



**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE CONTRATO MIXTO PARA LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS EN EL HOSPITAL INFANTA MARGARITA DE CABRA (CÓRDOBA).**

## **1.- INTRODUCCIÓN**

El Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba tiene 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), la explotación de máquinas expendedoras de sólidos y líquidos del Hospital Infanta Margarita de Cabra (Córdoba) y el servicio de mantenimiento del personal autorizado de dicho Hospital.

Con este proyecto se pretende ofrecer a los usuarios y al personal del centro hospitalario las prestaciones propias de un servicio de hostelería y restauración, sin abandonar las inmediaciones del hospital, y proporcionar el servicio de venta al por menor de bebidas y alimentos sólidos en máquinas expendedoras a los pacientes, familiares, usuarios y personal del hospital.

El Area de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba carece de los medios humanos y de los recursos materiales necesarios para desarrollar directamente tal actividad, es por ello que se otorgará la contratación mixta, concesión de servicios y servicio, 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**

### 1.1.- Finalidad y duración de la Concesión

El objeto de la concesión, consiste en la concesión del servicio de la explotación de las cafeterías (tanto para el personal como para el público en general), la explotación de máquinas expendedoras de sólidos y líquidos del Hospital Infanta Margarita de Cabra (Córdoba) y el servicio de mantenimiento del personal autorizado de dicho Hospital.

En esta gestión se encuentran incluidos, entre otros, los siguientes cometidos:

- La incorporación del equipamiento necesario en cuanto a la dotación de equipos, maquinaria, mobiliario y enseres necesarios para la adecuada ejecución del objeto del contrato, según el pliego de prescripciones técnicas y la oferta del adjudicatario.
- La gestión del aprovisionamiento (definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc.)
- La confección de los menús.
- La manipulación y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de los menús y servicios previstos y autorizados.
- La limpieza general de las instalaciones y locales, incluyendo la maquinaria y el menaje, así como la correspondiente desinsectación, desratización y desinfección.
- Mantenimiento de equipos e instalaciones, y conservación del edificio.
- 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 Económico-Administrativa y de SSGG del Área de Gestión Sanitaria con la suficiente antelación.
- Servicios de desayunos, almuerzos y cenas para el personal autorizado del Hospital Infanta Margarita.
- Máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías, y aperitivos.

El objeto del contrato incluye:

- Servicio de Cafeterías-Comedores
- Servicio de mantenimiento del personal de guardia autorizado, que incluye desayunos, almuerzos y cenas todos los días del año.
- Venta al por menor en máquinas expendedoras automáticas

La explotación de la cafetería y máquinas expendedoras conlleva el derecho a percibir un precio de los usuarios, como contraprestación a favor de la empresa adjudicataria. El servicio de mantenimiento del personal autorizado será abonado por el Hospital con cargo a su presupuesto de Capítulo II.

Se ha estimado un plazo de duración de la misma de 5 años, en base fundamentalmente a la necesidad de concesionar el servicio por un periodo adecuado que permita la amortización de la inversión y la obtención de un nivel de beneficios que justifique la asunción del riesgo

### 1.2.- Justificación

El Hospital Infanta Margarita es un Centro de asistencia sanitaria especializada, situado en la localidad de Cabra (Córdoba) e integrado en el Sistema Sanitario Público de Andalucía.

La población de referencia, como hospital básico, queda constatada de la siguiente manera (referencia ejercicio 2020)::

<b>POBLACION DE REFERENCIA</b>	<b>Población</b>
Z.B.S. BAENA	21.889
Z.B.S. CABRA	30.540
Z.B.S. LUCENA	47.869
Z.B.S. BENAMEJÍ	8.664
Z.B.S. RUTE	3.856
Z.B.S. IZNÁJAR	9.716
Z.B.S. PRIEGO DE CÓRDOBA	27.084
<b>TOTAL</b>	<b>149.618</b>

Estos datos llevan a reflexionar sobre la dimensión, en términos de tránsito de personas, que puede llegar a tener un Área Sanitaria.

Por tanto, desde el concepto de Área, con una gran dispersión geográfica, hay que ir dotando las de áreas de servicio que favorezcan el grado de bienestar de los usuarios.

### 1.3.- Características esenciales del proyecto

- Superficies:

La superficie útil total de la concesión queda establecida en 806,50 m<sup>2</sup> y su distribución sería la siguiente:

- Superficie Cafetería: 764,50 m<sup>2</sup>

El edificio de cafetería consta de planta alta y baja, se encuentra ubicado en edificio independiente frente al edificio del Hospital Infanta Margarita, y dispone de accesos diferenciados para usuarios y recepción de mercancías.

Planta alta: 382,25 m<sup>2</sup>

- Cafetería de público
- Grupo aseos adaptados hombre/mujer
- Cocina
- Zona de lavado
- Vestuarios hombre/mujer
- Almacén



Planta baja: 382,25 m<sup>2</sup>

- Cafetería de personal
- Comedor personal de guardia
- Grupo aseos hombre/mujer
- Cocina
- Almacén
- Oficina
- Cuarto basuras
- Cámaras frigoríficas
- Terraza exterior

– Superficie máquinas expendedoras: 42,00m<sup>2</sup>

Se ha estimado una superficie de ocupación media por máquina de 1,5 m<sup>2</sup>, con un total de 28 máquinas. (teniendo en cuenta la instalación completa de encastrados, papeleras, etc). El edificio del Hospital Infanta Margarita consta de un total de 8 plantas (baja + 7 plantas) en las que se ubicarán máquinas expendedoras solamente en las plantas: Baja, 2, 3, 5 y 7

- Horarios:

Si por circunstancias especiales y urgentes este horario tuviera que ser modificado con carácter no permanente, el adjudicatario deberá solicitar la autorización de la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

– Cafetería:

El contratista prestará el servicio en cafetería de forma regular y continuada todos los días de la semana, mediante la organización de turnos y aportación de personal necesario para la atención de máxima calidad, en los siguientes horarios:

- Cafetería de Personal: de lunes a domingo de 8:00 – 12:00
- Cafetería de Público: de lunes a domingo de 7:30 – 22:00

– Servicio de manutención de personal:

- Desayuno: de 8,00 10,00 horas.
- Almuerzo: de 13,30 a 15,30 horas.
- Cena: de 20,30 a 22,30 horas.

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

- Máquinas de vending.

Todas las máquinas instaladas deberán estar operativas 24 horas o, si la actividad del servicio donde están instaladas es inferior, el número de horas de funcionamiento de dicho servicio. En todo caso deberá garantizarse la continuidad del servicio, sobre todo en horario nocturno, los fines de semana y festivos

### **3.- ORGANIZACIÓN FUNCIONAL**

Con este apartado se pretende detallar no sólo en qué va a consistir la actividad, sino de qué forma se va a llevar a cabo.

El alcance que tendrá el objeto del contrato es el siguiente, en los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas:

- a) Prestación de la concesión de servicio de cafetería para personal y público en el Hospital Infanta Margarita. Dicha prestación conlleva la prestación accesoria de la adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones
- b) Prestación del servicio de manutención de personas autorizadas del Hospital.
- c) La instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas calientes y frías, así como de alimentos sólidos, destinadas tanto al personal del centro como al público.

Se entenderá como prestación accesoria de la concesión de servicios, por adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones, la propuesta y ejecución de las reformas necesarias en la cafetería del Hospital, así como la dotación e instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas.

Los licitadores deberán incluir en su oferta la propuesta de adecuación de las actuales dependencias de las zonas de trabajo (preparación, elaboración y lavado) de la cafetería, de forma que adapten a las necesidades del proceso, la normativa aplicable en materia de seguridad e higiene alimentaria y el modelo de servicio ofertado por cada licitador.

Así mismo deberán incluir la propuesta decoración, distribución, mobiliario y accesibilidad de la cafetería, de forma que se consiga un entorno agradable y de calidad que permita la prestación de los servicios de acuerdo a los objetivos propuestos.

Todo el equipamiento de cafetería y comedor de personal deberá ser aportado nuevo por el concesionario, en orden a prestar el servicio objeto del contrato, pasando a ser propiedad del Area de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba tras la finalización del mismo. Por su parte, las máquinas expendedoras serán igualmente nuevas y seguirán siendo propiedad de la empresa adjudicataria una vez finalice el contrato.

El mantenimiento del edificio de cafetería, su equipamiento e instalaciones así como las máquinas expendedoras, serán a cargo del concesionario.

Las tarifas IVA incluido para el servicio de cafetería y vending tanto de personal como público, están definidas y se estiman ajustadas a precio de mercado a 5 años vista, por lo que sus precios no están sometidos a variación durante la duración del contrato. Con posterioridad a la adjudicación, cualquier producto nuevo que se pretenda incluir o eliminar en la relación de precios deberá contar con la autorización de la Dirección Económico Administrativa y de Servicios Generales del Centro Sanitario.

En relación con el servicio de manutención, los licitadores formularán su proposición económica, siendo los precios máximos admisibles, que el licitador podrá mejorar en su oferta, los siguientes (IVA excluido):

- Desayuno: 1,75 €
- Almuerzo: 7,60 €
- Cena: 7,60 €
- Pensión completa: 16,95 €

El consumo anual de ingestas aproximado para la manutención del personal autorizado, será de:

- 8.000 desayunos
- 9.000 almuerzos
- 8.000 cenas

TOTAL 25.000 ingestas anuales

El contratista está obligado a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades, y calidades de los artículos, entendiéndose que en los mismos se incluyen cualesquiera gravámenes que deban repercutirse en los mismos, y expresamente el IVA.

#### **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 del Hospital en sus diferentes categorías y la actividad asistencial actúa como generadora de potenciales demandantes de servicios, en su paso por el Hospital 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 oferta el Hospital.

Los datos de actividad del Hospital Infanta Margarita (referencia ejercicio 2020) son los siguientes:

<b>CONCEPTO</b>	<b>Acumulado</b>
Nº Urgencias Atendidas	48.546
Intervenciones de Cirugía Programada con Ingreso (CPI)	1.029
Intervenciones de Cirugía Urgente con Ingreso (CUI)	1.088
Intervenciones de Cirugía Mayor Ambulatoria (CMA)	1.603
Ingresos	8.399
Primeras Consultas Hospital	58.856
Sucesivas Consultas Hospital	78.828
Nº CAMAS	211

##### 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.- ANÁLISIS DE VIABILIDAD**

##### 5.1.- Inversiones requeridas

A continuación se recoge una estimación de las inversiones que se consideran necesarias para el correcto desarrollo del contrato:



Total inversión estimada: 267.756,98 €

- Equipamiento y otras actuaciones en cafetería: 161.356,98 €

CONCEPTO	UNID	PRECIO UNIT.	PRECIO TOTAL
MUEBLES CAFETEROS	2	694,73	1.148,31
FRENTE MOSTRADOR BAKING BOX	1	2.250,70	1.860,09
SOPORTE HORNO	1	652,89	539,58
ARMARIO REFRIGERACIÓN	2	1.457,27	2.408,71
ESTANTERIAS MURAL EML-1040	10	131,86	1.089,77
mesa caliente autoservicio 4 GN	2	5.363,55	8.865,37
mesa frío autoservicio	1	1.587,21	1.311,75
plancha eléctrica	2	4.171,65	6.895,29
MUEBLE DE COCCIÓN COCINA	1	1.173,10	969,51
FREIDORA ELECTRICA FE7-10	2	2.995,22	4.950,77
KIT CESTILLOS FREIDORA	2	291,06	481,09
FRY-TOP ELECTRICO, FTE7	1	1.785,04	1.475,24
COCINA ELÉCTRICA	1	1.187,52	981,42
MUEBLE POSITIVO PARA INGREDIENTES	1	883,86	730,46
HORNO MIXTO ADVANCE PLUS	1	9.332,10	7.712,48
SOPORTE HORNO ACERO INOS	1	651,91	538,77
CAMPANA MURAL DE EXTRACCIÓN	1	2.348,58	1.940,97
SISTEMA DE EXTRACCIÓN CAMPANA MURAL	1	11.468,86	9.478,40
CARRO BAÑO MARIA, CBM-311	1	1.495,70	1.236,11
LAVAVAJILLAS CO-110 B	1	4.756,23	3.930,77
FABRICADOR DE CUBITOS DE HIELO	2	1.428,64	2.361,38
MESA APOYO ZONA FABRICADOR CUBITOS	2	544,08	899,31
MESA DE TRABAJO CENTRAL	3	1.904,30	4.721,40
FRENTE MOSTRADOR POSITIVO SNACK	2	1.492,68	2.467,25
FREGADERO, BASTIDOR, GRIFO	1	522,93	432,17
LAVAVASOS CO-400	2	1.180,73	1.951,63
VITRINA REFRIGERADA ESPECIAL ENCASTRADA	2	5.578,64	9.220,89
ENFRIADOR DE BOTELLAS	3	707,54	1.754,22
MESA DE TRABAJO CON ESTANTE Y CAJÓN	2	892,49	1.475,18
MUEBLE NEUTRO MMC-150	1	694,73	574,15
FRENTE MOSTRADOR DISPENSADOR DE CERV	2	1.336,72	2.209,46
SILLAS MOD E 455	140	109,60	12.680,99
MESAS MOD E 455	35	157,55	4.557,23
VINILOS, ELEMENTOS DECORAT, LAMP, COMUNICAC...	1	16.166,00	13.360,33
CONEXIONADO DE FONTANERIA	1	5.656,28	4.674,61
TRABAJOS ELECTRICOS	1	6.776,02	5.600,02
OBRA CIVIL TOTAL	1	25.300,00	20.909,09
TRANSPORTE Y MONTAJE	1	15.685,00	12.962,81
			<b>161.356,98</b>

- Máquinas expendedoras: 106.400 € (instalación de 28 máquinas expendedoras en el Hospital, a 3.800 euros por máquina).

## 5.2.- Canon

- Canon anual de explotación:

Los licitadores formularán en su proposición económica, el valor del canon anual que para el primer año ofrece al Servicio Andaluz de Salud por la explotación de la cafetería y máquinas expendedoras, consignado en euros, siendo el mínimo admisible fijado igual o superior a 3.600 €. El importe de este canon se ha fijado como un mínimo que el licitador podrá mejorar en su oferta.

Como referencia se ha tenido en cuenta para la fijación del canon de explotación, una aproximación por debajo del cánón del expediente de Concesión de Dominio Público (C.P. 17/2000), 22 años después. 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, sobre la obtención de un mayor ingreso por canon, y dado el elevado importe de las inversiones iniciales a realizar por el adjudicatario, como seguidamente se recogerá.

- Cánón de inversiones:

Se establece además el canon de inversiones, el cual consistirá en la valoración económica de los bienes que, finalizada la concesión, pasarán a ser propiedad del Hospital. Se considera que la valoración económica de esos bienes son susceptibles de ser considerados canon de inversión en la medida que la concesión no genera para el órgano gestor exclusivamente el canon dinerario sino que también genera este beneficio tras la finalización del contrato. El importe de este canon será reflejado en la oferta de la empresa licitadora y se considerará saldado con la firma del acta de recepción del equipamiento por parte del AGSSC.

Del total de inversión estimada de 161.356,98 euros detallada en el apartado anterior, la estimación de la inversión en mobiliario y equipamiento asciende a 103.850,12 € (toda la inversión excepto vinilos, elementos decorativos, conexiones de fontanería, trabajos eléctricos, obra civil y transporte y montaje), la cual es la considerada como canon inicial de inversiones a realizar por el concesionario ya que incrementan el patrimonio de la administración

## 5.3.- Estudio de viabilidad económica

Los datos que se indican a continuación, se exponen a los solos efectos de que se tenga una referencia estimativa anual del posible nivel de actividad económica de la concesión teniendo en cuenta los datos de actividad referidos anteriormente, han sido obtenidos a través de estudios de mercado y consultas a agentes económicos, a fin de preparar correctamente la licitación.



Concepto	Ref.	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Acum
Facturación cafeterías	357.000	385.560	404.838	416.983	425.323	433.829	2.066.533
Facturación personal guardia	143.200	143.200	143.200	143.200	143.200	143.200	716.000
Facturación vending	128.229	138.487	145.412	149.774	152.770	155.825	742.267
<b>Importe neto de la cifra de negocio</b>		<b>667.247</b>	<b>693.450</b>	<b>709.957</b>	<b>721.292</b>	<b>732.854</b>	<b>3.524.801</b>
Aprovisionamientos cafetería	-38%	-150.908	-160.038	-166.488	-171.516	-176.695	-825.645
Aprovisionamientos guardia	-41.340	-42.580	-43.006	-43.436	-43.870	-44.309	-217.202
Aprovisionamientos vending	-33%	-47.072	-49.920	-51.931	-53.500	-55.115	-257.538
<b>Margen bruto</b>		<b>426.687</b>	<b>440.486</b>	<b>448.102</b>	<b>452.407</b>	<b>456.734</b>	<b>2.224.416</b>
<i>% margen bruto s/ ventas</i>		63,95%	63,52%	63,12%	62,72%	62,32%	63,1%
Sueldos y salarios cafetería	-245.565	-249.249	-252.987	-256.782	-260.634	-264.543	-1.284.195
<i>incremento planilla por sueldo venta cafetería</i>		-9.383	-14.286	-19.334	-19.624	-19.918	-82.546
Sueldos y salarios vending	-25.284	-25.664	-26.049	-26.439	-26.836	-27.238	-132.226
<b>Gastos de personal</b>		<b>-284.296</b>	<b>-293.322</b>	<b>-302.555</b>	<b>-307.094</b>	<b>-311.700</b>	<b>-1.498.967</b>
Canon de explotación (dinerario)	-3.600	-3.600	-3.636	-3.672	-3.709	-3.746	-18.364
Gastos generales cafetería	-31.012	-31.943	-32.262	-32.585	-32.911	-33.240	-162.940
Gastos generales vending	-6.411	-6.604	-6.670	-6.737	-6.804	-6.872	-33.686
Costes de estructura (5%)	0	0	0	0	0	0	0
<b>EBITDA</b>		<b>100.245</b>	<b>104.596</b>	<b>102.553</b>	<b>101.889</b>	<b>101.176</b>	<b>510.459</b>
<i>% EBITDA s/ ventas</i>		15,02%	15,08%	14,44%	14,13%	13,8%	14,48%
Amortización del inversiones (161.356,98 €)		-32.271	-32.271	-32.271	-32.271	-32.271	-161.357
Amortización del inversiones vending (66.500 €)		-13.300	-13.300	-13.300	-13.300	-13.300	-66.500
<b>EBIT</b>		<b>54.674</b>	<b>59.024</b>	<b>56.982</b>	<b>56.318</b>	<b>55.605</b>	<b>282.602</b>
<i>% EBIT s/ ventas</i>		8,19%	8,51%	8,03%	7,81%	7,59%	8,02%
Gastos financieros		-6.373	-5.349	-4.301	-3.229	-2.130	-21.382
<b>EBT</b>		<b>48.301</b>	<b>53.675</b>	<b>52.680</b>	<b>53.089</b>	<b>53.475</b>	<b>261.220</b>
<i>% EBT s/ ventas</i>		7,24%	7,74%	7,42%	7,36%	7,30%	7,4%
Impuesto de sociedades	25%	-12.075	-13.419	-13.170	-13.272	-13.369	-65.305
<b>E</b>		<b>36.226</b>	<b>40.256</b>	<b>39.510</b>	<b>39.817</b>	<b>40.106</b>	<b>195.915</b>
<i>% E s/ ventas</i>		5,43%	5,8%	5,57%	5,52%	5,47%	5,56%

**Notas:**

- EBITDA (Earnings before interest, taxes, depreciation and amortization): ganancias antes de intereses, impuestos, depreciación y amortización.
- EBIT (Earnings before interest and taxes): ganancias antes de impuestos e intereses.
- EBT (Earnings before taxes) ganancias antes de impuestos.
- E (Earnings): beneficio neto.

A continuación se describen los aspectos más relevantes del estudio:

- Inversiones:

Para la amortización de la inversión, se consideran los 5 años de duración del contrato en el caso de inversión en cafetería (dado que se prevé en el contrato que todo el equipamiento aportado por el adjudicatario en las cafeterías y comedores de personal, en orden a prestar el servicio objeto del contrato, excluido el material auxiliar necesario de vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc., pasará a ser propiedad del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba, una vez finalizado el mismo). La estimación de la inversión en mobiliario, equipamiento, decoración y otras actuaciones asciende a 161.356,98 euros.

Sin embargo, la amortización de la inversión es de ocho años en el caso de las expendedoras, pues es el plazo medio de vida de las máquinas, que pueden ser usadas en otros negocios a la finalización del presente contrato. La estimación de la inversión en maquinaria asciende a 106.400 euros, que al ser amortizable en 8 años corresponde repercutir en los 5 años de contrato la cuantía de 66.500 €.

- **Gastos generales:**

Se incluyen los gastos generales correspondientes a los suministros de agua, gas y electricidad, estimándose en 31.012 €/año como consecuencia de aplicar un 6,2% sobre la facturación de Cafetería y Manutención, porcentaje estimado según los datos de consumos históricos de los contadores.

El desglose estimado es el siguiente:

Electricidad:	20.697,37 €
Gas propano:	6.065,88 €
Agua:	4.248,75 €

La Cafetería dispone de suministros independientes de agua y electricidad así como de gas propano por botellas, siendo la empresa actual concesionaria la titular de los suministros, debiendo realizar la futura adjudicataria del expediente el cambio de titularidad a su nombre, proceder igualmente al pago de los mismos y facilitar copia de las facturas al Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba.

Respecto al gasto de limpieza de la cafetería, no se contempla partida específica en la cuenta de resultados, al estar incluido este gasto en el de sueldos y salarios de los trabajadores, considerándose que serán ellos mismos los que realizarán las tareas de limpieza.

- **Costes de personal:**

En relación a costes de personal, se contempla un 1,5% de incremento salarial anual durante los 5 años de duración del contrato, con una dotación de personal en cafetería de 1 jefe de cocina, 1 cocinero, 4 camareros, 3 ayudantes de cocina y 3 cajeros, así como 1 reponedor para maquinaria vending. No se incluye personal de limpieza al considerarse que sería el personal antes indicado quien realizaría las tareas de limpieza. El contratista deberá cumplir durante todo el periodo de ejecución del contrato las normas y condiciones fijadas en el convenio colectivo que le sea de aplicación.

- Ingresos por manutención:

El contratista asumirá durante el periodo de duración del contrato la manutención del personal autorizado a los precios máximos de 1,75 € (desayuno) 7,60 € (almuerzo) y 7,60 € (cena) total 16,95 € por dieta diaria, frente a los actuales 1,45 € (desayuno) 6,58 € (Almuerzo) y 5,15 € (cena) total 13,18 € por dieta diaria, precios IVA excluido, siendo la cantidad anual estimada en función de consumos históricos de: 8.000 desayunos, 9.000 almuerzos y 8.000 cenas. Los licitadores formularán su proposición económica, siendo los precios indicados los máximos admisibles que el licitador podrá mejorar en su oferta.

Las razones del alza de estos precios en relación con los del contrato actual son las siguientes:

- Necesidad de ajustarlos a los precios de mercado de menús similares en los establecimientos de restauración de la zona cercana al Hospital (precio entre 8 y 9 euros IVA incluido)
- Las especiales circunstancias ya referidas que concurren en el presente expediente que se pretende licitar, por contemplarse un aumento de la inversión en nuevo equipamiento y mobiliario, al ser el actualmente existente propiedad de la actual concesionaria, considerando que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de cafetería y máquinas expendedoras a los usuarios y profesionales del Hospital.

Así pues, los precios de la manutención se han actualizado a precios de mercado, tal y como establece la vigente Ley de Contratos del Sector Público, consiguiendo con ello favorecer la concurrencia.

- Ingresos por ventas de caja en cafetería:

Las previsiones de los flujos de caja, como indicadores de especial relevancia en la liquidez de la empresa, en un horizonte temporal de 5 años, presentan resultados positivos en cada uno de los años de vida del proyecto. Se estima un crecimiento sobre los importes actuales del 8% en el primer año, más un 5%, 3%, 2%, y 2% cada uno de los siguientes años hasta el quinto, basado fundamentalmente en el posible incremento de actividad en hospitalización y consultas externas.

Indican los flujos de caja positivos que los activos corrientes de la empresa van aumentando a lo largo de la vida del contrato, lo que le permite liquidar deudas, reinvertir en su negocio, pagar los gastos y proporcionar un amortiguador contra futuros desafíos financieros.

De acuerdo con el estudio facilitado, el beneficio neto resulta un 5,56% sobre las ventas comprobándose la viabilidad económica del negocio.

## 6.- Conclusiones

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

- 1) La empresa licitadora gozaría de la capacidad financiera necesaria para acometer con garantías el proyecto
- 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.

Córdoba, a fecha de firma digital

EL SUBDIRECTOR ECONÓMICO ADMINISTRATIVO  
Y DE SSGG DEL AREA DE GESTION SANITARIA SUR DE CÓRDOBA

Fdo: Lorenzo González Sánchez