,40 €
Zona 3 – Cocina	Freidora, sartén basculante, cocina eléctrica, horno mixto, campana y sistema contraincendios	51.338,09 €
Zona 4 – Lavado	Mesa de entrada, lavavajillas de cúpula con recuperador de calor, mesa de salida y armario limpieza	8.171,70 €
Zona 5 – Self	Frente mostrador refrigerado, vitrinas drop-in, placas vitrocerámica, reservas calientes y mesas frías	22.580,95 €
Zona 6 – Montaje	Plan seguridad y salud, instalación frigorífica, extracción de humos, montaje y puesta en marcha	37.133,00 €
Total sin IVA		217.962,99 €

Obra

Se contempla una partida destinada a la realización de una pequeña obra en la zona donde se instalará la Línea self. Esta partida está valorada en **5.866,71 €**.

Resumen de partidas

CAPÍTULO / PARTIDA	DESCRIPCIÓN	IMPORTE NETO (€)
Carpintería y Otros	Línea self, trasbarra, mobiliario y complementos	75.372,44 €
Equipamiento	Maquinaria de hostelería	217.962,99 €
Obra	obras	5.866,71 €
TOTAL INVERSIÓN		299.202,14 €

Importe total estimado de inversión: 299.202,14 € (IVA excluido).

Aunque el importe definitivo del equipamiento a implantar se obtendrá de la propuesta técnica planteada por la empresa que resulte adjudicataria, el total de la inversión estimada que el concesionario se compromete a realizar asciende a **362.034,58 € IVA incluido**.

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

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

No hay subrogación ya que se trata de un servicio nuevo.

10.2. Otros aspectos que se consideren convenientes

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 21/30	



No procede

**LA DIRECCIÓN ECONÓMICO ADMINISTRATIVA
DEL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA ESTE DE MÁLAGA**

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 22/30	



ANEXO I.

Lista de artículos y precios de la cafetería del AGSE

	PRECIOS PERSONAL	PRECIOS PÚBLICOS
CAFÉS E INFUSIONES	PVP 2026	PVP 2026
CAFÉ SOLO	0,95 €	1,30 €
CAFÉ CORTADO	0,95 €	1,30 €
CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO	0,95 €	1,30 €
CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,25 €	1,60 €
CAFÉ CON LECHE GRANDE	1,60 €	1,90 €
INFUSION	0,75 €	1,00 €
CACAO SOLUBLE PEQUEÑO	1,10 €	1,45 €
CACAO SOLUBLE MEDIANO	1,25 €	1,55 €
CACAO SOLUBLE GRANDE	1,35 €	1,90 €
TAZA LECHE PEQUEÑA	0,95 €	1,00 €
TAZA DE LECHE MEDIANA	1,25 €	1,55 €
TAZA DE LECHE GRANDE	1,50 €	1,90 €
TOSTADAS	PVP 2026	PVP 2026
MEDIA DE ACEITE DE OLIVA, TOMATE, MANTEQUILLA O MARGARINA	0,85 €	1,00 €
ENTERA ACEITE DE OLIVA, TOMATE, MANTEQUILLA O MARGARINA	1,15 €	1,30 €
MEDIA PATE, ZURRAPA O SOBRASADA	0,85 €	1,00 €
EXTRA DE TOMATE	0,20 €	0,30 €
EXTRA DE ACEITE, MARGARINA O MERMELADA	0,20 €	0,30 €

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 23/30	



EXTRA DE JAMON SERRANO	0,30 €	0,60 €
EXTRA QUESO	0,25 €	0,30 €
EXTRA JAMÓN COCIDO	0,30 €	0,30 €
EXTRA DE PORCION DE PATE, ZURRAPA O SOBRASADA	0,30 €	0,35 €
SUPLEMENTO DESECHABLE MENÚ	0,50 €	0,50 €
PORCION DE MERMELADA(EXCLUIDA DE LA TOSTADA)	0,20 €	0,30 €
PORCION DE MARGARINA (EXCLUIDA DE LA TOSTADA)	0,20 €	0,30 €
BOLLERIA	PVP 2026	PVP 2026
BIZCOCHO DE MANZANA	1,40 €	1,70 €
CROISSANT DE CHOCOLATE (NOCILLA)	1,65 €	1,75 €
CROISSANT DE MANTEQUILLA	1,00 €	1,45 €
NAPOLITANA DE CHOCOLATE	1,00 €	1,45 €
NAPOLITANA DE CREMA	1,00 €	1,45 €
BIG DOT CHOCOLATE	1,00 €	1,45 €
BIG DOT SUGAR	1,00 €	1,45 €
PALMERA	1,55 €	1,95 €
MUFFIN MANZANA	1,70 €	1,70 €
MUFFIN PISTACHO	1,95 €	1,95 €
BIG DOT PISTACHO	1,95 €	1,95 €
DULCES SIN GLUTEN	1,45 €	1,50 €
BOCADILLOS	PVP 2026	PVP 2026
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	2,35 €	3,60 €
BOCADILLO ALDEANO	4,00 €	4,95 €
BOCADILLO DE SERRANITO	5,20 €	6,15 €
BOCADILLO CANARIO	5,20 €	6,15 €

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 24/30	



BOCADILLO LEVANTE	5,20 €	6,15 €
BOCADILLO DE TORTILLA Y PIMIENTO	2,05 €	3,00 €
BOCADILLO DE BACON Y QUESO	2,55 €	3,80 €
BOCADILLO TORTILLA CASERA	1,95 €	3,05 €
MOLLETE TORTILLA PATATAS	2,45 €	2,60 €
MOLLETE TORTILLA FRANCESA	2,05 €	2,85 €
MOLLETE MIXTO	2,35 €	2,80 €
MOLLETE SERRANO	2,35 €	2,80 €
BOCADILLO VEGETAL XL DE BACON Y QUESO	2,55 €	3,80 €
PINCHO DE TORTILLA	1,85 €	2,70 €
ENVOLTINIS SURTIDOS (ATUN, PIZZA, ETC...)	1,70 €	1,85 €
HOJALDRE DE POLLO CON SETAS	2,30 €	2,30 €
SANDWICHES	PVP 2026	PVP 2026
MIXTO DE JAMON COCIDO Y QUESO	1,75 €	2,83 €
CUBANO	5,00 €	5,75 €
BEBIDAS	PVP 2026	PVP 2026
BOTELLIN CERVEZA 200ML	1,00 €	1,40 €
BOTELLIN SIN ALCOHOL 200ML	1,00 €	1,40 €
BOTELLA CERVEZA 330CL	1,25 €	1,75 €
LATA DE CERVEZA 330CL	1,10 €	1,65 €
SIN ALCOHOL DE LATA 330CL	1,10 €	1,65 €
PEPSI COLA BOTELLA 200CL	1,10 €	1,45 €
REFresco PET 500	1,90 €	2,30 €
KAS NARANJA BOTELLA 200CL	1,10 €	1,45 €
KAS LIMON BOTELLA 200CL	1,10 €	1,45 €

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 25/30	



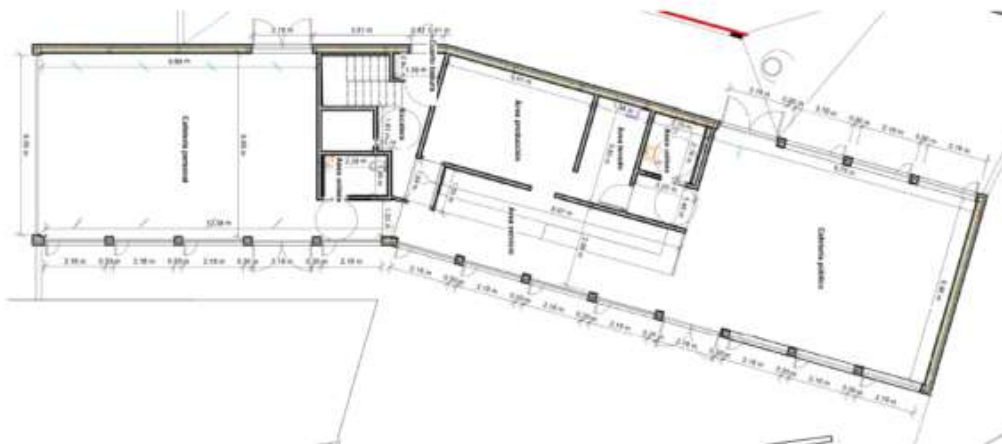
AQUARADE LATA 330CL	1,40 €	1,65 €
ZUMO BOTELLA 200CL	1,10 €	1,40 €
ZUMO BIOFRUTAS	1,40 €	1,60 €
ZUMO NARANJA NATURAL NORMAL	1,45 €	2,00 €
ZUMO NATURAL GRANDE	1,70 €	2,60 €
AGUA MINERAL 500CL	0,70 €	1,00 €
AGUA NATURAL 1500CL	1,15 €	1,40 €
VARIOS MENUS	PVP 2026	PVP 2026
GAZPACHO	2,95 €	3,90 €
ENSALADA DE LA CASA	2,95 €	3,90 €
MENU DEL DIA (PRIMERO, SEGUNDO, PAN, BEBIDA Y POSTRE)	5,20 €	9,10 €
PORCION DE TARTA	1,95 €	1,95 €
VASO DE TRUFA CORTADA	1,65 €	1,85 €
POSTRES LACTEOS	0,95 €	1,10 €
PIEZA DE FRUTA	0,75 €	1,00 €
EXTRA DE PAN	0,80 €	1,00 €
SNACK DE PATATA	1,15 €	1,40 €

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 26/30	



ANEXO II:
Plano Cafetería

SUPERFICIE ÚTIL PLANTA BAJA		
EDIFICIO	NOMBRE	ÁREA
Acceso	Cuarto instalaciones	8,03 m²
Acceso	Distribuidor	45,88 m²
Cafetería	Cafetería personal	71,48 m²
Cafetería	Cafetería público	71,10 m²
Cafetería	Área servicio	26,53 m²
Cafetería	Área producción	20,70 m²
Cafetería	Área lavados	7,38 m²
Cafetería	Asesó unisex	4,08 m²
Cafetería	Asesó unisex	3,30 m²
Cafetería	Escalera	11,43 m²
Cafetería	Cuarto basura	1,60 m²

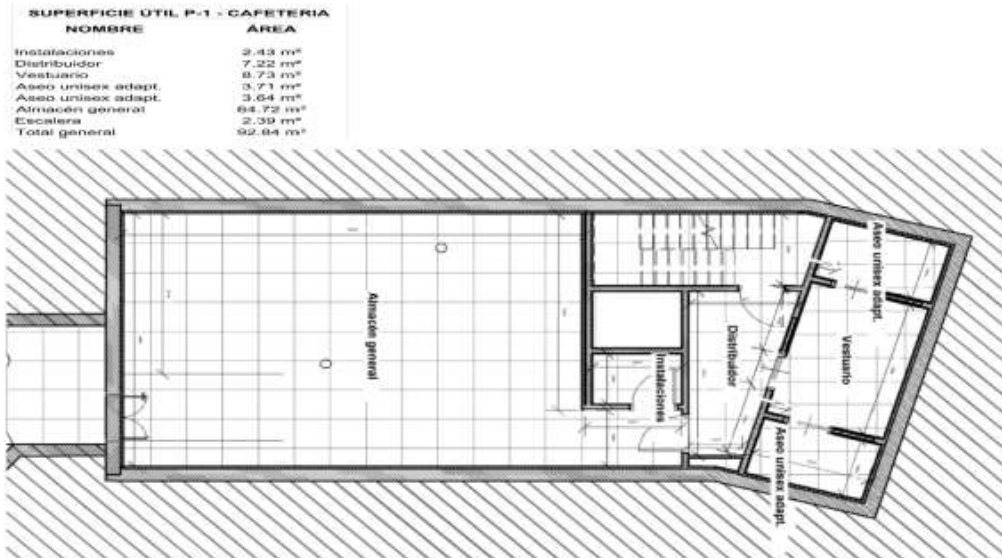


Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 27/30	



ANEXO III:

Plano de Almacenes y Vestuarios





Anexo IV: Propuesta de Ubicaciones de las Máquinas Expendedoras

1. **Urgencias (zona sala de espera)**
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café
2. **Planta 0 (zona montacamas)**
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café
3. **Planta 1 Distribuidor Principal**
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café
4. **Planta 2 Hospitalización (zona común de tránsito)**
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de snacks/sólidos
5. **Planta 3 Hospitalización (zona común de tránsito de planta)**
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café
6. **Planta 4 (sala de espera)**
 - 1 máquina de bebidas frías/ snacks
 - 1 máquina de café

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	VICTOR ROGELIO GARCIA NAVAS	15/06/2026	
VERIFICACIÓN	BndJAB3TUWRGEK969RD8C83CYT9BUN	PÁG. 29/30	



ANEXO V:

Lista de productos de las Máquinas Expendedoras

A cumplimentar por el licitador.

Tipo	Productos	Marca/Referencia
Agua	Agua mineral de 1,5 LT	
Agua	Agua mineral de 0,5 LT	
Bebidas Calientes	Café solo, cortado, con leche, descaf, chocolate, capuchino.	
Bebidas Calientes	Caldo	
Refrescos y zumos	Cola y refrescos lata 33cl	
Refrescos y zumos	Brick pequeño zumos diversos	
Refrescos y zumos	Biofrutas	
Refrescos y zumos	Bebidas Isotónicas	
Refrescos y zumos	Batidos	
Alimentos Sólidos	Palmeras azúcar	
Alimentos Sólidos	Palmeras chocolate	
Alimentos Sólidos	Conchas chocolate	
Alimentos Sólidos	Magdalenas (2unds)	
Alimentos Sólidos	Cañas chocolate y/o hojaldre.	
Alimentos Sólidos	Tarta de manzana	
Alimentos Sólidos	Tigretón/P. Rosa/Bony y simil.	
Alimentos Sólidos	Napolitanas/Valencianas/Vulcanitos	
Alimentos Sólidos	Snacks	
Alimentos Sólidos	Patatas fritas	
Alimentos Sólidos	Caramelos Hall o similares	
Alimentos Sólidos	Kikos	
Alimentos Sólidos	Crunch o similares	
Alimentos Sólidos	Kik-Kat o similares	
Alimentos Sólidos	Krititas o similares	
Alimentos Sólidos	Galletas Príncipe o Boc. Cuetara o	
Alimentos Sólidos	Chicles	
Espacio para productos adicionales que se oferten		

