

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CONTRATACION MEDIANTE CONTRATO MIXTO DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS EN LOS CENTROS DEL HOSPITAL INFANTA MARGARITA (CÓRDOBA), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

- 1.- INTRODUCCIÓN
- 2.- FINALIDAD Y JUSTIFICACIÓN DE LA CONCESIÓN.
 - 2.1.- Finalidad y duración de la Concesión
 - 2.2.- Justificación
 - 2.3.- Características esenciales
- 3.- ORGANIZACIÓN FUNCIONAL
- 4.- PREVISIONES SOBRE LA DEMANDA DE USO
 - 4.1.- Previsiones sobre la Demanda
 - 4.2.- Incidencia económica y social sobre su área de influencia
- 5.- COSTE DE LA INVERSIÓN A REALIZAR
 - 5.1.- Inversiones requeridas
 - 5.2.- Generación de ingresos
 - 5.3.- Estructura de costes
 - 5.4.- Financiación
- 6.- ANÁLISIS DE VIABILIDAD
 - 6.1.- Previsiones de los flujos de caja
 - 6.2.- Análisis de viabilidad económica-financiero del proyecto
 - 6.3.- Conclusiones

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 instalación y explotación de máquinas expendedoras de sólidos y líquidos del Hospital Infanta Margarita de Cabra (Córdoba) y el servicio de manutención del personal autorizado de dicho Hospital, mediante procedimiento abierto.

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 Área 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.

Se evaluará la situación económico-financiera, proyectándola en el futuro.

En definitiva, enjuiciar la gestión empresarial de la unidad económica para predecir su evolución futura y poder tomar decisiones con la menor incertidumbre.

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

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

2.- FINALIDAD Y JUSTIFICACIÓN DE LA CONCESIÓN.

2.1.- Finalidad y duración de la Concesión

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

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.

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 nuevo mobiliario y equipamiento asciende a 150.311,00 €. Sin embargo, en el caso de las máquinas expendedoras vending no se exige que sean nuevas, y podrían ser reutilizadas en otros negocios a la finalización del contrato ya que no serán propiedad del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba a la finalización del mismo. Esto es debido al interés público de seguir prestando el servicio de cafetería y aumentar la concurrencia, y dar más viabilidad al negocio. La estimación de la inversión en maquinaria asciende a 5.625 € para los 5 años de duración del contrato

2.2.- 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 2021):

POBLACION DE REFERENCIA	Población
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
TOTAL	149.618

Estos datos llevan a reflexionar sobre la dimensión, en términos de tránsito de personas, que puede llegar a tener el Hospital Infanta Margarita, que cuenta con una gran dispersión geográfica en su área de influencia, por lo que se hace necesario disponer de servicios que favorezcan el grado de bienestar de los usuarios.

2.3.- Características esenciales

- Superficies:

La superficie útil total de la concesión queda establecida en 806,50 m² y su distribución sería la siguiente:

- Superficie Cafetería: 764,50 m²

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 m²

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

Planta baja: 382,25 m²

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

- Superficie máquinas expendedoras: 42,00m²

Se ha estimado una superficie de ocupación media por máquina de 1,5 m², 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 a 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:

- a) Prestación de la concesión de servicio de cafetería para personal y público en el Hospital Infanta Margarita. Dicha prestación conlleva la obligación accesoria por parte del contratista de, en caso necesario, la adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones previstas para el funcionamiento de las cafeterías en los términos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, incluyendo el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las instalaciones necesarias para prestación del servicio que se encuentren contenidas dentro del área concesional.
- b) Prestación del servicio de manutención de personas autorizadas del Hospital Infanta Margarita, en las condiciones establecidas en el PPT
- 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, en las condiciones establecidas en el PPT

Se entenderá como prestación accesoria de la concesión de servicios, la adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones, y la propuesta y ejecución de las reformas necesarias en la cafetería del Hospital, en caso necesario, conforme a la propuesta de distribución de las zonas de trabajo de la cafetería, así como las pertinentes para la instalación del equipamiento necesario para el desarrollo óptimo de la actividad en las mismas, incluyendo el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las instalaciones necesarias para prestación del servicio que se encuentren contenidas dentro del área concesional.

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

Así mismo, en la oferta, deberán incluirse, convenientemente valorado, todo el equipamiento que se propone incorporar al servicio, detallando, características técnicas, marca y prestaciones en todos los casos.

También 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.

El menú del día, como mínimo, deberá estar compuesto de un primer plato caliente (legumbres, cereales, tubérculos y verduras) (potaje, lentejas, alubias, etc.), un segundo plato en el que el componente principal sea carne, pescado o huevos, pan y postre. El desayuno incluirá tostada completa y café o infusión. El menú de almuerzo y cena constará como mínimo de tres primeros, tres segundos, postre, pan, bebidas (sin alcohol) y café.

Será también obligatoria la opción de, al menos tres platos combinados. El desayuno incluirá tostada completa y café o infusión.

En la oferta se incluirá un menú “saludable”, tanto en almuerzo como cena, compuesto por verduras o ensalada y carne o pescado plancha.

En las cafeterías de público, el adjudicatario está obligado a ofertar dos listas de precios (tanto para cafeterías como vending): una para el personal de los centros y otra para el público. En los precios que se oferten, se entenderán incluidos cualquiera de los gravámenes que deban repercutir y expresamente el I.V.A. Así mismo, las licitadoras podrán incluir en sus ofertas otras opciones de productos o alimentos preparados, ofertas de desayuno o merienda y menú especial del día, además de los incluidos en las tarifas de precios actuales.

En cuanto al Servicio de vending, se entenderá, al conjunto formado por la instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos en el Hospital Infanta Margarita. Los productos ofertados deberán atenerse al concepto Alimentación saludable.

La instalación correrá a cargo de la empresa adjudicataria. Asimismo, corresponderá a dicha empresa el mantenimiento preventivo, y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento, de acuerdo con la legislación vigente de aplicación en cada momento y su funcionamiento permanente.

4.- PREVISIONES SOBRE LA DEMANDA DE USO

4.1.- Previsiones sobre la Demanda

A lo largo del día, se genera en el Hospital Infanta Margarita una elevada movilización de recursos humanos.

Por un lado, la plantilla media del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba, para el cuarto trimestre de 2022 publicada en la web del SAS es de 1.788 trabajadores; por otro, la actividad asistencial actúa como generadora de potenciales demandantes de servicios, en su paso por el hospital para recibir atención sanitaria de cualquier índole.

Los datos de actividad del Hospital Infanta Margarita (referencia ejercicio 2021) son los siguientes:

CONCEPTO	Acumulado
Nº Urgencias Atendidas	58.161
Intervenciones de Cirugía Programada con Ingreso (CPI)	1.071
Intervenciones de Cirugía Urgente con Ingreso (CUI)	1.022
Intervenciones de Cirugía Mayor Ambulatoria (CMA)	1.803
Ingresos	9.549
Primeras Consultas Hospital	80.202
Sucesivas Consultas Hospital	97.650
Nº CAMAS	224

Por último, habría que considerar por un lado los trabajadores de empresas externas que desarrollan su actividad en el Hospital Infanta Margarita, así como por otro la evidente realidad de que el paciente nunca acude solo, por lo que, al número potencial de usuarios tenidos en cuenta en los párrafos anteriores, 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.

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.- COSTE DE LA INVERSIÓN A REALIZAR

5.1.- Inversiones requeridas

A continuación, se recoge una aproximación de las inversiones que se estiman requeridas para el correcto desarrollo del servicio, tanto en cuanto a las cafeterías como a las máquinas de vending, valoradas a precio de mercado sin IVA: Total inversión estimada: 155.936,00 €.

- Mobiliario y equipamiento en cafetería: 150.311,00 €. A modo de ejemplo se incluye tabla orientativa de equipamiento a aportar por la empresa adjudicataria, el cual deberá ser indicado detalladamente en su oferta:

UD	REFERENCIA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	ARMARIO FRÍO	3.133,00 €	3.133,00 €
1	ATRIL MENÚ	220,00 €	220,00 €
1	BAÑO MARIA	1.990,00 €	1.990,00 €
1	CAJA FUERTE OBRA	1.869,00 €	1.869,00 €
2	CARRO BANDEJAS	688,00 €	1.376,00 €
5	CARRO CAMARERA	576,80 €	2.884,00 €
1	CARRO ENSALADAS	1.900,00 €	1.900,00 €
1	CARRO INOX. PAN, BAND Y CUBIERTOS	1.800,00 €	1.800,00 €
1	CORTA-FIAMBRE	858,00 €	858,00 €
20	ESTANTERIA	480,55 €	9.611,00 €
3	FREGADERO	645,33 €	1.936,00 €
1	FREIDORA	4.435,00 €	4.435,00 €
1	HORNO	11.490,00 €	11.490,00 €
1	ISOTERMO	620,00 €	620,00 €
2	LAVAVAJILLAS	3.800,00 €	7.600,00 €
1	LAVAVASOS	1.375,00 €	1.375,00 €
1	MAQUINA MONEDAS	2.500,00 €	2.500,00 €
2	MAQUINA ZUMO	3.500,00 €	7.000,00 €
63	MESAS VARIAS	520,94 €	32.819,00 €
1	MICROONDAS	100,00 €	100,00 €
19	MUEBLES VARIOS INOX	836,16 €	15.887,00 €
1	PLANCHA	2.853,00 €	2.853,00 €
190	SILLA	90,53 €	17.200,00 €
2	TABLERO MESA	140,00 €	280,00 €
3	TERMO IND. INOX	511,67 €	1.535,00 €
3	TOSTADOR	1.180,00 €	3.540,00 €
3	VITRINA LIBRE DISPOSICIÓN	4.500,00 €	13.500,00 €
			150.311,00 €

- Máquinas expendedoras: 5.625 € (se consideran usadas en este importe)

5.2.- Generación de ingresos

INGRESOS:	1	2	3	4	5	TOTALES 5 AÑOS
Ingresos Servicio Cafetería	345.900,51	345.900,51	345.900,51	345.900,51	345.900,51	1.729.502,57
Ventas guardias médicas	204.600,00	204.600,00	204.600,00	204.600,00	204.600,00	1.023.000,00
Ingresos máquinas expendedoras	111.022,80	111.022,80	111.022,80	111.022,80	111.022,80	555.114,00
INGRESOS TOTALES:	661.523,31	661.523,31	661.523,31	661.523,31	661.523,31	3.307.616,57

5.3.- Estructura de costes

GASTOS:	2024 (9 meses)	2.025	2.026	2.027	2.028	2029 (3 meses)	TOTALES 5 AÑOS
Canon Junta de Andalucía (exp)	2.700,00 €	3.780,00 €	3.874,50 €	3.932,62 €	3.991,61 €	1.012,87 €	19.291,59 €
Gastos materia prima para comidas personal autorizado	35.085,75 €	49.120,05 €	50.348,05 €	51.103,27 €	51.869,82 €	13.161,97 €	250.688,91 €
Gasto no alimentario	8.257,51 €	11.010,01 €	11.010,01 €	11.010,01 €	11.010,01 €	2.752,50 €	55.050,05 €
Gastos materia prima cafet	98.581,65 €	148.737,22 €	140.089,71 €	136.630,70 €	136.630,70 €	34.670,04 €	695.340,02 €
Gasto materia prima vending	26.645,47 €	35.527,30 €	35.527,30 €	35.527,30 €	35.527,30 €	8.881,82 €	177.636,48 €
Vajilla menaje, telef, alquileres	2.625,00 €	3.675,00 €	3.766,88 €	3.823,38 €	3.880,73 €	984,73 €	18.755,72 €
Consumo eléctrico	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Consumos gas	1.477,19 €	2.068,07 €	2.119,77 €	2.151,57 €	2.183,84 €	554,15 €	10.554,59 €
Consumos agua	640,23 €	896,32 €	918,73 €	932,51 €	946,50 €	240,17 €	4.574,47 €
Gastos de personal cafet incluido 5,8% absentismo (media andaluza s. Randstad)	171.367,06 €	233.059,20 €	237.720,38 €	242.474,79 €	247.324,28 €	63.067,69 €	1.195.013,39 €
Gastos personal vending incluido 5,8% absentismo (media andaluza s. Randstad)	11.159,93 €	15.177,51 €	15.481,06 €	15.790,68 €	16.106,50 €	4.107,16 €	77.822,84 €
SS a cargo de la empresa incluido 5,8% absentismo (media andaluza s. Randstad)	58.225,92 €	79.187,25 €	80.771,00 €	82.386,42 €	84.034,15 €	21.428,71 €	406.033,44 €
Gastos de limpieza vending	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
Gastos mantenimiento y conservación (vending y cafet)	11.250,00 €	15.750,00 €	16.143,75 €	16.385,91 €	16.631,69 €	4.220,29 €	80.381,64 €
(tributos, seguros...)	900,00 €	1.260,00 €	1.291,50 €	1.310,87 €	1.330,54 €	337,62 €	6.430,53 €
inicial cafetería	22.546,65 €	30.062,20 €	30.062,20 €	30.062,20 €	30.062,20 €	7.515,55 €	150.311,00 €
inicial vending	843,75 €	1.125,00 €	1.125,00 €	1.125,00 €	1.125,00 €	281,25 €	5.625,00 €
ANALITICAS	900,00 €	1.260,00 €	1.291,50 €	1.310,87 €	1.330,54 €	337,62 €	6.430,53 €
TOTAL GASTOS	453.206,11 €	631.695,13 €	631.541,33 €	635.958,09 €	643.985,40 €	163.554,16 €	3.159.940,21 €

Nota: 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., pasarán a ser propiedad del Hospital Infanta Margarita, una vez finalizado el mismo).

En el caso de las máquinas de vending, el plazo de amortización se ha establecido también en 5 años, pues es el plazo medio de vida de las máquinas, que pueden ser usadas en otros negocios a la finalización del presente contrato.

5.4.- Financiación



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Consumo
Servicio Andaluz de Salud

La financiación del proyecto parte de la hipótesis de que se realizará con medios propios

6.- ANÁLISIS DE VIABILIDAD

6.1.- Análisis de viabilidad del proyecto

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, lo que le permite liquidar deudas, reinvertir en su negocio, pagar los gastos y proporcionar un amortiguador contra futuros desafíos financieros.

CONCEPTO:	2024 (9 meses)	2.025	2.026	2.027	2.028	2029 (3 meses)	TOTALES 5 AÑOS
INGRESOS TOTALES:	496.142,49 €	661.523,31 €	661.523,31 €	661.523,31 €	661.523,31 €	165.380,83 €	3.307.616,57 €
TOTAL GASTOS	453.206,11 €	631.695,13 €	631.541,33 €	635.958,09 €	643.985,40 €	163.554,16 €	3.159.940,21 €
BENEFICIO ANTES DE INTERESES E IMPUESTOS	42.936,38 €	29.828,19 €	29.981,98 €	25.565,22 €	17.537,92 €	1.826,67 €	147.676,36 €
Intereses autofinanciación	701,71 €	935,62 €	935,62 €	935,62 €	935,62 €	233,90 €	4.678,08 €
BENEFICIO ANTES DE IMPUESTOS	42.234,66 €	28.892,57 €	29.046,37 €	24.629,61 €	16.602,30 €	1.592,77 €	142.998,28 €
Impuestos	10.643,14 €	7.280,93 €	7.319,68 €	6.206,66 €	4.183,78 €	401,38 €	36.035,57 €
BENEFICIO NETO	31.591,53 €	21.611,64 €	21.726,68 €	18.422,94 €	12.418,52 €	1.191,39 €	106.962,71 €
% s/ ventas	6,37%	3,27%	3,28%	2,78%	1,88%	0,72%	3,23%
CASH FLOW	54.981,9 €	52.798,8 €	52.913,9 €	49.610,1 €	43.605,7 €	8.988,2 €	262.898,71 €

6.2.- Análisis de viabilidad económica-financiera del proyecto

Se han calculado en el análisis de viabilidad del proyecto con un horizonte temporal de 5 años, los siguientes indicadores:

1.- VAN (VALOR ACTUAL NETO): es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros originados por una inversión. La metodología consiste en descontar al momento actual (es decir actualizar mediante una tasa) todos los flujos de caja y comparar esta equivalencia con el desembolso inicial. Se trata por tanto de capitalizar los flujos de caja estimados durante el periodo, traerlos al momento inicial y restarlos a la inversión inicial, con el fin de obtener valor actual neto. Dicho valor es muy importante para la valoración de inversiones en activos fijos, a pesar de sus limitaciones en considerar circunstancias imprevistas o excepcionales de mercado. Si su valor es mayor a cero, el proyecto es rentable, considerándose el valor mínimo de rendimiento para la inversión.

El valor que arroja el proyecto estudiado es de: VAN:

84.856,30 €

2.- TIR (TASA INTERNA DE RENTABILIDAD): es un método de valoración de inversiones que mide la rentabilidad de los cobros y los pagos actualizados, generados por una inversión, en términos relativos, es decir en porcentaje.

La tasa que arroja el proyecto estudiado es de:

TIR: 20.5%

3.- PRI (PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN): indicador que mide en cuánto tiempo se recuperará el total de la inversión a valor presente.

De acuerdo con el art. 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, 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.

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.

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

- 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.

- 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.

FCt 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 FCt.

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.

Valor del PRI en este proyecto: recuperación en el cuarto año

6.3.- Conclusiones

Siempre en el marco definido por el escenario descrito para el proyecto objeto de estudio, y partiendo del cumplimiento de las hipótesis fundamentales que han sido adoptadas, el análisis de viabilidad económico-financiera nos ha permitido alcanzar una serie de conclusiones, que quedan soportadas tanto por los flujos de caja positivos, como por los valores que arrojan los indicadores del análisis de viabilidad económica-financiera.

En base a estos datos, el presente estudio de viabilidad económico-financiera tiene por conclusiones las siguientes:

- 1) La empresa concursante 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 pre- vistas en este estudio, para la empresa concursante resultaría factible satisfacer puntualmente el canon establecido.

Córdoba, a fecha de la firma digital

Lorenzo González Sánchez
Subdirector Económico-Administrativo y de SSGG Área de
Gestión Sanitaria Sur de Córdoba