


ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE CONTRATO MIXTO DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL Y LA EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS VENDING, ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECÁRDENAS (HUT), MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO


Central Provincial de Compras de Almería
Hospital Universitario Torrecárdenas
C/ Hermandad de donantes de sangre, S/N
04009 – Almería tlf: 950153309

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	1/36



- 1.- ANTECEDENTES
- 2.- DATOS BÁSICOS RELATIVOS AL EXPEDIENTE QUE SE INICIA
- 3.- SUPERFICIE ESPACIOS FÍSICOS A OCUPAR. SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO
- 4.- DATOS RELATIVOS AL SERVICIO QUE SE EXPLOTA POR EL CONCESIONARIO
- 5.- VALOR DEL DOMINIO PUBLICO A OCUPAR, CANON MÍNIMO Y TARIFAS
- 6.- DURACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN/CONCESIÓN Y DE LA PRÓRROGA
- 7.- GASTOS DE ENERGÍAS
8. - OTROS GASTOS
- 9.- ESTIMACIÓN DE OBRAS E INSTALACIONES DE LOS SERVICIOS A EXPLOTAR
- 10.- OTROS DATOS RELATIVOS A LA PRESENTACIÓN DEL SERVICIO A EXPLOTAR

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/36





1. ANTECEDENTES – Información relativa al expediente vigente

1.1. Empresa concesionaria:

- **Servicio de Catering para la Manutención del Personal de Guardia y Continuidad Asistencial del Hospital Universitario Torrecárdenas:** BELLAVISTA ENTREVINOS EVENTOS, SL con CIF B- 04871141
- **Concesión de Servicio Instalación, Explotación y Mantenimiento de Máquinas Expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos en el Hospital Universitario Torrecárdenas:** DISJUGAMAR, SL con CIF B-04305421

1.2. Fecha concesión:

- **Servicio de Catering para la Manutención del Personal de Guardia y Continuidad Asistencial del Hospital Universitario Torrecárdenas (Expediente 912/2022):** 15 de agosto del 2022
- **Concesión de Servicio Instalación, Explotación y Mantenimiento de Máquinas Expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos en el Hospital Universitario Torrecárdenas (Expediente 1101/2022):** 1 de septiembre del 2022

1.3. Canon fijo inicial de explotación:

DISJUGAMAR, SL aporta a las instalaciones con cargo al canon:

- se habilitan 6 zonas de ESPACIO LIVING valoradas en 10.000 € cada una: 60.000 €
- Planes de humanización y adecuaciones de estancias hospitalarias valoradas en 40.000 €

1.4. Canon en inversiones inicial: No procede

1.5. Plazo duración inicial:

- **Servicio de Catering para la Manutención del Personal de Guardia y Continuidad Asistencial del Hospital Universitario Torrecárdenas (Expediente 912/2022):** Contrato de emergencia entre 6 y 12 meses
- **Concesión de Servicio Instalación, Explotación y Mantenimiento de Máquinas Expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos en el Hospital Universitario Torrecárdenas:** (Expediente 1101/2022) Contrato de emergencia entre 6 y 12 meses

1.6. Fecha autorización de la última prórroga de la concesión: No procede

1.7. Canon fijo explotación actual de la concesión: No procede

1.8. Canon en inversiones de la última prórroga: No procede

1.9. Fecha finalización de la concesión: A la adjudicación del presente expediente de contratación

1.10. Tarifas explotación público/personal:

- **Servicio de Catering para la Manutención del Personal de Guardia y Continuidad Asistencial del Hospital Universitario Torrecárdenas:**

- **Almuerzo:** 18 € (IVA excluido)

- **Cena:** 15€ (IVA excluido)

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	3/36	

- **Concesión de Servicio Instalación, Explotación y Mantenimiento de Máquinas Expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos en el Hospital Universitario Torrecárdenas:** se detallan en el **Anexo I**

2. DATOS BÁSICOS RELATIVOS AL EXPEDIENTE QUE SE INICIA

2.1. Iniciación: de oficio/ solicitud de parte: De oficio

Con fecha 30 de junio de 2.000 se formalizó contrato administrativo derivado del expediente 13/2000 de concesión de dominio público para explotación de cafetería de público y personal en el Hospital Universitario Torrecárdenas con la empresa **ANDARAX DE HOSTELERIA, S.C.A.** El contrato establecía una duración inicial de 24 meses y se preveía la posibilidad de celebración de prórrogas por mutuo acuerdo hasta el plazo máximo de duración establecido por la Ley 4/86 de Patrimonio de la Comunidad Autónoma Andaluza, que es de 50 años.

Finalizado el periodo de ejecución inicial se acordaron sucesivas prórrogas anuales, la última de las cuales, acordada por Resolución de fecha 25 de agosto de 2021, por el periodo comprendido entre el 1 de septiembre de 2021 y el 31 de agosto de 2022.

Asimismo, con fecha 13 de febrero de 2017 se formalizó contrato administrativo derivado del expediente 556/2016 para prestación del servicio de manutención de personal de guardia y personal autorizado del Hospital Torrecárdenas de Almería con la citada empresa **ANDARAX DE HOSTELERIA, S.C.A.** El contrato establecía una duración inicial de 36 meses, y preveía la posibilidad de celebración de prórrogas por un periodo máximo de 36 meses. Finalizado el periodo de ejecución inicial se acordaron sucesivas prórrogas anuales, la última de las cuales, acordada por Resolución de fecha 16 de diciembre de 2021, por el periodo comprendido entre el 13 de febrero de 2022 al 12 de febrero de 2023.

Con fecha **24 de junio de 2022 la empresa ANDARAX DE HOSTELERIA, S.C.A. dejó de prestar servicio** en las cafeterías del Hospital Universitario Torrecárdenas, cesando tanto la atención de las cafeterías, como el servicio de máquinas vending y la prestación del servicio de manutención de personal de guardia y autorizado del Hospital Universitario Torrecárdenas.


Este cese de actividad se produjo sin comunicación oficial previa a esta administración.

La interrupción por la empresa **ANDARAX DE HOSTELERIA, S.C.A.** de la prestación de los servicios que venía prestando en el Hospital Universitario Torrecárdenas originó no sólo graves problemas en el normal desenvolvimiento de la actividad de los profesionales de guardia o continuidad asistencial que deben permanecer en el centro hospitalario, sino una merma importante en los servicios que el Hospital ponía a disposición de los profesionales y de los usuarios del hospital y sus familiares al dejar de tener acceso a un servicio de restauración y hostelería en el complejo hospitalario en cualquier momento en que lo precisaran.

Atender a estas necesidades resulta indispensable dado que no existen alternativas viables porque el emplazamiento del Hospital hace que no se disponga en los alrededores de establecimientos a los que acudir de forma fácil y rápida, debido a la ubicación del centro, relativamente alejado del casco urbano y con difícil acceso a pie a establecimientos de hostelería o comercios de restauración, lo que supuso un grave deterioro en las condiciones de confortabilidad para los profesionales y, muy especialmente, para pacientes y familiares de los mismos, que se vieron privados, sin previo aviso, de la opción de disponer de una cafetería en el propio recinto del hospital.

La atención a la manutención del personal de guardia y del personal que realiza continuidad asistencial en el Hospital deriva de la necesidad de asegurar que estos profesionales no puedan abandonar el centro en ningún momento durante su jornada. Resulta básico que los profesionales puedan disponer de este servicio para evitar desplazamientos que puedan suponer retrasos e inconvenientes en la planificación de la actividad asistencial, perjudicando la inmediatez en la respuesta que se pretende conseguir a través de las guardias y continuidades asistenciales.

De las características concretas del emplazamiento del HUT resulta la imposibilidad de que los profesionales puedan acudir a centros externos para efectuar los almuerzos y cenas ya que el tiempo que debe emplearse en los desplazamientos, unido al necesario para la atención en un establecimiento abierto al público, supone una pérdida considerable de tiempo dentro de la jornada laboral prevista. Así mismo debe tenerse en consideración que no resulta aconsejable que durante la jornada laboral se frecuenten establecimientos fuera del centro, incrementando los contactos personales y la exposición a virus y otros agentes.

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/36	

Efectivamente, la inexistencia en el Hospital de un servicio de cafetería a disposición tanto de los profesionales como del público en general genera numerosos problemas e inconvenientes. Tradicionalmente se ha considerado que la prestación de este servicio redundaba en una mejor calidad de la asistencia. Esto es así porque permite a los profesionales disponer de un espacio, dentro del recinto hospitalario, donde acudir no solamente a efectuar desayunos, comidas o cenas, sino incluso donde sustraerse, por unos momentos, de la intensidad de la carga de trabajo que en muchos casos soportan.

Por lo que respecta al público en general debe tenerse en cuenta que estamos en un entorno hospitalario, por lo que la mayor parte de las personas que van a hacer uso de este servicio son familiares de personas ingresadas o que asisten a la realización de pruebas o tratamientos médicos, con las especiales condiciones anímicas y físicas que estas situaciones ocasionan y siendo conscientes de que las personas cuidadoras y acompañantes tienen también necesidades que desde la administración deben intentar cubrirse en la medida de lo posible. Disponer de un servicio de cafetería, accesible y con precios asequibles, resulta básico para garantizar que estas personas que acuden al Hospital puedan, en las mejores condiciones posibles, tener cubiertas sus necesidades de manutención.

En conformidad con lo anterior y, debido al carácter extraordinario en el cese en la actividad por parte de la empresa en aquel momento adjudicataria ANDARAX DE HOSTELERÍA SCA, y a la inmediata necesidad de dar solución a las graves alteraciones que de no prestarse este servicio se ocasionarían para el normal desenvolvimiento de la actividad sanitaria tanto para los profesionales como para los pacientes y familiares, el HUT adoptó medidas inmediatas, provisionales y de absoluta contingencia, mediante la **tramitación de los siguientes contratos de Emergencia:**

- **Contrato de Emergencia para la contratación del servicio de catering para la manutención de personal de guardia y continuidad asistencial en el Hospital Universitario Torrecárdenas de Almería:**

Expediente 912/2022 - el contrato fue adjudicado por un plazo de entre 6 y 12 meses a la mercantil **BELLAVISTA ENTREVINOS EVENTOS S.L.** con NIF B-04871141, iniciándose la ejecución del mismo el 15 de agosto del 2022.

- **Contrato de Emergencia Expediente 1101/2022 para la contratación para la instalación, explotación y mantenimiento integral de máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y alimentos sólidos en el Hospital Universitario Torrecárdenas de Almería:**


Expediente 1101/2022 - el contrato fue adjudicado por un plazo de entre 6 y 12 meses a la mercantil **DISJUGAMAR, SL** con CIF B-4305421, iniciándose la ejecución del mismo el 1 de septiembre del 2022.

La persistencia de las necesidades que en su día justificaron la contratación del servicio con carácter de emergencia, aconsejan la tramitación de un nuevo expediente ordinario para la contratación de los servicios de hostelería y restauración, a fin de garantizar la satisfacción de la necesidad existente y el cumplimiento de los fines encomendados a esta Administración.

Se estima que por el buen funcionamiento y organización del Hospital y la calidad de la asistencia que se presta, entendida desde una perspectiva integral, constituyen razones de interés público cuya salvaguarda requiere la contratación de estos servicios. Es por ello que se propone la iniciación del correspondiente expediente administrativo para la Contratación Mixta de la Concesión de Servicios para la Explotación de las cafeterías de público y personal, y la explotación de máquinas expendedoras, así como el Servicio de Manutención del personal de guardia y autorizado en el Hospital Universitario Torrecárdenas.

2.2. Descripción objeto del negocio jurídico:

El objeto de la presente contratación mixta comprende, por una parte, la Concesión de Servicios para la explotación de las cafeterías de personal y público en el Hospital Universitario Torrecárdenas de Almería y la instalación, explotación y mantenimiento de las Máquinas Exendedoras de bebidas y alimentos ubicadas en el mismo recinto hospitalario; y, por otra parte, el Servicio de Manutención del personal de guardias y autorizado del Hospital Universitario Torrecárdenas.

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	5/36	

La **necesidad a satisfacer es integral**, con alcance a la totalidad de puntos de acceso a los que puedan acceder a alimentos y bebidas, usuarios y profesionales del centro hospitalario, de forma que en su caso se complementen entre sí, promoviendo el servicio de restauración y hostelería abarcando todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas, elaboración y conservación, hasta la limpieza y gestión de los residuos producidos, definición de oferta de diferentes dietas, atención, información y adecuación de estas para los usuarios.

Está incluido en dicho alcance, y se realizará a cargo del contratista:

A) La explotación del servicio de las Cafeterías de Público y de Personal, en los locales destinados al efecto disponibles en el HUT, previa adecuación necesaria de la infraestructura 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, así como el mantenimiento de todo tipo de equipos propios de la actividad.

Se incluye y forma parte del objeto, las actuaciones de **adecuación del local a la normativa exigible a los establecimientos de restauración**, así como el alcance y las condiciones de prestación que habrán de regir la contratación de la concesión de dichos servicios tal y como establecerá el Pliego de Prescripciones Técnicas.

B) Además, forma parte del contrato la **instalación, explotación y mantenimiento de Máquinas Expendedoras** de bebidas y alimentos ubicadas en el HUT, atendiendo y completando las necesidades de hostelería y alimentación de pacientes, usuarios y profesionales durante las 24 horas del día.

El adjudicatario asume el derecho a la explotación en exclusiva de máquinas expendedoras automáticas en el centro hospitalario y el deber de instalar el número de máquinas expendedoras que considere idóneos en determinados espacios, previa autorización de la dirección del centro hospitalario, así como aprovisionarlas y reponer los productos que se expendan en las mismas, explotándolas con precios máximos por debajo de los de máquinas expendedoras en el mercado.

La conservación, reparación, limpieza y en su caso sustitución de estas máquinas correrán por cuenta del contratista, en las condiciones establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas . En todo caso se entenderán incluidas toda la infraestructura de instalaciones, equipamiento y obras que fuesen necesarias para el correcto funcionamiento del servicio.


C) Será igualmente objeto del contrato el Servicio de Mantenimiento (almuerzo y cena) al personal de guardia y autorizado por la Dirección del HUT, siendo el importe a percibir por el contratista por los servicios de mantenimiento del personal autorizado, cargados al presupuesto del Hospital.

El servicio consistirá en la mantenimiento del personal mencionado, almuerzos y cenas, durante todos los días del año sin excepción y bajo las directrices del PPT, así como de las indicaciones que emanen del órgano de contratación al objeto de la óptima prestación del servicio.

Serán los licitadores que resulten adjudicatarios quienes deberán 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.

2.3. Finalidad y Justificación del negocio jurídico:

La presente concesión tiene por objeto facilitar a los pacientes, familiares, y al personal del centro hospitalario, los servicios de cafetería, así como los de máquinas expendedoras de bebidas y snacks, que redunden en una mayor comodidad y confort gracias a poder beneficiarse de 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. Igualmente, proporcionar el servicio de

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/36	

manutención, almuerzos y cenas, a los profesionales que realizan jornadas de guardia y al personal autorizado por la Dirección del HUT.

Prestar servicios de cafeterías y de vending, tanto para público como para personal, viene dado porque el concepto de prestación sanitaria ha ido evolucionando con el tiempo y, dejando aparte la promoción y protección de la salud, a las actividades puramente asistenciales de tratamiento y recuperación del enfermo, se han ido añadiendo otras encaminadas a su confort y al de sus acompañantes, como reflejo del aumento del nivel de vida de la sociedad.

De la misma manera la actividad hospitalaria ha ido evolucionando y han aumentado las actividades de carácter ambulatorio; consultas externas, cirugía sin ingreso, hospitales de día, incrementándose por lo tanto la afluencia diaria de pacientes y acompañantes. Así, paulatinamente, se han ido presentado fundamentalmente en los Hospitales, otros servicios complementarios que, transcurrido el tiempo, se han convertido en comunes y, en algunos casos, consustanciales con la asistencia sanitaria, contribuyendo a la creación de un clima de confort situado en un entorno agradable y de calidad en cuanto a la accesibilidad, estado de las instalaciones y servicios prestados. Esta situación también se ha generado por la demanda de la población, que asume de forma natural, la existencia de estos servicios complementarios, entre los que se encuentran el servicio de cafeterías de personal del centro y público en general.

Visto lo cual la finalidad perseguida por esta contratación es la de mantener los servicios de restauración y hostelería a través de las cafeterías de público y personal y comedor de profesionales en el HUT, así como máquinas expendedoras de alimentos líquidos y sólidos en el mencionado centro hospitalario.

Por tanto, en aras del mantenimiento de una asistencia sanitaria de calidad y de una prestación de servicios que la complementan, acorde con las peticiones y necesidades tanto de público como personal, se considera justificada la necesidad de proceder a la presente contratación mixta de concesión de servicios de explotación de cafetería y máquinas expendedoras de sólidos y líquidos (vending), dirigidos tanto a los pacientes, acompañantes, visitantes y usuarios como al propio personal del centro y, el servicio de manutención de personal de guardia y autorizados, todo ello en las instalaciones del HUT, por un solo adjudicatario.

Esa necesidad obedece sin duda al objetivo del Hospital de seguir cumpliendo con los fines institucionales que tiene encomendados, con pleno sometimiento a los principios de estabilidad presupuestaria y sostenibilidad social y medioambiental.

3.- SUPERFICIE ESPACIOS FÍSICOS A OCUPAR. SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

3.1.- ÓRGANO GESTOR Y DIRECCIÓN DEL CENTRO

Órgano de Contratación: Central Provincial de Compras de Almería.

Dirección Gerencia del Hospital Universitario Torrecárdenas, al que se encuentra adscrita la Central Provincial de Almería, en virtud de las facultades que esta Dirección Gerencia tiene delegadas por Resolución del Director Gerente del Servicio Andaluz de Salud mediante Resolución de 20 de enero de 2022, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se delegan competencias en diferentes órganos, publicada en BOJA nº 22 de 2 de febrero de 2022.

Dirección del centro:


- **Cafeterías de Público y Personal y Comedor de Profesionales:** Ubicado en el recinto hospitalario del Hospital Universitario Torrecárdenas:

Dirección: C. Hermandad de Donantes de Sangre, s/n,

04009 Almería

- **Máquinas Vending:** Ubicadas en el recinto hospitalario del Hospital Universitario Torrecárdenas en los emplazamientos identificados en el **Anexo III**.

3.2.- SUPERFICIE TOTAL DE LAS INSTALACIONES

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	7/36	

El Hospital Universitario Torrecárdenas cuenta con un edificio independiente de planta baja con espacio específicamente dedicado a las cafeterías de público y personal y comedor de profesionales. La superficie útil total de la concesión queda inicialmente establecida en **934 m²** (incluyendo cafeterías y máquinas expendedoras).

El área de las **Cafeterías y Comedor de profesionales** abarca **838m²** se divide en cuatro núcleos diferenciados:

- **Cafetería de Público:** con una superficie de **204,5m²**, dotada con zona de autoservicio y barra de atención directa
- **Cafetería de Personal:** con una superficie de **223,5m²**, dotada con zona de autoservicio y barra de atención directa.
- **Comedor Profesionales de Guardia:** Personal de Guardia y autorizado: con una superficie de **185m²**, dotada con zona de autoservicio y barra de atención directa.
- **Cocina – Almacén:** subdividida en varias secciones y comunes a las dos cafeterías con una superficie de **225m²**

La superficie de las **Máquinas Exendedoras** queda establecida en **96m²**. Se ha estimado una superficie de ocupación media por máquina de 1,5m², con un total de 64 máquinas (teniendo en cuenta la instalación completa de encastrados, papeleras, ...)

Los **horarios de los servicios** deberán ser:

- A) Cafetería Público y Personal:** el contratista prestará el servicio de forma regular y continuada según horario establecido, durante todos los días de la semana, mediante la organización de turnos y aportación de personal necesario para la atención de máxima calidad, conforme a las necesidades que se establezcan y que serán consensuadas con la Dirección del Centro.

El horario mínimo de apertura del servicio de las cafeterías será de 7:00 horas a 23:00 horas todos los días del año (incluido domingos y festivos)

- B) Prestación del Servicio de Mantenimiento del personal de guardia y autorizados** el horario aproximado para la prestación de este servicio será el detallado a continuación durante todos los días del año (incluidos domingos y festivos):

- **Almuerzos:** de 14:00 horas a 16:30 horas
- **Cenas:** de 20:30 horas a 23:00 horas


C) Máquinas de vending. Todas las máquinas instaladas **deberán estar operativas 24 horas** o, al menos, para aquellas zonas en que la actividad se limite a unas horas, las horas de funcionamiento. En todo caso deberá garantizarse la continuidad del servicio, sobre todo en horario nocturno, los fines de semana y festivos.

Cualquier propuesta de variación sobre el horario indicado deberá ser autorizado previamente por el Hospital Universitario Torrecárdenas. 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 del Centro, exponiendo los motivos, la cual resolverá a su criterio.

La presente concesión es **compatible con otras Concesiones de Servicios vigentes** en la actualidad en el Hospital Universitario Torrecárdenas.

3.3.- UBICACIÓN Y EMPLAZAMIENTO:

Las cafeterías de público y personal así como el comedor destinado a la mantenimiento de profesionales de guardia y personal autorizado, se ubicarán en un edificio independiente adjunto al Hospital Universitario Torrecárdenas situado en Planta Baja **sin barreras arquitectónicas y/o con accesos alternativos libres** en cumplimiento con el **Decreto de Accesibilidad** según se describe en los planos adjuntos como **Anexo II**.

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	8/36	

Se garantizará en todo caso la accesibilidad universal a las cafeterías de todas las personas, independientemente de sus habilidades o discapacidades, para acceder y utilizar los servicios y las instalaciones de las cafeterías de manera equitativa y sin barreras. Así, deberán contar con entradas sin barreras físicas, como escalones, para permitir el acceso fácil a personas en sillas de ruedas, con muletas o con movilidad reducida. Las puertas deben ser lo suficientemente anchas para permitir el paso de sillas de ruedas y otros dispositivos de asistencia.

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

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 las cafeterías de público y personal en el Hospital Universitario Torrecárdenas

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 el adjudicatario de forma directa garantizando a los particulares el derecho a utilizar los servicios en las condiciones que sean establecidas en el pliego de prescripciones técnicas y el resto de documentación contractual.


Será por cuenta del adjudicatario la confección de los distintos menús ofertados, los cuales podrán ser supervisados y aprobados por el Servicio de Dietética y Nutrición y la Dirección del Hospital Universitario Torrecárdenas. La oferta alimentaria existente en la cafetería ha de ser coherente con las recomendaciones nutricionales para la población, facilitando la adopción de hábitos alimentarios adecuados y favoreciendo que exista un entorno alimentario saludable, mediante la oferta de productos con bajo contenido de grasas, azúcares y sal. Será obligatorio mantener un menú del día equilibrado y de calidad.

El adjudicatario garantizará un **alto nivel de calidad tanto en la selección, conservación y manipulación de materias primas y productos, como en sus características organolépticas y nutritivas**. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas recogidas en su Sistema de Autocontrol y en otras que marque la Dirección del centro hospitalario Torrecárdenas. La empresa adjudicataria deberá encontrarse en disposición de atender las necesidades específicas de un perfil determinado de consumidores sujetos a dietas especiales: hipertensos, celíacos, diabéticos, etc.... así como para cualquier tipo de alergia y/o intolerancia alimentaria.

Se pondrá a disposición de la empresa adjudicataria el uso de los espacios referenciados en el **apartado 3.2.** con el equipamiento y mobiliario para el desarrollo de la actividad y que corresponden al dominio público del HUT, debiendo garantizar un correcto uso de los mismos, y respondiendo el adjudicatario de cualquier anomalía y/o reparación de que pudieran ser objeto. El servicio técnico de mantenimiento preventivo, correctivo e instalación puesta en marcha y reparación de averías correrá a cargo del adjudicatario (tanto en el mobiliario/ equipamiento propiedad del contratista como en el que es propiedad del Hospital y que se pone a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio).

El contratista no tendrá sobre el local ni las instalaciones fijas, más derecho que el de su utilización durante el periodo de vigencia de contrato. Al contratista no se le concede la posesión, que seguirá siendo del Servicio Andaluz de Salud y solo se le concede el uso en cuanto sea necesario. Específicamente serán de cuenta del adjudicatario, el mantenimiento de las instalaciones, así como las revisiones obligatorias de todas las instalaciones y equipos.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones y muebles propiedad del Hospital, que se ponen a disposición para la ejecución del contrato debiendo realizar cuantas actuaciones la Administración estime obligatorias para que aquellas se adecúen a las condiciones de habitabilidad, uso y confortabilidad acordes con su función o que sean exigida por la normativa sectorial de aplicación, siendo por cuenta del adjudicatario las reparaciones necesarias que se efectúen para el correcto funcionamiento de las instalaciones así como el abono de los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un buen uso y cuidado. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos los cuales se entenderán a su cargo.

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	9/36	

La Cafetería de Público se encuentra en la actualidad dotada con 12 mesas, 48 sillas y 8 sillas altas para comer en la barra.

La Cafetería de Personal a su vez está dotada con 12 mesas, 48 sillas y 8 sillas más altas para comer en la barra.

El control de plagas, desinsectación y desratización de la cafetería y sus instalaciones será obligación del adjudicatario que deberá realizar aplicaciones preventivas y correctivas, coordinadas con las aplicaciones generales del hospital. En cuanto al mantenimiento, el adjudicatario asumirá a su costa el mantenimiento de todas las infraestructuras y equipos que utilice en los espacios ocupados por la cafetería.

Deberá, del mismo modo, proceder con la reparación de aquellas infraestructuras que, siendo comunes a una instalación general del HUT (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. El mantenimiento, así como las posibles reposiciones que surjan durante la duración del contrato del mobiliario, equipamiento, así como de las instalaciones que el Hospital pone en manos del contratista, correrá a cargo de este último.

La limpieza de la cafetería y sus instalaciones será a cargo del adjudicatario y se llevará a cabo de acuerdo con las consideraciones establecidas por la Dirección del centro, debiendo mantener en perfecto estado de limpieza e higiene evitando cualquier peligro para la salud pública, no permitiéndose, asimismo, humos ni malos olores.

Dicha prestación conlleva la obligación accesoria por parte del contratista de la **adecuación, remodelación y acondicionamiento de las instalaciones previstas para el funcionamiento de la cafetería**, concretamente el área de la cocina y almacén, incluyendo el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos, maquinaria e instalaciones necesarias para prestación del servicio que se encuentren contenidas dentro del área concesional.

B) Prestación del servicio de mantenimiento de personal de guardia y autorizado del Hospital Universitario Torrecárdenas

Forma parte del objeto del contrato la realización de las dietas (almuerzos y cenas) al personal de guardia y autorizado del Hospital durante los 365 días del año. Según el histórico se estima las siguientes cantidades anuales por tipo de dietas para manutención a proporcionar:


- **Número de almuerzos anuales estimados:** 90 diarios*365 días = 32.850
- **Número de cenas anuales estimadas:** 80 diarios*365 días = 29.200

La empresa adjudicataria deberá consensuar con la antelación suficiente con el servicio de dietética del Hospital Universitario Torrecárdenas la confección de los menús destinado al personal de guardia y autorizado, corriendo por su cuenta la gestión del aprovisionamiento, el manipulado de los mismos, el cocinado de las materias primas necesarias y dispensación en mesa de los alimentos preparados. Se ofertarán el almuerzo y cena, variando en consonancia con la época del año. Para la comida y cena, se ofrecerán al menos dos primeros, dos segundos a elegir, pan postre y bebida (refresco y agua). Ofertará propuesta de almuerzo y cena de calidad y equilibrado.

El servicio de manutención al personal autorizado por el hospital, se prestará en el local de comedor habilitado por el HUT para ello, el cual se encuentra totalmente equipado tanto de mobiliario como de instalaciones, debiendo el concesionario velar por su cuidado y buen uso, siendo responsable ante el Hospital de cualquier daño que su personal pueda causar a los mismos. El adjudicatario deberá dotar el área con la maquinaria y equipamiento de hostelería necesario para una correcta prestación del servicio de acuerdo con la legislación vigente de aplicación

Los licitadores formularán su proposición económica siendo los precios máximos admisibles, que el licitador podrá mejorar en su oferta, los siguientes (IVA excluido):

- **Almuerzo:** 8 € sin IVA
- **Cena:** 8 € sin IVA

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	10/36	

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 del Hospital Universitario Torrecárdenas

Los tipos de máquinas a instalar podrán ser: máquinas de bebidas calientes, máquinas de bebidas frías, máquinas de alimentos y/o máquinas mixtas (alimentos y líquidos). Quedan expresamente excluidas las máquinas expendedoras de tabaco y bebidas alcohólicas. Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio. Además deberá llevar un registro de las temperaturas de conservación en frío y de servicio en caliente, incluido en el Sistema de Autocontrol.

La conservación, reparación, limpieza y en su caso sustitución de las máquinas correrá por cuenta del contratista. 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.

Las máquinas de productos alimenticios deberán garantizar una expedición de productos saludables, representando como mínimo un 30% de las entradas de dichas máquinas, además deberán estar ubicados de forma consecutiva y en la parte central de las máquinas.

Todas las máquinas instaladas deberán estar operativas 24 horas o, al menos, para aquellas zonas en que la actividad se limite a unas horas, las horas de funcionamiento. En todo caso deberá garantizarse la continuidad del servicio, sobre todo en horario nocturno, fines de semana y festivos.

La instalación de máquinas expendedoras en las zonas del Hospital Universitario Torrecárdenas ascienden a 64 según la relación del **Anexo III**. No obstante, la relación de máquinas a instalar inicialmente serán las propuestas por el licitador en su oferta y podrá aumentar o disminuir así como cambiar de ubicación en atención a las necesidades que se planteen y siempre bajo la autorización expresa de la Dirección del HUT.

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

5.1 VALOR DEL DOMINIO PÚBLICO A OCUPAR:


- **Cafeterías Público y Personal:** Superficie Cafeterías: 838 m² x 643,89 euros/m²(valor catastral)= 539.579,82 €
- **Máquinas Exendedoras** (64 máquinas * 1,5 m²): Superficie: 96 m² x 643,89 euros/m² (valor catastral) = 61.813,44 €
- **Total Concesión Cafeterías + Máquinas Exendedoras:** Superficie: 934 m² x 643,89 euros/m² (valor catastral) = 601.393,26 €

5.2. CANON INICIAL DE LA EXPLOTACIÓN:

Los licitadores formularán en su proposición económica, el valor del Canon anual para la Explotación de la Cafetería y Máquinas Exendedoras consignado en euros siendo el mínimo admisible fijado igual o superior a 3.396,16 €.

Para la concesión del servicio la estimación se ha realizado en base a la información existente del canon de explotación de las instalaciones realizada por el Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba en el año 2022, por ser la más reciente en cuanto a su análisis, mediante su estudio de viabilidad para la contratación mediante contrato mixto de la concesión de servicios y servicio de mantenimiento de las personas autorizadas, licitado en procedimiento abierto, por considerarse el marco de referencia más cercano de índole similar para su estimación.

El citado estudio de viabilidad considera un canon de explotación de 6.000 € anuales para una superficie total de concesión de 1.650,10 €, resultando un precio de 3,63 €/m² año. Habiéndose considerado una superficie total de la concesión en el HUT de 934 m², aplicando el precio aplicado en el HURS de 3,63 €/m², resulta el canon de 3.396,16 € anuales, que en todo caso se considerará importe mínimo que pueda ser mejorado por los licitadores.

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	11/36	

El canon ha sido calculado en base a canon inicial mínimo anual de 3.396,16 € anuales, más el incremento que experimente el IPC con carácter anual por los tres años de duración del contrato. El índice que se tendrá en cuenta para la actualización anual será la variación del *Índice Nacional del Grupo de Hoteles, Cafés y Restaurantes* publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE) y que a los efectos del presente estudio se estima en un incremento medio anual del +2,5%.

Anualidad	Canon Mínimo
Año 1	3.396,16 €
Año 2	3.481,06 €
Año 3	3.568,09 €
TOTAL	10.445,31 €

El importe de este canon se ha fijado como un mínimo para el servicio de explotación de la cafetería y de las máquinas expendedoras que puede ser mejorado por los licitadores en su oferta. 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.

En cuanto a la inversión a realizar por el adjudicatario **se contempla que los bienes muebles queden en posesión del órgano de contratación** tras la finalización del contrato, por lo que el valor residual de los equipamientos que aun tengan vida útil y sean aprovechables por la administración serán considerados **canon de inversión**.

A su vez, se hace constar que la obligación de abono del canon tendrá efecto a partir del día siguiente a la fecha de inicio del contrato. El canon se abonará anualmente por el contratista, mediante la oportuna liquidación que expida el hospital, a través del **modelo 047, sobre “liquidación de órganos gestores externos”** o el que se encuentre en vigor en el momento de realizar dicha liquidación, y mediante notificación expresa al contratista. Para la primera anualidad del contrato, dicho modelo se expedirá por el Hospital en el plazo de 15 días siguiente al inicio del contrato. El pago efectivo se realizará en los plazos establecidos en dicho modelo 047.

TARIFAS EXPLOTACIÓN PÚBLICO/PERSONAL

- **Explotación de la Cafetería de Público y Personal:** Se adjunta relación de precios máximos de licitación que corresponderán con los precios del Público y Personal en los **Anexos IV y Anexo V** respectivamente
- **Explotación de Máquinas Expendedoras:** Se adjunta relación de precios máximos de licitación en el **Anexo VI**

6. DURACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN/CONCESIÓN Y DE LA PRORROGA


6.1. Plazo de duración inicial: Tres (3) años

6.2. Posibilidad de Prórroga: Si, máximo de Dos (2) años

6.3. Periodo máximo de duración del contrato, incluidas las prórrogas: Cinco (5) años

7. GASTOS DE ENERGÍAS

Los gastos en consumos de energías serán por cuenta del adjudicatario y serán abonados al hospital por la empresa mediante aportaciones económicas extraordinarias al canon establecido mediante liquidación del **modelo 047** sobre “liquidación de órganos gestores externos” o el que se encuentre en vigor en el momento de realizar dicha liquidación, y mediante notificación expresa al contratista. El pago efectivo se realizará en los plazos establecidos en dicho modelo 047.

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	12/36	

Igualmente serán por su cuenta los servicios de telecomunicaciones, y aquellos otros que fueran precisos para desarrollar la prestación del servicio, etc. Cualquier otro tipo de suministro o servicio diferentes de los anteriores que puedan ser necesarios para la adecuada prestación del servicio, serán igualmente por cuenta del adjudicatario.

La estimación del gasto medio anual en suministros se calcula incrementándose anualmente en +2,5%, resultando los siguientes importes:

- **Gasto medio anual consumo energía eléctrica:** 161.708,07 kwh/año x 0,11 €/kwh = 17.787,89 €/año
- **Gasto consumo energía eléctrica plazo duración del contrato:** 54.708,87 € (3 años)
- **Gasto medio anual consumo agua:** 1.383,64 m3/año x 2 €/m3 = 2.767,29 €/año
- **Gasto consumo agua plazo duración del contrato:** 8.511,14 € (3 años)
- **Gasto medio anual consumo gas u otro combustible:** 7.766,82 kg/año x 1,548 €/kg = 12.023,04 €/año
- **Gasto consumo energía gas u otro combustible plazo duración del contrato:** 36.978,35 € (3 años)

El Hospital Universitario Torrecardenas cuenta con contadores que permiten medir y controlar los consumos energéticos de las cafeterías y cocina objeto del presente expediente.

Se establecerán mecanismos de gestión y control de los consumos energéticos que permitan ahorrar energía, a través de dispositivos que faciliten una utilización inteligente de los equipos adaptando su uso a las necesidades reales de los espacios como detectores, reguladores, termostatos u otros sistemas análogos.

Los mecanismos de gestión y regulación permiten programar el funcionamiento de equipos por franjas horarias o establecer niveles de iluminación o rangos de temperaturas deseadas. De ese modo, el funcionamiento de los equipos se ajustará a las necesidades reales de las cafeterías, gracias a lo cual se ahorra energía.

Para su abono, el Hospital emitirá modelo 047 de ingresos a terceros de la Consejería de Hacienda y Administración Pública, a nombre del concesionario por el importe correspondiente, que incluirá además del importe del suministro, la parte correspondiente de tasas e impuestos que deriven de los citados consumos.

8. OTROS GASTOS

Estos gastos están contemplados en la Cuenta de Resultados del estudio de viabilidad que se detalla más adelante.

8.1 ESTIMACIÓN GASTOS DEL PERSONAL

Para la estimación de los gastos de personal se ha tenido en cuenta el personal necesario para una prestación óptima del servicio en función de las necesidades de dotar de personal a las dos cafeterías de público y personal y al comedor de profesionales.


El personal estará distribuido en función de la demanda que normalmente se produzca y estará sujeto a las condiciones laborales ajustándose a lo dispuesto en el *Convenio Colectivo Provincial de Trabajo de Hostelería y Turismo 2022 – 2024 de Almería publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de Almería número 198 el 14 de octubre del 2022* y cuya vigencia se extiende durante tres años desde el 1 de enero del 2022 al 31 diciembre del 2024.

Los incrementos económicos para el próximo año 2024 quedan fijados según Convenio en:

- Para el **año 2024**, se ha fijado un incremento económico del **+2,50%** aplicado sobre todos los conceptos salariales establecidos en el Convenio colectivo y vigentes durante 2023.

No se contemplan trabajadores a Subrogar.

La distribución de la plantilla necesaria para cubrir las necesidades de la cafetería de Público, la cafetería de Personal y el Comedor del Personal de guardia y autorizados se estima inicialmente según se detalla en el siguiente cuadro:

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	13/36	

	MAÑANA	TARDE	Total	Turnos Año (365 días)	N.º Total RRHH
Encargado General		1	1		1
Responsables	1	1	2	730	3,24
Cocineros	4	2	6	2.190	9,73
Camareros Total	9	6	15	5.475	24,33
Cafetería Público	4	3	7	2.555	11,36
Cafetería Personal	3	2	5	1.825	8,11
Comedor Guardias	2	1	3	1.095	4,87
Limpiadores	2	1	3	1.095	4,87
		Total	27		43,18


Los gastos del personal se han calculado teniendo en cuenta las tablas salariales del Convenio Colectivo de aplicación de aplicación para el ejercicio 2023 según los niveles establecidos en los distintos grupos profesionales:

	Nivel	Salario Base	Manutención	Transporte	PP Extraord. PP abril	Total Año	Seguridad Social	TOTAL
Encargado General	II	1.202,51 €	43,80 €	98,45 €	300,63 €	19.744,65 €	6.298,54 €	26.043,19 €
Responsables	III	1.157,40 €	43,80 €	98,45 €	289,35 €	19.068,00 €	6.082,69 €	25.150,69 €
Cocineros	IV	1.112,50 €	43,80 €	98,45 €	278,13 €	18.394,50 €	5.867,85 €	24.262,35 €
Camareros	IV	1.112,50 €	43,80 €	98,45 €	278,13 €	18.394,50 €	5.867,85 €	24.262,35 €
Limpiadores	V	1.066,98 €	43,80 €	98,45 €	266,75 €	17.711,70 €	5.650,03 €	23.361,73 €

Resultando un **Gasto en Personal** anual durante los tres años de ejecución del contrato de:

Categoría Profesional	Encargado	Responsables	Cocineros	Camareros	Limpiadores
N.º Trabajadores	1	3,24	9,73	24,33	4,87
Nivel Tabla retributiva Convenio	II	III	IV	IV	V
Salario Bruto Año	19.744,65	19.068,00	18.394,50	18.394,50	17.711,70
Seguridad Social	6.298,54	6.082,69	5.867,85	5.867,85	5.650,03
Total Sueldos y Salarios	26.043,19	25.150,69	24.262,35	24.262,35	23.361,73

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	14/36



COSTES LABORALES AÑO 1						
Categoría Profesional	Encargado	Responsables	Cocineros	Camareros	Limpiadores	TOTAL
Salario Bruto Año	19.744,65	61.865,07	179.039,80	447.599,50	86.196,94	794.445,96
Seguridad Social Año	6.298,54	19.734,96	57.113,70	142.784,24	27.496,82	253.428,26
Total Coste Laboral Año 1	26.043,19	81.600,02	236.153,50	590.383,74	113.693,76	1.047.874,22
COSTES LABORALES AÑO 2						
Categoría Profesional	Encargado	Responsables	Cocineros	Camareros	Limpiadores	TOTAL
Incremento salarial sg Convenio +2,5%	651,08	2.040,00	5.903,84	14.759,59	2.842,34	26.196,86
Total Coste Laboral Año 2	26.694,27	83.640,02	242.057,33	605.143,33	116.536,11	1.074.071,07
COSTES LABORALES AÑO 3						
Categoría Profesional	Encargado	Responsables	Cocineros	Camareros	Limpiadores	TOTAL
Incremento salarial +2,5%	667,36	2.091,00	6.051,43	15.128,58	2.913,40	26.851,78
Total Coste Laboral Año 3	27.361,63	85.731,02	248.108,77	620.271,92	119.449,51	1.100.922,85

8.2 ESTIMACIÓN GASTOS DE LIMPIEZA


Se estima una dotación inicial de 2 limpiadores en el turno de mañana y 1 limpiador en el turno de tarde, quedando los gastos incluidos en el coste total del personal anteriormente detallado.

Categoría Profesional	Limpiadores
N.º Trabajadores	4,87
Nivel Tabla retributiva Convenio	V
Salario Bruto Año	17.711,70
Seguridad Social	5.650,03
Total Sueldos y Salarios	23.361,73
Salario Bruto Año	86.196,94
Seguridad Social Año	27.496,82
Total Coste Laboral Año	113.693,76

8.2 ESTIMACIÓN OTROS GASTOS GENERALES

En este apartado se recoge la estimación del resto de los gastos necesarios para mantener la estructura y funcionamiento de la explotación del negocio, entre los que podemos diferenciar mantenimientos y conservación del equipamiento e instalaciones, seguros, reposiciones de menaje y útiles varios, y otros costes de servicios profesionales como gestorías, auditorías de calidad y análisis microbiológicos necesarios, desinsectación, desinfección y desratización y uniformidad del personal, según el siguiente detalle:

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	15/36
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		



	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	TOTAL
Gastos de Estructura	139.284,00	142.766,10	146.335,25	428.385,36
Mantenimiento y Conservación	20.000,00	20.500,00	21.012,50	61.512,50
Profesionales Independientes (Asesoría,...)	24.397,54	25.007,48	25.632,67	75.037,68
Primas Seguros	7.000,00	7.175,00	7.354,38	21.529,38
Canon Explotación	3.396,16	3.481,06	3.568,09	10.445,31
Tributos	15.000,00	15.375,00	15.759,38	46.134,38
Suministros	32.578,21	33.392,67	34.227,49	100.198,37
Gastos Diversos	36.912,09	37.834,89	38.780,76	113.527,75

La evolución del incremento de gastos a lo largo de los tres años de duración inicial del contrato se estima en un +2,5% anual.


9. ESTIMACIÓN DE OBRAS E INSTALACIONES DE LOS SERVICIOS A EXPLOTAR

Tanto las salas destinadas a las **cafeterías de público y personal** como el comedor de personal de guardia se encuentran en estado adecuado de uso, por lo que su mejora estará condicionada a aquellas inversiones que el concesionario desee realizar con carácter voluntario para hacer más atractiva la imagen de la cafetería, así como la adquisición de la maquinaria y equipamiento de hostelería necesario para llevar a cabo la prestación de los servicios de cafetería.

Sin embargo, las instalaciones que comprenden la **zona de la cocina y almacén** se encuentran en un estado de desgaste y obsolescencia que requieren una reforma en profundidad, así como una sustitución integral de todo el equipamiento existente, para reparar su estado de deterioro y por la necesidad de mejorar la eficiencia energética y la gestión ambiental de estos espacios. No solo es necesario actuar sobre el desgaste de las instalaciones más superficiales sino que es también necesario actuar sobre otros aspectos como el saneamientos, circuitos eléctricos, sectorizaciones, etc.... que se encuentran actualmente en una situación no adecuada.

Aunque el coste real de la obra de adecuación requerida así como del equipamiento a implantar, se obtendrá de la propuesta técnica planteada por la empresa que resulte adjudicataria, se ha valorado un importe estimado de la actuación en los siguientes términos:

INVERSIÓN ESTIMADA	Importe €
Trámites Previos	6.201,00
Demoliciones y Trabajos Previos	7.780,40
Saneamiento	2.279,05
Albañilería	3.950,31
Revestimientos	83.261,66
Carpintería de Madera	3.635,12
Carpintería Metálica	6.908,33
Pinturas	4.320,17
Vidriería	4.812,41
Fontanería	3.775,21
Electricidad	82.000,00
Climatización	56.383,77
Voz y Datos	36.516,50
Decoración	4.433,49
Entrega de Obra	2.070,04
Maquinaria	407.501,26
TOTAL INVERSIÓN	715.828,72

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	16/36	

Así mismo, deberán incluir la propuesta decoración, distribución, mobiliario y accesibilidad de las cafeterías, de forma que se consiga un **entorno agradable y de calidad** que permita la prestación de los servicios de acuerdo a los objetivos propuestos, asegurando que se cumpla el Decreto de Accesibilidad en cuanto a la no existencia de barreras arquitectónicas.

Una vez adjudicado el contrato, una copia de la relación valorada de los equipos, maquinaria, mobiliario y decoración que la empresa adjudicataria se obliga a realizar, con las características técnicas y calidades de los mismos, quedará anexa al expediente, y servirá como inventario de dicha aportación de materiales, de los que habrá de acreditar su inversión en el plazo ofertado, que deberá ser justificado ante la Dirección de Servicios Generales del HUT de Almería por el concesionario.

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

10.- PLAN DE VIABILIDAD

El presente estudio de viabilidad se redacta de conformidad con la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, norma que en su artículo 285 punto segundo, establece que en los contratos de concesión de servicios la tramitación del expediente irá precedida de la realización y aprobación de un estudio de viabilidad de los mismos o, en su caso, de un estudio de viabilidad económico-financiera, que será vinculante si concluye en la inviabilidad del proyecto.

El Hospital Universitario Torrecárdenas de Almería, tiene previsto licitar, mediante contrato mixto, la concesión de servicios para la explotación de las cafeterías de personal y público, y la instalación y explotación de máquinas expendedoras de alimentos sólidos y líquidos ubicadas en el área hospitalaria, así como el servicio de manutención del personal de guardia y autorizado, 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 dependencias del hospital. Además, se quiere proporcionar el servicio de venta al por menor de bebidas y alimentos sólidos en máquinas expendedoras a los pacientes, familiares, usuarios y personal. Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios, tanto de las cafeterías como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de estos servicios y productos. Será igualmente objeto del contrato el servicio de manutención al personal de guardia y autorizado por la Dirección del centro, siendo los importes a percibir por el contratista con cargo al presupuesto del hospital los que se establezcan en la adjudicación.


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, evaluando la situación económico-financiera proyectándola en el futuro, en este caso a tres años. En definitiva, enjuiciar la gestión empresarial de la unidad económica para predecir su evolución futura y poder tomar decisiones con la menor incertidumbre.

En resumen, con el estudio de viabilidad se proporcionan datos económicos que, con la suficiente racionalidad y objetividad, posibiliten alcanzar conclusiones sobre capacidad financiera de una posible empresa concursante para acometer el proyecto, sostenibilidad del mismo y factibilidad económica.

PREVISIONES DE LA DEMANDA DE USO DE LOS SERVICIOS OBJETO DE LA CONCESIÓN

A lo largo del día, se genera en el centro hospitalario Torrecárdenas una elevada movilización de recursos humanos.

Los principales clientes de las cafeterías se estiman que sean los usuarios, pacientes y familiares o acompañantes, así como los propios trabajadores del Hospital Universitario Torrecárdenas. No obstante, la cafetería está abiertas al público

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	17/36	

en general, por lo que se podría dar servicio a otros clientes no necesariamente relacionados con las actividades de los hospitales.

La demanda no vinculada al uso de los servicios asistenciales del hospital dependerá de factores tan heterogéneos como la población del municipio de Almería, su densidad de población, densidad de comercios, climatología, accesibilidad, nivel de vida y poder adquisitivo, calidad/precio del servicio, calidad del trato suministrado, servicio ofrecido, publicidad, etc.

La demanda real, así como el gasto medio por usuario es de difícil previsión. En todo caso cabe suponer que el concesionario pondrá todos los medios a su alcance con objeto de obtener la mayor demanda posible y rentabilizar su explotación. Así la demanda dependerá en gran parte de la pericia en la gestión del concesionario.

En cuanto a la **población de referencia**, el Hospital Universitario Torrecárdenas es un centro de asistencia sanitaria especializada integrado en el Sistema Sanitario Público de Andalucía que cubre la atención médica especializada del Distrito Sanitario Almería lo que comprende los municipios de Almería, Níjar, Carboneras, Sorbas, Tabernas, Bajo Andarax y Río Nacimiento. Estos datos llevan a reflexionar sobre la dimensión en términos de tránsito de personas que puede llegar a tener el complejo hospitalario y que constituye, como hemos indicado, una de las variables más significativas que inciden en la rentabilidad de la concesión de servicios propuesta.


Además, se hace necesario considerar la evidente realidad de que el paciente en la gran mayoría de los casos acude al centro sanitario acompañado junto a familiares incrementándose así los potenciales usuarios de los servicios objeto de la concesión.

A lo largo del día, se generan una elevada movilización de recursos humanos, potenciales usuarios de los servicios de restauración objeto de la concesión, como consecuencia de la movilización de la **plantilla de trabajadores** propios del Hospital en sus diferentes categorías y trabajadores de empresas externas, que supera los 4.500 trabajadores según la siguiente relación:

Hospital Universitario Torrecárdenas

DESCRIPCIÓN PUESTO	N.º
FEAS	611
DUES	1.349
TCAE	987
Celadores	337
Pers. Administrativo	357
Resto Categorías	649
Trabajadores Empresas Externas	400
TOTAL	4.690

Por otro lado, se presentan los **datos de actividad asistencial** del HUT correspondientes a la última anualidad 2.022 como un indicador más del tránsito de potenciales usuarios de la concesión de servicios en su paso por el Hospital para recibir asistencia sanitaria de cualquier índole:

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	18/36	

Hospital Universitario Torrecárdenas
Datos Actividad 2022


HOSPITALIZACIÓN	
Camas	836
Ingresos	23.620
Estancias	173.348
Estancia Media	7,34
CONSULTAS EXTERNAS	
Primeras	180.995
Sucesivas	395.427
TOTAL Consultas	576.422
URGENCIAS	
Urg Ingresadas	17.117
Urg no Ingresadas	130.854
TOTAL Urgencias	147.971
PARTOS	
Partos	2.297
Cesáreas	613
TOTAL Partos	2.910
ACTIVIDAD QUIRÚRGICA	
Cirugía Programadas	4.170
Cirugía Urgentes	3.162
CMA	6.076
Cirugía Menor Ambulatoria	5.904
TOTAL Actv Quirúrgica	19.312
RADIOLOGÍA	
RNM	25.578
TAC	35.637
Ecografías	39.173
Radiología Intervencionista	3.505
TOTAL Radiología	103.893

CUENTA DE PERDIDAS Y GANANCIAS

Se ha estimado una duración inicial del contrato de concesión de servicios de **3 años** (36 meses), en base a la necesidad de concesionar el servicio por un período adecuado que permita la amortización de la inversión a realizar y la obtención de un nivel de beneficios que justifique la asunción del riesgo, con posibilidad de prórroga de hasta 2 años más (24 meses).

Los datos que se indican a continuación, se exponen a los efectos de que se tenga una referencia estimativa anual del posible nivel de actividad económica de la concesión a fin de preparar correctamente la licitación. Para los diferentes cálculos económicos se han utilizado datos históricos de la anterior concesionaria así como precios de mercado con el objeto de obtener una aproximación lo más realista posible a la explotación objeto de concesión.

De este modo, para contextualizar los datos que se recogen en la cuenta de pérdidas y ganancias debemos tener presente el estado excepcional por el que atraviesa la economía en la actualidad y que actúan como factores correctores de los beneficios netos estimados en la cuenta de resultados, a saber:

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	19/36	

- **Los desorbitados incrementos de precios que están experimentando las materias primas en el último año** y que se sitúa en diciembre 2022 en un +15,7% en tasa interanual, cuatro décimas más que en noviembre y su tasa más alta desde 1994. De acuerdo con la información publicada por el INE, destacan los incrementos de los precios de la leche, el queso, los huevos, los aceites y grasas y la carne.

Detalladamente, el azúcar ha experimentado una subida del +50,2% en la variación anual, los aceites y grasas aumentan un +31,5%, la leche un +30,9% y los huevos un +21,7%. Destaca también la subida de un +22,9% en cereales y derivados, y de un +21,5% en patatas y sus preparados. Teniendo presente este escenario es manifiesta la necesidad de establecer precios de menús y del resto de productos de las cafeterías y vending adecuándolos a la situación real del mercado permitiendo con ello absorber las subidas de las materias primas que sin lugar a dudas en caso contrario darían lugar a un resultado negativo en la cuenta de resultados de los adjudicatarios.

- Por otro lado, los Ingresos por Ventas en Cafetería han sufrido un importante descenso en los últimos años como consecuencia del impacto de las restricciones en las visitas de familiares de pacientes ingresados así como los acompañantes en los pacientes ambulantes (uno por paciente), tras la pandemia del **COVID-19**, lo que disminuye considerablemente las previsiones de ingresos. Si bien, se estima que estas restricciones se vayan flexibilizando a lo largo del tiempo durante la ejecución de la concesión hasta volver a situaciones de normalidad previas a la pandemia.

Con ello, y en base a las estimaciones que más adelante de detallarán, se ha generado la siguiente Cuenta de Resultados anualizada a los tres años de duración inicial prevista de la concesión de servicios:

CUENTA DE PERDIDAS Y GANANCIAS

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	TOTAL	%
Facturación Cafetería	1.825.000	1.898.000	1.973.920	5.696.920	77,20 %
Facturación Personal Guardia	496.400	496.400	496.400	1.489.200	20,18 %
Facturación Vending	61.952	64.430	67.007	193.389	2,62 %
TOTAL CIFRA NEGOCIO	2.383.352	2.458.830	2.537.327	7.379.509	100,00 %
Aprovisionamientos	835.704	856.597	878.012	2.570.312	34,83 %
Sueldos y Salarios	794.446	814.307	834.665	2.443.418	33,11 %
Seguridad Social	253.428	259.764	266.258	779.450	10,56 %
Gasto Personal	1.047.874	1.074.071	1.100.923	3.222.868	43,67 %
Otros Gastos de Explotación	139.284	142.766	146.335	428.385	5,81 %
EBITDA	360.490	385.396	412.058	1.157.944	15,69 %
Amortización Inmovilizado	238.609	238.609	238.609	715.828	9,70 %
EBIT	121.880	146.787	173.448	442.116	5,99 %
Financieros	0	0	0	0	0,00 %
EBT	121.880	146.787	173.448	442.116	5,99 %
Impuesto sb Beneficios	30.470	36.697	43.362	110.529	1,50 %
E	91.410	110.090	130.086	331.587	4,49 %

EBITDA (Earnings before interest, taxes, depreciation and amortization): ganancias antes de intereses, impuestos, depreciación y amortización


EBIT (Earnings before taxes and interest): ganancias antes de impuestos e intereses

EBT (Earnings before taxes): ganancias antes de impuestos

E (Earnings): Beneficio Neto

INGRESOS EXPLOTACIÓN

Como contraprestación de los servicios prestados y productos suministrados, el contratista tendrá derecho a percibir de los usuarios, tanto de la cafetería como de las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos, el importe del precio de

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	20/36	

estos servicios y productos. Asimismo, por el servicio de mantenimiento al personal autorizado por el Centro, tendrán derecho a percibir el importe correspondiente con cargo al presupuesto del HUT.

Para el cálculo de los **Ingresos por Cafetería** se ha tenido en cuenta la evolución de las ventas a partir de los ingresos históricos de la anterior concesionaria en los dos años inmediatamente anteriores al COVID, tomándolos como representativos de la situación real del volumen de negocio potencial del servicio objeto de concesión.

En este sentido, el criterio para el cálculo del volumen de ingresos ha sido conservador pudiéndose mejorar estos volúmenes de ventas ante la explotación del negocio por parte de manos expertas y con mayor experiencia en el sector.

Se fija el precio del Menú a Público en 9,50 € (IVA excluido) y el precio del Menú al Personal a 8 € (IVA excluido); precios máximos que podrán ser mejorados por las ofertas de las propuestas de los adjudicatarios, teniendo en cuenta el fuerte incremento en materias primas ya comentado anteriormente y que en ningún caso pueden superar los precios de mercado del área de referencia.

Con respecto a los **Ingresos por la Manutención del Personal de Guardia y Autorizado**, el contratista asumirá durante el periodo de duración del contrato la manutención del personal de guardia y autorizado a los precios máximos de 8€ sin IVA (almuerzo) y 8€ sin IVA (cena), siendo la cantidad de dietas anual estimada en función de los históricos de ejercicios anteriores. Los licitadores formularán su proposición económica siendo los precios indicados los máximos admisibles que el licitador podrá mejorar en su oferta.

Los precios de los menús se han fijado en los importes señalados en base a la necesidad de ajustarlos a los precios de mercado de menús similares en los establecimientos de restauración de la zona cercana al Hospital, igualando así la variedad y calidad ofertada. Adicionalmente, la subida de los precios de las materias primas ya comentadas condicionan el margen del beneficio del proyecto y justifican el incremento de los precios de los menús a precios más acordes con el mercado en aras a garantizar la viabilidad de la explotación. A lo que hay que unir el elevado peso de la inversión que hay que acometer para la reforma del área de cocina actualmente en estado de deterioro y obsolescencia.

Por ello, y considerando que prima el interés público que supone el poder dar un servicio de cafetería, manutención de personal de guardia y máquinas expendedoras a los profesionales, usuarios y familiares que acuden diariamente al recinto hospitalario, los precios de las dietas del personal de guardia se han establecido en los máximos de 8 € lo cual sin duda favorecerá la concurrencia en aras a salvaguardar los principios de la Ley de Contratos del Sector Público.

Los **Ingresos por la Manutención del personal de guardia y autorizado** se desglosan como sigue:


MANUTENCIÓN PERSONAL GUARDIA Y AUTORIZADO				
Descripción	N.º Diario	Nº Año	Precio sin IVA	Total Año
Comida	90	32.850	8,00 €	262.800,00 €
Cena	80	29.200	8,00 €	233.600,00 €
TOTAL				496.400,00 €

La evolución de crecimiento de los ingresos por cafetería durante los tres años se calcula en base a un incremento lineal del +4% anual, criterio que se considera conservador en base a la previsión de incremento del volumen de negocio derivado de la mayor afluencia de usuarios y familiares al hospital como consecuencia de la progresiva relajación en las restricciones impuestas tras la pandemia Covid-19, una progresivo crecimiento derivado de la explotación del negocio por parte de manos expertas y con mayor experiencia en el sector, así como el incremento progresivo de actividad de hospitalización y consultas externas que supondrán una mayor demanda de los servicios de restauración.

Amortizaciones y Financieros

Las amortizaciones de la inversión se han calculado teniendo en cuenta el plazo inicial del contrato, tres años.

En cuanto a los gastos financieros no se contemplan al considerar la hipótesis de que la financiación del proyecto se realizará con medios propios.

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	21/36	

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA. FLUJOS DE CAJA- INDICADORES PRI, VAN Y TIR

Se detallan los Flujos de Caja generados por la explotación de los servicios objeto del contrato durante los tres años de vigencia considerando una inversión inicial de **+715.828,72 €**:

CONCEPTO	FLUJO NETO EFECTIVO		
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
Ingresos Totales	2.383.352,00 €	2.458.830,08 €	2.537.327,28 €
Gastos Totales	2.261.471,55 €	2.312.043,11 €	2.363.878,95 €
Beneficio antes Impuestos	121.880,45 €	146.786,97 €	173.448,33 €
Impuestos	30.470,11 €	36.696,74 €	43.362,08 €
Resultado Ejercicio	91.410,34 €	110.090,23 €	130.086,25 €
+ Amortizaciones	238.609,33 €	238.609,33 €	238.609,33 €
Inversión Inicial -715.828,72 €			
Flujo Neto Efectivo -715.828,72 €	330.019,67 €	348.699,56 €	368.695,58 €
	-385.809,05 €	-37.109,49 €	331.586,10 €

Las previsiones de los Flujos de Caja, como indicadores de especial relevancia en la liquidez de la empresa, en un horizonte temporal de tres años, **presentan resultados positivos** indicando 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.

Asimismo, conforme a los beneficios resultantes de la cuenta de pérdidas y ganancias provisional y ascendiendo la estimación de la inversión a realizar a 715.828,72 €, el **Período de Recuperación de la Inversión (PRI)**, como indicador que mide en cuanto tiempo se recuperará el total de la inversión a valor presente, siendo en el presente estudio **2,04 años**.

Una vez obtenida la Cuenta de Pérdida y Ganancias y los Flujos de Caja, pasamos al cálculo del **Valor Actual Neto (VAN)** y de la **Tasa de Retorno Interno (TIR)** de la inversión que tiene que desembolsar el futuro concesionario, lo que nos dará una idea de la viabilidad de la inversión y del proyecto en su conjunto.

El **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 280.410,18 €**


Por su lado el **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: 21,28%**

Así, el VAN y el 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. Tomando como tasa del descuento el 2,5%, es decir el concesionario obtendría como mínimo un 2,5% del valor invertido, tenemos que el valor del VAN asciende a 280.410,18 euros, mientras que la TIR es de 21,28%, por encima del rendimiento mínimo esperado, lo que demuestra que con la hipótesis presentada la inversión es **VIABLE**.

CONCLUSIÓN

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 permite


Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	22/36	



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: VAN, TIR y PRI.

En base a estos datos, el presente estudio de viabilidad tiene por conclusión que los recursos generados resultarían suficientes para garantizar el servicio con los niveles de calidad exigidos **siendo VIABLE el proyecto.**

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	23/36





Cafés, solubles e infusiones de PRIMERAS MARCAS:

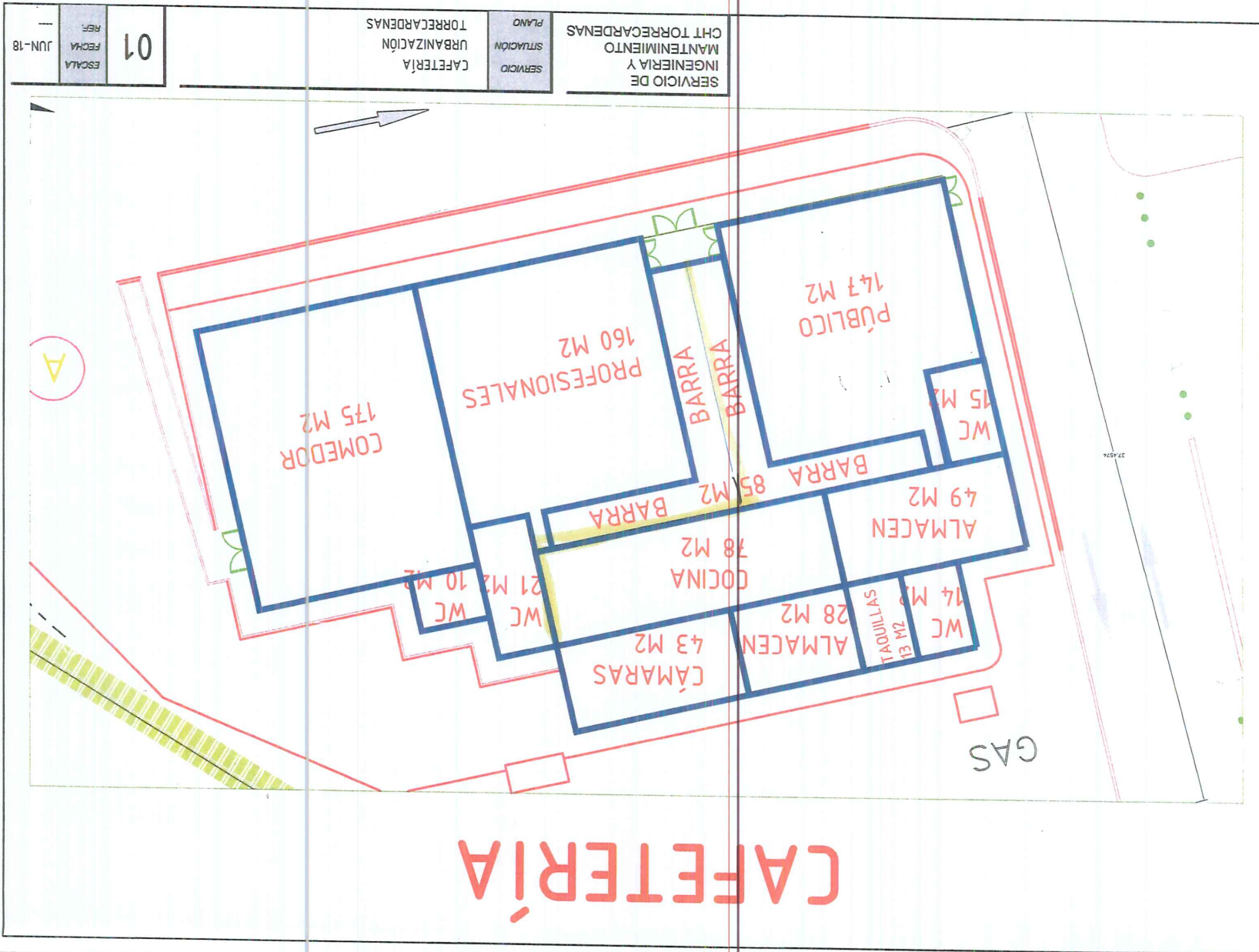
- CAFÉS COFESA
<https://cofesa.es/>
- CAFÉS SAIMAZA
<https://www.saimaza.es/>
- CHOCOLATES E INFUSIONES LAQTIA
<https://www.laqtia.com/>

PRODUCTOS	MARCA	ENLACE WEB	PRECIOS
Café expreso corto y largo	COFESA ESPRESSO NATURAL	http://www.cofesa.es	0,90 €
Café con leche	COFESA ESPRESSO NATURAL	http://www.cofesa.es	1 €
Café cortado	COFESA ESPRESSO NATURAL	http://www.cofesa.es	1 €
Café Capuchino	COFESA ESPRESSO NATURAL	http://www.cofesa.es	1 €
Café Capuchino Caramelo	COFESA EXPRESSO NATURAL	https://laqtia.com/	1 €
Café Americano	COFESA ESPRESSO NATURAL	http://www.cofesa.es	1 €
Café Leche Manchada	COFESA ESPRESSO NATURAL	http://www.cofesa.es	1 €
Chocolates	LAQTIA	http://www.cofesa.es	1 €
Té al Limón	VENDIN	https://laqtia.com/	1 €
Infusiones Variadas	VENDIN	https://www.vendin.com/	1 €
*DESCAFEINADOS (GRANO Y SOLUBLE)	COFESA / SAIMAZA	https://www.vendin.com/	1 €

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	24/36
Uri De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		

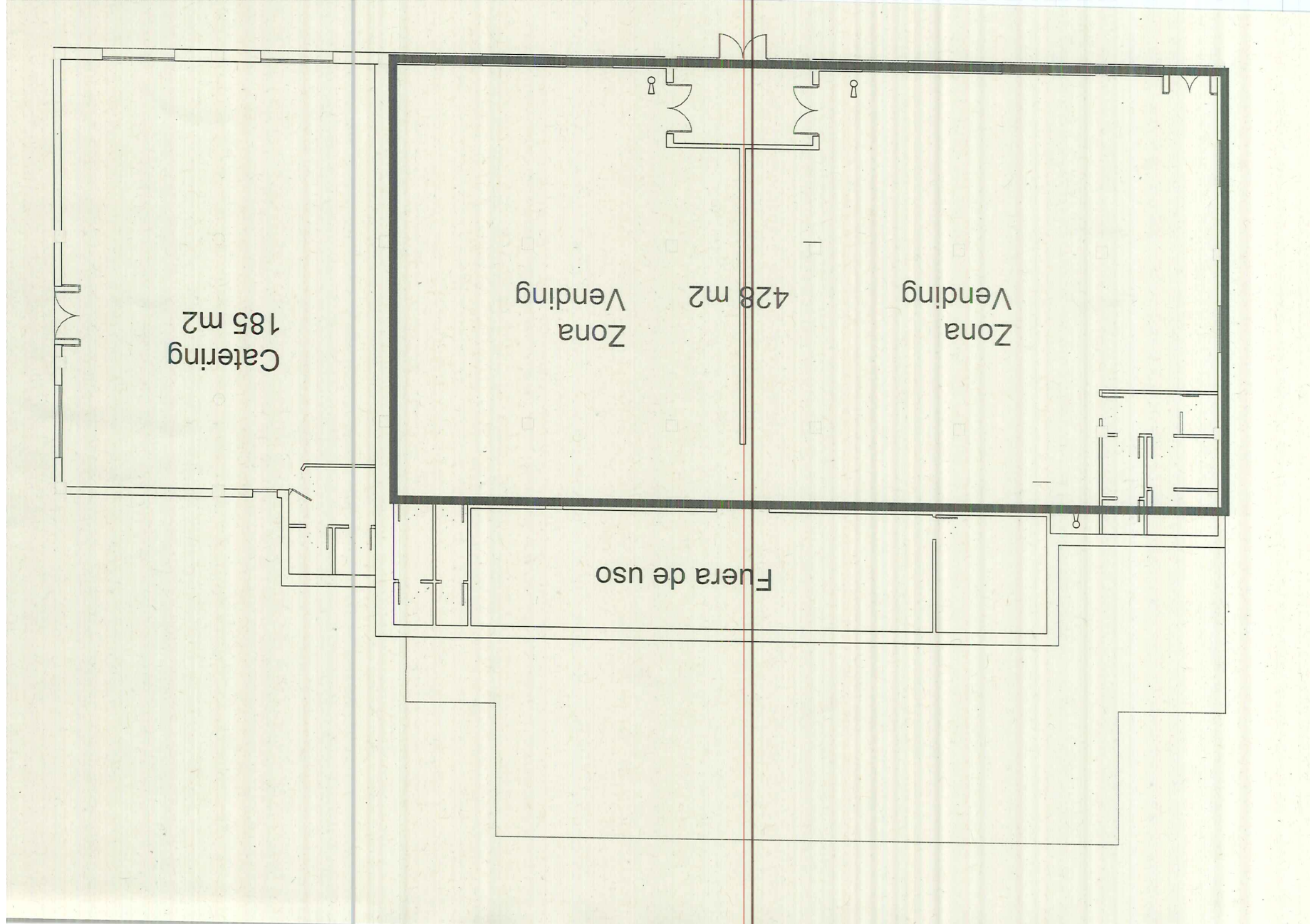


ANEXO I



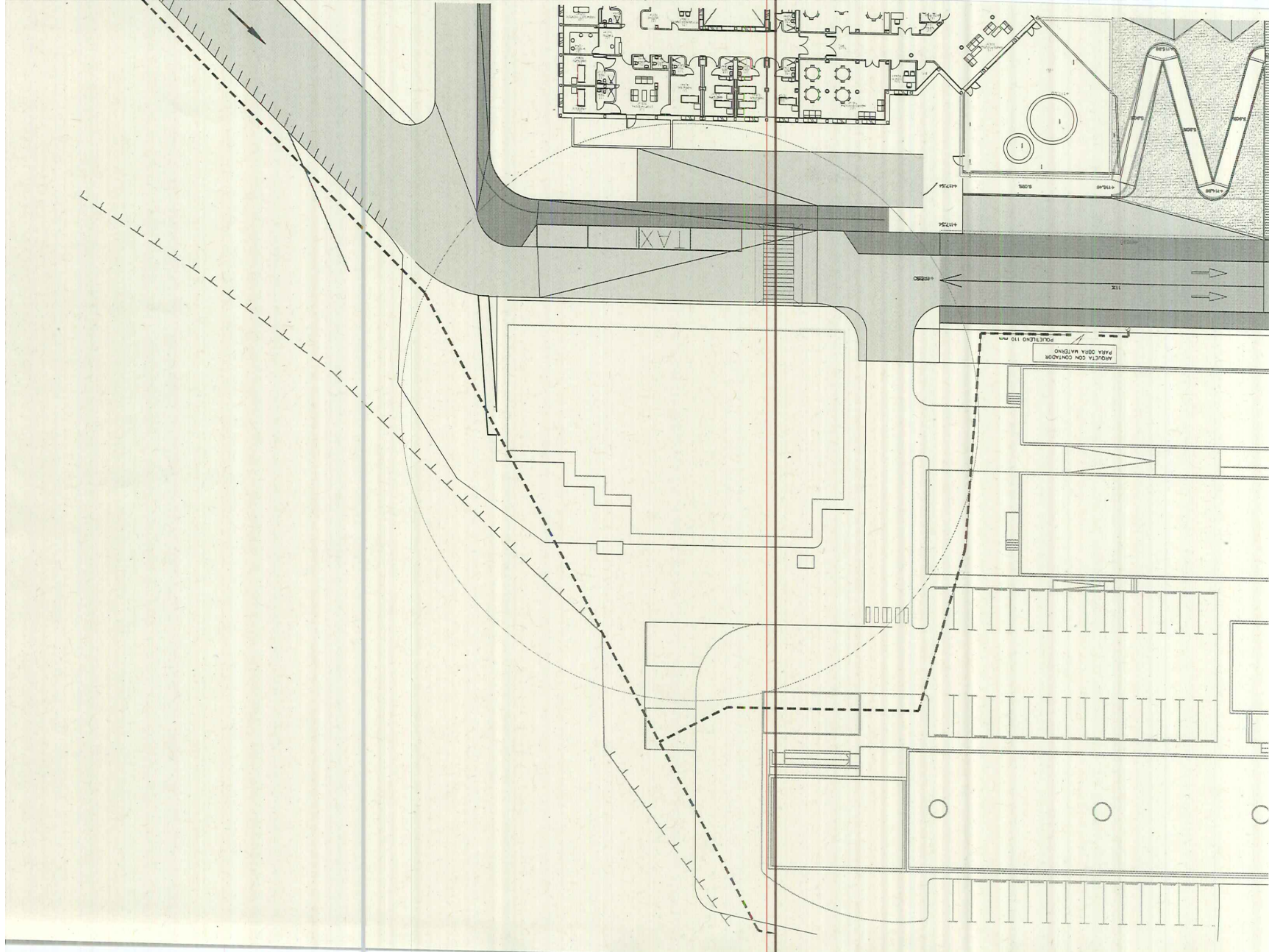
Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	25/36
Uri De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		





Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	26/36
Uri De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		





Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	27/36
Uri De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		



LISTADO MAQUINAS

MAQUINAS 1 / 9999999
 CLIENTES 0640 / 0640
 TIPOS INICIO / FINAL
 MARCAS INICIO / FINAL
 MODELOS INICIO / FINAL
 MONEDEROS INICIO / FINAL
 ORDENADO POR CLIENTE

MAQUINA	TIPO	MARCA	MODELO	MONEDERO	CLIENTE	EMPLAZAMIENTO
21	SNCK	BIANCHI	BVM671 700		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - PLANTA 4 MATERNO
43	CAFÉ	BIANCHI	BVM972 E5S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - URGENCIAS (MATERNO)
45	CAFÉ	BIANCHI	LEI400 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - SINDICATO CSIF
49	CAFÉ	BIANCHI	BVM972 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - ONCOLOGIA SEMISOTANO
53	CAFÉ	BIANCHI	BVM 971 E5S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - URGENCIAS ANTIGUO
77	CAFÉ	BIANCHI	BVM972 E5S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - ENTR PRINC CALLE
83	SNCK	BIANCHI	BVM695 1045		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNCK - URGENCIAS (MATERNO)
96	FRÍO	ARTIC	AGUA V3		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS FRIO - URGENCIAS PERSONAL
119	CAFÉ	BIANCHI	BVM972 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - URGENCIAS CALLE
123	SNCK	BIANCHI	BVM685 850		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNCK - PLANTA 6 ANTIGUO
183	SNCK	BIANCHI	BVM685 850		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - PLANTA 4 ANTIGUO
194	SNCK	BIANCHI	BVM685 850		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - PLANTA 5 ANTIGUO
221	SNCK	BIANCHI	BVM685 PLUS 90		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - URGENCIAS
222	SNCK	BIANCHI	BVM685 850		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - ENTR PRINC CALL
243	FRÍO	BIANCHI	BVM 561		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS FRIO - CAFETERIA CALLE
295	SNCK	BIANCHI	BVM685 PLUS 90		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - CAFETERIA PERSONAL
319	CAFÉ	BIANCHI	BVM972 E5S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 4 MATERNO
388	SNCK	BIANCHI	BVM685 900		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - CONSULTAS EXTERNAS
395	CAFÉ	BIANCHI	LEI500PL E6S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - SEMISOTANO
418	MIX	LEI600 1ES EAS	ARIA L 6-4		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS MIX - PLANTA 2 (VIEJO)
440	CAFÉ	BIANCHI	LEI600 1ES EASY		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 0 (MATERNO)
465	CAFÉ	LEI400E4S	BVM676 700		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - HEMODIALISIS
469	MIX	LEI600 1ES-6	ARIA L 6-42 SLA		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS MIX - ONCOLOGIA PLANTA -2
502	CAFÉ	BIANCHI	LEI400 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - RAYOS X
524	CAFÉ	BIANCHI	LEI400 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PASILLO MATERNO
549	MIX	BVM	972E5S/676 700		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS MIX - PLANTA 1 ANTIGUO
552	SNCK	LEI400 E4S	ARIA M-5-38		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS MIX - LABORATORIO
553	CAFÉ	BIANCHI	BVM972 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - BOLA AZUL PERSONAL
555	MIX	BVM972	ARIA L		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS MIX - CAFETERIA PERSONAL
556	CAFÉ	BIANCHI	BVM972 E5S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 1 PARITORIO
558	SNCK	BIANCHI	BVM685 850		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - CAFETERIA MEDICOS

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	28/36



LISTADO MAQUINAS

MAQUINA	TIPO	MARCA	MODELO	MONEDERO	CLIENTE	EMPLAZAMIENTO
559	FRÍO	VENDO	611		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - PLANTA 0 (MATERNO)
560	SNCK	BIANCHI	BVM685 850		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - ENTR PRINC
561	FRÍO	VENDO	217		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS PASI MACETA FRIO - URGENCIAS
562	SNCK	LEI400 E4S	ARIA M-5-38		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CALLE CAFE - PLANTA 7 LIVING
565	CAFÉ	BIANCHI	BVM972 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - CONSULTAS EXTERNAS
567	SNCK	BIANCHI	BVM695 1045		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS SNACK - URGENCIAS
575	FRÍO	AZKOYEN	PALMA		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - URGENCIAS CALLE
576	FRÍO	AZKOYEN	PALMA		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - URGENCIAS MATERNO
577	FRÍO	AZKOYEN	PALMA		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - ENTRE PASIL PRINCI
578	CAFÉ	BIANCHI	LEI600 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - ADMIN (ABAJO)
579	CAFÉ	BIANCHI	LEI600 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - ADMIN (ARRIBA)
580	CAFÉ	BIANCHI	LEI600 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - ENTRE PASIL PRI (MATER)
581	FRÍO	VENDO	SVE609		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - ENTRE PASIL PRINCI MACE
582	MIX	LEI600 1ES EAS	ARIA L 6-4		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS MIX - PLANTA 4 (VIEJO)
583	CAFÉ	LEI600 1ES	EASY		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 5
584	CAFÉ	LEI600 1ES	EASY		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 3
585	CAFÉ	LEI600 1ES	EASY		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 0 (VIEJO)
586	CAFÉ	LEI600 1ES	EASY		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - CAFETERIA MEDICOS
588	CAFÉ	BIANCHI	LEI600 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 3 UCI
589	CAFÉ	BIANCHI	LEI600 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 1 QUIROFANO
590	CAFÉ	BIANCHI	LEI600 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - SALA ESTAR UCI (MATER)
591	FRÍO	AZKOYEN	PALMA		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - PLANTA 2 MATERNO
592	MIX	LEI600 1ES EAS	ARIA L 6-4		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS MIX - PLANTA 2 (MATERNO)
593	CAFÉ	LEI600	1ES		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - COMPRAS
594	FRÍO	VENDO	SVE609		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - PLANTA 1
595	CAFÉ	BVM	952 E5S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - PLANTA 3 CARDIOLOGIA
596	FRÍO	VENDO	SVE 582		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - PLANTA 2 HOSP ANTIG
597	FRÍO	VENDO	SVE 582		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - PLANTA 5
598	FRÍO	VENDO	SVE 582		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - PLANTA 2 ONCOLOGIA
599	CAFÉ	BIANCHI	LEI600 E4S		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS CAFE - COCINA
600	FRÍO	VENDO	611		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - PLANTA 2 RADIOTERAPIA
605	MIX	LEI600 1ES EAS	ARIA L 6-4		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS MIX - CAFETERIA MEDICOS
606	FRÍO	VENDO	SVE 582		0640	HOSPITAL TORRECÁRDENAS AGUA - CAFETERIA MEDICOS

Total máquinas seleccionadas : 64

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	29/36




ANEXO IV
LISTA PRECIOS MÁXIMOS
CAFETERÍA PÚBLICO HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECARDENAS

ARTICULO	Precio (IVA incluido)
CAFÉS Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES	
CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO, CORTADO O CON LECHE 180 cc	1,44 € *
CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO, CORTADO O CON LECHE 300 cc	1,62 € *
VASO LECHE 180 cc	1,38 € *
VASO LECHE 300 cc	1,80 € *
INFUSIONES 180 cc	1,44 € *
INFUSIONES CON LECHE 180 cc	1,56 € *
LECHE CON COLA-CAO 180 cc	1,62 €
LECHE CON COLA-CAO 300 cc	1,80 €
CAFÉ BOMBON	1,68 €
TOSTADAS	
TOSTADA ESPECIAL (Paté, sobrasada, york, atún)	2,04 €
TOSTADA NORMAL (tomate, aceite, mantequilla)	1,68 € *
TOSTADA JAMÓN SERRANO	3,00 €
½ TOSTADA ESPECIAL	1,44 €
½ TOSTADA NORMAL	1,32 € *
½ TOSTADA JAMÓN SERRANO	2,64 €
EXTRAS INGREDIENTES TOSTADAS	0,24 €
PORCION EXTRA: mantequilla, tomate.	0,42 €
BOCADILLOS	
TORTILLA FRANCESA	2,22 €
BOCADILLO (FRIO) 1 ADITIVO (CHORIZO SALCHICHON, ETC...	2,04 €
BOCADILLO CALIENTE UN ADITIVO (65 GR ADITIVO)	2,88 €
BOCADILLO CALIENTE DOS ADITIVOS	3,24 €
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	2,70 €
BOCADILLO DE ATUN	2,64 €
MOLLETES DE PAN RECIN HORNEADOS	3,78 €
BOCADILLO SIERRA/CAMPO/CORRRAL/AMIGO/MAR/OTROS	4,38 €
BOCADILLOS ESPECIALES FEEL & ENJOY	4,56 €
HAMBURGUESA	4,38 €
BAGUETES PAN RECIN HORNEADO	4,08 €
PULGAS	
TORTILLA FRANCESA (1 HUEVO)	1,50 €
BOCADILLO (FRIO) 1 ADITIVO (CHORIZO SALCHICHON, ETC... 30 GR)	1,44 €
BOCADILLO CALIENTE UN ADITIVO (30 GR ADITIVO)	1,92 €
BOCADILLO CALIENTE DOS ADITIVOS (30GR)	2,28 €
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	2,28 €
BOCADILLO DE ATUN	2,28 €

Central Provincial de Compras de Almería
Hospital Universitario Torrecárdenas
C/ Hermandad de donantes de sangre, S/N
04009 – Almería tlf: 950153309

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	30/36





SANDWICHES

SANDWICH VEGETAL	2,64 €
SANDWICH YORK Y QUESO	3,00 € *
VEGETAL DE ATUN	2,94 €
SANDWICH DE SERRANO Y QUESO	3,30 €
SANDWICH DE HUEVO	3,30 €
SANDWICH FEEL & ENJOY	4,20 €

BOLLERIA

Donut (unidad)	1,32 €
Donut (doble)	1,68 €
Palmeras	1,44 €
Bollería del Día	1,44 €

RACIONES ENTERAS

RACION DE JAMON SERRANO	5,34 €
RACION DE QUESO AÑOJO	5,34 €
RACION DE CARNE PLANCHA	5,28 €
RACION DE QUESO FRESCO	4,44 €
RACION DE CALAMARES FRITOS	5,28 €
RACION DE BOQUERONES	5,28 €
RACION DE ENSALADILLA	5,04 €
RACION DE CHIPIRONES PLANCHA	5,28 €
RACION DE PATATAS	3,84 €

MENUS

MENU (Incluye primer y segundo plato, pan, postre y bebida)	9,50 € *
MEDIO MENU (primer o segundo plato, pan postre y bebida)	6,60 € *
Primer plato del menu	4,20 €
Segundo plato del menu	6,00 €
Bebida extra menu	1,44 €

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	31/36	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			



BEBIDAS

Agua mineral 1500 cc	1,44 €	*
Agua mineral 500 cc	1,02 €	*
Agua tónica	1,32 €	
Batidos	1,44 €	
Bitter	1,44 €	
Cerveza 1/5	1,44 €	
Cerveza 1/3	1,68 €	
Cerveza lata	1,68 €	
Cerveza especial	1,80 €	
Cerveza sin alcohol 1/3	1,68 €	
Cerveza sin alcohol 1/5	1,44 €	
Cerveza sin alcohol Lata	1,68 €	
Gazpacho	3,00 €	
Refrescos (botella) Cola, Naranja, Limon...	1,68 €	
Refrescos (lata) Cola, Naranja, Limon...	1,44 €	*
Tinto de verano (lata)	1,68 €	
Copa de Vino tinto o blanco	1,44 €	
Zumo Natural 180 cc	2,40 €	
Zumo Natural 300 cc	3,00 €	
Zumo frutas 200 cc	1,32 €	

POSTRES

FRUTA DEL TIEMPO (PIEZA)	1,14 €	*
YOGURES (natural y sabores)	1,02 €	*
HELADO SANDWICH NATA	1,44 €	
TARRINAS HELADAS VARIADAS	1,20 €	
BOMBON ALMENDRADO	2,16 €	
CONO HELADO	2,16 €	
NATILLAS	1,20 €	
FLAN	1,20 €	
POSTRES CASEROS	1,80 €	

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	32/36	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			


**ANEXO V
LISTA PRECIOS MÁXIMOS
CAFETERÍA PERSONAL HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECÁRDENAS**

ARTICULO	Precio (IVA incluido)
CAFÉS Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES	
CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO, CORTADO O CON LECHE 180 cc	1,20 € *
CAFÉ O DESCAFEINADO SOLO, CORTADO O CON LECHE 300 cc	1,44 € *
VASO LECHE 180 cc	1,20 € *
VASO LECHE 300 cc	1,44 € *
INFUSIONES 180 cc	1,02 € *
INFUSIONES CON LECHE 180 cc	1,14 € *
LECHE CON COLA-CAO 180 cc	1,20 €
LECHE CON COLA-CAO 300 cc	1,44 €
CAFÉ BOMBON	1,50 €
TOSTADAS	
TOSTADA ESPECIAL (Paté, sobrasada, york, atún)	1,80 €
TOSTADA NORMAL (tomate, aceite, mantequilla)	1,08 € *
TOSTADA JAMÓN SERRANO	2,40 €
½ TOSTADA ESPECIAL	1,32 €
½ TOSTADA NORMAL	1,02 € *
½ TOSTADA JAMÓN SERRANO	1,92 €
EXTRAS INGREDIENTES TOSTADAS	0,18 €
PORCION EXTRA: mantequilla, tomate.	0,36 €
BOCADILLOS	
TORTILLA FRANCESA	1,92 €
BOCADILLO (FRIO) 1 ADITIVO (CHORIZO SALCHICHON, ETC...	1,80 €
BOCADILLO CALIENTE UN ADITIVO (65 GR ADITIVO)	2,40 €
BOCADILLO CALIENTE DOS ADITIVOS	3,00 €
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	2,10 €
BOCADILLO DE ATUN	2,16 €
MOLLETES DE PAN RECIEN HORNEADOS	3,30 €
BOCADILLO SIERRA/CAMPO/CORRRAL/AMIGO/MAR/OTROS	3,90 €
BOCADILLOS ESPECIALES FEEL & ENJOY	4,20 €
HAMBURGUESA	3,90 €
BAGUETES PAN RECIN HORNEADO	3,72 €
PULGAS	
TORTILLA FRANCESA (1 HUEVO)	1,20 €
BOCADILLO (FRIO) 1 ADITIVO (CHORIZO SALCHICHON, ETC... 30 GR)	1,20 €
BOCADILLO CALIENTE UN ADITIVO (30 GR ADITIVO)	1,44 €
BOCADILLO CALIENTE DOS ADITIVOS (30GR)	1,80 €
BOCADILLO DE JAMON SERRANO	1,80 €
BOCADILLO DE ATUN	1,80 €

Central Provincial de Compras de Almería
Hospital Universitario Torrecárdenas
C/ Hermandad de donantes de sangre, S/N
04009 – Almería tlf: 950153309

Nombre del centro

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	33/36





SANDWICHES

SANDWICH VEGETAL	2,16 €
SANDWICH YORK Y QUESO	1,92 € *
VEGETAL DE ATUN	2,52 €
SANDWICH DE SERRANO Y QUESO	2,88 €
SANDWICH DE HUEVO	2,88 €
SANDWICH FEEL & ENJOY	3,60 €

BOLLERIA

Donut (unidad)	1,08 €
Donut (doble)	1,32 €
Palmeras	1,20 €
Bollería del Día	1,20 €

RACIONES ENTERAS

RACION DE JAMON SERRANO	4,80 €
RACION DE QUESO AÑOJO	4,80 €
RACION DE CARNE PLANCHA	4,80 €
RACION DE QUESO FRESCO	3,90 €
RACION DE CALAMARES FRITOS	4,80 €
RACION DE BOQUERONES	4,80 €
RACION DE ENSALADILLA	4,68 €
RACION DE CHIPIRONES PLANCHA	4,80 €
RACION DE PATATAS	3,48 €

MENUS

MENU (Incluye primer y segundo plato, pan, postre y bebida)	8,80 € *
MEDIO MENU (primer o segundo plato, pan postre y bebida)	5,50 € *
Primer plato del menu	3,60 €
Segundo plato del menu	4,80 €
Bebida extra menu	1,20 €

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	34/36	



BEBIDAS

Agua mineral 1500 cc	1,20 €	*
Agua mineral 500 cc	0,96 €	*
Agua tónica	1,20 €	
Batidos	1,20 €	
Bitter	1,20 €	
Cerveza 1/5	1,20 €	
Cerveza 1/3	1,44 €	
Cerveza lata	1,44 €	
Cerveza especial	1,56 €	
Cerveza sin alcohol 1/3	1,44 €	
Cerveza sin alcohol 1/5	1,20 €	
Cerveza sin alcohol Lata	1,44 €	
Gazpacho	2,40 €	
Refrescos (botella) Cola, Naranja, Limon...	1,44 €	
Refrescos (lata) Cola, Naranja, Limon...	1,20 €	*
Tinto de verano (lata)	1,44 €	
Copa de Vino tinto o blanco	1,20 €	
Zumo Natural 180 cc	1,44 €	
Zumo Natural 300 cc	2,16 €	
Zumo frutas 200 cc	1,20 €	

POSTRES

FRUTA DEL TIEMPO (PIEZA)	0,78 €	*
YOGURES (natural y sabores)	0,78 €	*
HELADO SANDWICH NATA	1,20 €	
TARRINAS HELADAS VARIADAS	0,96 €	
BOMBON ALMENDRADO	1,80 €	
CONO HELADO	1,80 €	
NATILLAS	0,84 €	
FLAN	0,84 €	
POSTRES CASEROS	1,20 €	

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	35/36	

ANEXO VI
LISTA PRECIOS MÁXIMOS
MAQUINAS EXPENDEDORAS HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECARDENAS

Artículo	Precio (IVA incluido)	
	Precio Personal	Precio Público
Cafés Estándar y descafeinados	0,5	1,00 *
Infusiones Te, Leche y Chocolate	0,5	1,00 *
Café Premium 100% Arábica y Capuchinos especiales	0,8	1,20
Frio		
Agua 500cc	0,55	0,90 *
Agua 1.500cc	1,1	1,50 *
Refrescos Lata 330cc	0,8	1,20 *
Latas 330cc Isotónicas, Fanta, Acuarius	0,8	1,20
Botella Refrescos 500cc	1,2	1,50
Botella Isotonica 500cc	1,3	1,70
Solidos		
Bollería grande	0,80	1,00
Bollería pequeña	0,70	0,90
Patatas	0,80	1,00
Frutos Secos	0,70	1,00
Frutos Secos Crudos	0,80	1,20
Chocolate KitKat y similar	0,80	1,10
Chocolates Especiales Kinder bueno y similar	1,00	1,30
Galletas Unidad	0,70	1,00
Galletas Bolsa	1,00	1,30
BIO Zumos Lácteos 330cc	0,80	1,20
Sándwich Clasico 140gr	1,40	1,70 *
Sándwich Saludable 140gr	1,50	1,70
Sandwich Premium 150gr	1,70	1,90
Zumos 200cl	0,90	1,10
Zumos Natural 330cl	1,50	1,70
Caramelos/Golosina/Chicle	0,90	1,20
Fruta Cortada en Vaso 125gr	1,30	1,50
Manzana Cortada bolsa 80gr	0,90	1,20
Yougurt Fresco con cereales y mermelada	1,60	1,80
Wrap Vegetariano	2,30	2,80
Café Late/ Capuccino Frio	1,50	1,80
Actimel	0,80	1,00
Platos Preparados	2,60	3,00
Ensalada Fresca 150gr	2,20	2,50 *

Central Provincial de Compras de Almería
Hospital Universitario Torrecárdenas
C/ Hermandad de donantes de sangre, S/N
04009 – Almería tlf: 950153309

Código:	6hWMS816PFIRMACIb9SsYVc9ai7gj0	Fecha	11/09/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	36/36

