



**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CONTRATACIÓN MIXTA DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PÚBLICO Y PERSONAL DEL HOSPITAL LA INMACULADA DE HUÉRCAL-OVERA Y DE EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS EN EL ÁREA DE GESTIÓN SANITARIA NORTE DE ALMERÍA (HOSPITAL LA INMACULADA Y CENTROS DE SALUD); ASÍ COMO EL SERVICIO DE MANUTENCIÓN DEL PERSONAL DE GUARDIA Y AUTORIZADO DEL HOSPITAL LA INMACULADA, POR PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO**

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

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	1/31





**ÍNDICE:**

**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**

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023	
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	2/31	



**1. ANTECEDENTES**

**1.1. Empresa concesionaria:** I-LEVEL MEDIA, S.L. - CIF - B92881721

**1.2. Fecha concesión:** 30 de abril de 2018

**1.3. Canon fijo inicial de explotación:** 2.500 euros anuales (208,33 € mensuales)

**1.4. Canon en inversiones inicial:** No procede

**1.5. Plazo duración inicial:** TRES años (36 meses)

**1.6. Fecha autorización de la última prórroga de la concesión:**

**Tercera Prórroga:** 12 meses - desde el 1 de mayo del 2023 al 30 de abril del 2024

**1.7. Canon fijo explotación actual de la concesión:**

El canon fijo actual de la explotación asciende a **2.717,4 euros anuales** (226,45€/ mensuales), siendo este importe el resultado de la aplicación del Índice Nacional del Grupo de Hoteles, Cafés y Restaurantes IPC publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE) interanual desde el comienzo del contrato en 2018.

**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

**2. DATOS BÁSICOS RELATIVOS AL EXPEDIENTE QUE SE INICIA**

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

Solicitud de parte: La empresa cesionaria **I-LEVEL MEDIA, S.L.** ha comunicado el rechazo a continuar con el contrato, por lo que se estima procedente efectuar una nueva licitación para la explotación de las cafeterías de público y personal del Hospital La Inmaculada de Huércal-Overa, así como la instalación y explotación de las máquinas expendedoras de líquidos y sólidos en el Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA) y manutención de personal de guardia y autorizado en el Hospital La Inmaculada.

**2.2. Descripción objeto del negocio jurídico:**

El objeto de la contratación mixta consiste en la Concesión de Servicios para la explotación de la cafetería de personal y público ubicada en el Hospital La Inmaculada de Huércal-Overa, así como la instalación, explotación y mantenimiento de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, ubicados tanto en el Hospital como en los Centros de Salud. Será igualmente objeto del contrato el Servicio de Manutención al personal de guardia y autorizado en el Hospital La Inmaculada.

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 Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, 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.

**2.3. Finalidad y Justificación del negocio jurídico:**

La presente concesión tiene por objeto facilitar a los usuarios, pacientes, familiares, así como al personal del centro hospitalario, los servicios de cafetería y máquinas expendedoras de bebidas y snacks, que redunden en una mayor

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	3/31





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 venta al por menor en máquinas expendedoras a los pacientes, familiares, usuarios y personal en los centros de salud del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA).

La importancia de 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 cafeterías-comedor en el Hospital La Inmaculada, así como máquinas expendedoras de alimentos líquidos y sólidos tanto en el Hospital como en los centros de salud para atender a las necesidades de los usuarios y personal del Sistema Sanitario Público de Andalucía perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA).

En consecuencia, 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, en las instalaciones del Hospital La Inmaculada de Huércal-Overa, 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.

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

- La incorporación del equipamiento necesario en cuanto a la dotación de equipos, maquinaria, mobiliario y enseres necesarios para la adecuada ejecución del objeto del contrato, según el pliego de prescripciones técnicas y la oferta del adjudicatario
- La gestión del aprovisionamiento: definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc...
- La confección de los menús
- La manipulación y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de los menús y servicios previstos y autorizados
- La limpieza general de las instalaciones y locales, incluyendo la maquinaria y el menaje, así como la correspondiente desinsectación, desratización y desinfección
- Mantenimiento de equipos e instalaciones, y conservación de los espacios concesionados

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023	
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	4/31	



- Disponibilidad para la realización de cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (servicio de cocktail, vinos de honor, congresos, coffe breaks, aperitivos para celebraciones, etc.) que se acordará y serán supervisados y aprobados por el Servicio de Dietética del Hospital La Inmaculada y por la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA) con la suficiente antelación
- Servicios de desayunos, almuerzos y cenas para el personal de guardia y autorizados por la dirección del Hospital La Inmaculada
- Instalación y Explotación de Máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes y frías y aperitivos en el Hospital y Centros de Salud adscritos al Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería.

**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:** Hospital La Inmaculada - Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería sito en Avda. Ana Parra, s/n, 04600 Huerca-Overa (Almería):

- **Cafetería:** Hospital La Inmaculada de Huerca-Óvera
- **Máquinas Expendedoras:** Hospital La Inmaculada y Centros de Salud adscritos Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA): Albox, Cuevas de Almanzora, Huércal-Overa, Vélez- Rubio, Macael, Vera, Olula del Río, Garrucha y Pulpí.

**3.2.- SUPERFICIE TOTAL DE LAS INSTALACIONES**

El Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA) cuenta con un espacio específicamente dedicado, en el Hospital de La Inmaculada, a las cafeterías de público y personal, en un espacio físico ubicado en la planta baja del centro hospitalario.

La superficie útil total de la concesión queda establecida en **582,63 m<sup>2</sup>**, que se dividen en tres núcleos diferenciados:

- **Cafetería de público:** con una superficie de **207,03m<sup>2</sup>**, dotada con zona de autoservicio.
- **Cafetería de personal:** con una superficie de **207,03m<sup>2</sup>**, dotada con barra de atención directa. Existe un espacio diferenciado de 24 m<sup>2</sup> separado por una mampara de cristal y madera para el servicio de menú diario (desayuno, comida y cena) para el personal facultativo y sanitario de guardia así como para el personal autorizado por la dirección.
- **Zona de cocina:** subdividida en distintas secciones y comunes a las dos cafeterías: zona de preparación de carnes, zona preparación de pescados, zona preparación de vegetales, zona de cocción y plonge, zona de lavado, y de residuos con una superficie de **168,57m<sup>2</sup>**.

Por otro lado, la superficie de las máquinas expendedoras asciende a **52,5m<sup>2</sup>**: se ha estimado una superficie de ocupación media por máquina de 1,5m<sup>2</sup> (teniendo en cuenta la instalación completa de encastrados, papeleras, ...), por un total de 35 máquinas distribuidas entre el hospital y los distintos centros de salud del área sanitaria norte.

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023	
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	5/31	



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

**A) Cafetería:** 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 cafetería será de 7.30 horas a 16.00 horas.

**B) Prestación del Servicio de Manutención del personal de guardia y autorizados** el horario aproximado será:

- **Desayunos:** de 8:00 horas a 11:30 horas
- **Almuerzos:** de 13:00 horas a 16:00 horas
- **Cenas:** de 20:30 horas a 22:30 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

El personal, será el necesario para una prestación óptima del servicio y estará distribuido en función de la demanda que normalmente se produzca. Cualquier propuesta de variación sobre el horario indicado deberá ser autorizado previamente por el Hospital La Inmaculada. 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.

No existen otras Concesiones de Servicios en el Hospital La Inmaculada ni en los Centros de Salud del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA).

### 3.3.- UBICACIÓN Y EMPLAZAMIENTO:

Las cafeterías de público y personal así como el comedor destinado a la manutención de profesionales de guardia y personal autorizado, se ubican en la Planta Baja del Hospital La Inmaculada en un espacio **sin barreras arquitectónicas y con accesos alternativos libres** en cumplimiento con el Decreto de Accesibilidad según se detalla en los planos adjuntos como **Anexo I**.

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

En 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 La Inmaculada

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

Código:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	6/31





adjudicatario de forma directa no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar directa ni indirectamente la explotación.

Será por cuenta del adjudicatario la confección de los distintos menús ofertados, los cuales podrán ser supervisados y aprobados por el Servicio de Dietética del Hospital La Inmaculada y por la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA). 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 de esta manera 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.

Se pondrá a disposición de la empresa adjudicataria el uso de los espacios citados anteriormente con el equipamiento y mobiliario para el desarrollo de la actividad y que corresponden al dominio público del Hospital La Inmaculada, 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 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.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería, que se ponen a disposición para la ejecución del contrato debiendo realizar cuantas actuaciones la administración estime obligatorias para que aquellas se adecuen 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.

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 (incluyendo salas de bar y cafetería, cocinas, almacenes y cámaras frigoríficas). Deberá, del mismo modo, proceder con la reparación de aquellas infraestructuras que, siendo comunes a una instalación general del Hospital La Inmaculada (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 (cocinas, almacén y cámara frigorífica), será a cargo del adjudicatario y se llevará a cabo de acuerdo con las consideraciones establecidas por la Dirección del centro, debiendo mantener en

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	7/31





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, 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 Personal de Guardia y Autorizado del Hospital La Inmaculada.**

Forma parte del objeto del contrato la realización de las dietas (desayuno, comida y cena) al personal de guardia y autorizados del Hospital La Inmaculada, durante los 365 días del año. Según el histórico se estima las siguientes cantidades anuales por tipo de dietas para manutención a proporcionar:

- **Nº desayunos estimados:** 6.243
- **Nº almuerzos estimados:** 6.971
- **Nº cenas estimadas:** 6.270

La empresa adjudicataria deberá consensuar con la antelación suficiente con el Servicio de Dietética del Hospital La Inmaculada y por la Dirección del Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería la confección de los menús destinado al personal autorizado, corriendo por su cuenta la gestión del aprovisionamiento, el manipulado de los mismos y el cocinado de las materias primas necesarias. Se ofertarán el desayuno, almuerzo y cena, variando los dos últimos en consonancia con la época del año. Para la comida y cena, se ofrecerán al menos tres primeros, tres segundos y tres postres a elegir, pan y bebida (refresco y agua). Ofertará propuesta de desayuno, almuerzo y cena de calidad y equilibrada.

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

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

- **Desayuno:** 1,63 €
- **Almuerzo:** 8 €
- **Cena:** 8 €

**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 el Hospital La Inmaculada y en los Centros de Salud ubicados en el Área Sanitaria Norte.**

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

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	8/31





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 actual instalación de máquinas expendedoras en las zonas del Hospital La Inmaculada y Centros de Salud del Área Norte ascienden a 35 según la siguiente relación:

HOSPITAL / CENTRO SALUD	N.º	TIPO (individual o mixta)	UBICACIÓN
HOSPITAL LA INMACULADA	7	Agua (1,5l y 0,5l)	Plantas Baja y Plantas Hospitalización
HOSPITAL LA INMACULADA	5	Bebidas calientes: Cafe, infusión....	Plantas Baja y Plantas Hospitalización
HOSPITAL LA INMACULADA	4	Alimentos sólidos y líquidos	Plantas Baja y Plantas Hospitalización
CENTRO SALUD OLULA RIO	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
CENTRO SALUD OLULA RIO	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
CENTRO SALUD MACAEL	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
CENTRO SALUD MACAEL	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
CENTRO SALUD CUEVAS DE ALMANZOR	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
CENTRO SALUD CUEVAS DE ALMANZOR	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
CENTRO SALUD VERA	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
CENTRO SALUD VERA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
CENTRO SALUD GARRUCHA	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
CENTRO SALUD GARRUCHA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
CENTRO SALUD ALBOX	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
CENTRO SALUD ALBOX	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
CENTRO SALUD VELEZ-RUBIO	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
CENTRO SALUD PULPI	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
CENTRO SALUD PULPI	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
SALUD MENTAL HUERCAL-OVERA	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
SALUD MENTAL HUERCAL-OVERA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja
CENTRO SALUD HUERCAL-OVERA	1	Agua (1,5l y 0,5l)	Planta Baja
CENTRO SALUD HUERCAL-OVERA	1	Bebidas calientes: Cafe,infusión....	Planta Baja

No obstante lo anterior, la relación de máquinas a instalar inicialmente serán 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 autorización expresa de la Dirección del hospital

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

A la empresa adjudicataria se le pondrá a su disposición el uso de los citados espacios descritos en el anterior apartado con el equipamiento y mobiliario para el desarrollo de la actividad contenido en el **Anexo II** y que corresponden al dominio público del Hospital La Inmaculada, 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 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).

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

Código:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	9/31





**5.1 VALOR DEL DOMINIO PÚBLICO A OCUPAR:**

- **Valor del dominio público a ocupar:**

**A) Cafetería:** Superficie Cafetería: 582,63 m<sup>2</sup> x 467,27 euros/m<sup>2</sup> (valor catastral) = 272.245,52 €

**B) Máquinas Expendedoras:** Superficie: 52,5 m<sup>2</sup> x 467,27 euros/m<sup>2</sup> (valor catastral) = 24.531,67 €

- **Canon Inicial de explotación:**

**TOTAL CANON** Explotación del Servicio: 3.000 €/ año

Los licitadores formularán en su proposición económica, el valor del Canon anual para la Explotación de la Cafetería y Máquinas Expendedoras consignado en euros siendo el mínimo admisible fijado igual a 3.000 €. El importe de este canon se ha fijado como un mínimo que el licitador podrá mejorar en su oferta.

Las cantidad establecida como canon inicial se ha calculado teniendo en cuenta por una parte, el canon actual único del servicio de cafetería y máquinas vending que tras la última revisión anual conforme a la variación del Índice Nacional del Grupo de Hoteles, Cafés y Restaurantes publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE) asciende a 226,45 €/mensuales (2.717,4€/ anuales); y por otra parte el resultado de la Cuenta de Pérdidas y Ganancias del negocio que se detalla más adelante, teniendo en cuenta los parámetros de comportamiento del negocio como ventas, gastos, amortizaciones, inversión,... pretendiendo en todo caso garantizar la viabilidad del negocio.

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 usuarios que acuden al Hospital, sobre la intención de un mayor ingreso por el canon, garantizando con ello la viabilidad de la ejecución de la concesión del servicio.

**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 III y IV** respectivamente
- **Explotación de Máquinas Expendedoras:** Se adjunta relación de precios máximos de licitación para público y personal en el **Anexo V**

**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**

- **Gasto medio anual consumo energía eléctrica:** 112.430 kwh/año x 0,11 €/kwh = 12.367,3 €/año
- **Gasto consumo energía eléctrica plazo duración del contrato:** 38.037,18 € (3 años)
- **Gasto medio anual consumo agua:** 962 m3/año x 2 €/m3 = 1.924 €/año

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023	
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	10/31	



- **Gasto consumo agua plazo duración del contrato:** 5.918 € (3 años)
- **Gasto medio anual consumo gas u otro combustible:** 5.400 kg/año x 1,548 €/kg = 8.359,2 €/año
- **Gasto consumo energía gas u otro combustible plazo duración del contrato:** 25.709,76 € (3 años)

Para el control de los suministros energéticos se instalarán contadores específicos por cuenta del adjudicatario, en el lugar más apropiado para ello y previo visto bueno de los servicios técnicos del Hospital, que posibiliten medir los consumos de las cafeterías a cargo de la empresa adjudicataria.

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

### 8.1 ESTIMACIÓN GASTOS DEL PERSONAL

Para la estimación de los gastos de personal se ha tenido en cuenta el personal mínimo necesario para la prestación del servicio de cafetería de público y personal, así como el 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.

La distribución de la plantilla necesaria para cubrir las necesidades se estima inicialmente según se detalla en el siguiente cuadro, considerando en cuanto al número de personal 2 cocineros y 2 camareros en turno de mañana y tarde del 365 días del año, lo que equivale a 6,49 trabajadores de cada categoría (4 personas\*365 días del año partido por 225 días laborables por trabajador según convenio)

	MAÑANA	TARDE	Total	Turnos Año (365 días)	N.º Total RRHH
Cocineros	2	2	4	1.460	6,49
Camareros	2	2	4	1.460	6,49
	Total		8		12,98

Nota: 225 días laborables por trabajador según Convenio

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	11/31





Los gastos en sueldos y salarios se han calculado teniendo en cuenta las tablas salariales del Convenio Colectivo Provincial de Trabajo de Hostelería y Turismo 2022 – 2024 de Almería 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
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 €

Considerando un incremento del +2,5% anual el gasto de personal durante los tres años de ejecución del contrato asciende a:

COSTES LABORALES AÑO 1			
Categoría Profesional	Cocineros	Camareros	TOTAL
Salario Bruto Año	119.359,87	119.359,87	238.719,73
Seguridad Social Año	38.075,80	38.075,80	76.151,59
<b>Total Coste Laboral Año 1</b>	<b>157.435,66</b>	<b>157.435,66</b>	<b>314.871,33</b>

COSTES LABORALES AÑO 2			
Categoría Profesional	Cocineros	Camareros	TOTAL
Incremento salarial sg Con	3.935,89	3.935,89	7.871,78
<b>Total Coste Laboral Año 2</b>	<b>161.371,56</b>	<b>161.371,56</b>	<b>322.743,11</b>

COSTES LABORALES AÑO 3			
Categoría Profesional	Cocineros	Camareros	TOTAL
Incremento salarial +2,5%	4.034,29	4.034,29	8.068,58
<b>Total Coste Laboral Año 3</b>	<b>165.405,84</b>	<b>165.405,84</b>	<b>330.811,69</b>

La empresa adjudicataria deberá subrogar al personal de la actual concesionaria que se relaciona en el **Anexo VI**.

### 8.2 ESTIMACIÓN GASTOS DE LIMPIEZA

Los gastos de limpieza están incluidos en el coste del personal al ser los propios trabajadores los encargados de las tareas de limpieza de cafetería y cocina.

### 8.2 ESTIMACIÓN OTROS GASTOS GENERALES

En este apartado se recogen el resto de los gastos necesarios para mantener la estructura y funcionamiento de la explotación el negocio, entre los que podemos diferenciar mantenimientos y conservación del equipamiento e instalaciones, suministros, seguros, otros costes de servicios profesionales como gestorías, auditorías de calidad y análisis microbiológicos necesarios,... según el siguiente desglose:

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	12/31



	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Gastos de Estructura</b>	38.699,22	39.666,70	40.658,37	119.024,31
Mantenimiento y Conservación	3.500,00	3.587,50	3.677,19	10.764,69
Profesionales Independientes (Asesoría,...)	3.600,00	3.690,00	3.782,25	11.072,25
Primas Seguros	2.500,00	2.562,50	2.626,56	7.689,06
Canon Explotación	3.000,00	3.075,00	3.151,88	9.226,88
Suministros	22.650,50	23.216,76	23.797,18	69.664,44
Gastos Diversos	3.448,72	3.534,94	3.623,31	10.606,99

Los datos se han actualizado anualmente conforma al IPC interanual estimado del +2,5%.

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

Tanto la sala de la cafetería, como el resto de instalaciones de cocina se encuentran en estado adecuado de uso, por lo que su mejora estará condicionada a la oferta adjudicada. Si bien, para mejorar el rendimiento de las instalaciones y hacer más atractiva la imagen de la cafetería, estimamos que la dotación para la reforma de la cafetería, del equipamiento e instalaciones necesarias, así como mobiliario, se estima en 150.000 euros más I. V. A. según el siguiente desglose:

<b>CONCEPTO</b>	<b>€</b>
PCI. COCINA	40.000 €
SUSTITUCION CONDUCTO EXTRAC. GASES CAMPANA EXTRACCION COCINA	60.000 €
SUSTITUCION CAJA DE EXTRACCION DE GASES CAMPANA EXTRACCION COCINA	4.000 €
SUMINISTRO NUEVO MOBILIARIO Y EQUIPAMIENTO	18.500 €
NUEVO LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL	3.000 €
SUSTITUCION PUERTA METÁLICA EXTERIOR DE ACCESO A COCINA	4.000 €
REPARACION CÁMARAS FRIGORIFICAS	4.000 €
REPARACION DE EQUIPAMIENTO (VITRINAS,...)	9.000 €
PINTURA CAFETERIA	3.500 €
PINTURA COCINA	2.500 €
NUEVO 2UDS. TV EN CAFETERIA	1.500 €
<b>TOTAL</b>	<b>150.000 €</b>

### 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 La Inmaculada de Huércal-Overa, perteneciente al Área de Gestión Sanitaria Norte de Almería (AGSNA), 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 de Gestión Sanitaria Norte de Almería, así como el servicio de manutención del personal de guardia y autorizado en el complejo hospitalario, mediante procedimiento restringido (al licitarse concesión de servicios especiales incluidos en el Anexo IV de la LCSP, conforme al art. 131.2 de la LCSP 9/17).

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9g0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023	
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	13/31	



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 tanto del hospital como de los centros de salud del área de Gestión Sanitaria Norte de Almería. El centro hospitalario, carece de los medios humanos y de los recursos materiales necesarios para desarrollar directamente tal actividad, es por ello que se otorga la contratación mixta, concesión de servicios y servicio, en pública licitación.

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 estos servicios y productos. Será igualmente objeto del contrato el servicio de manutención al personal autorizado por el 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

Los principales clientes de las cafeterías se estiman que sean los usuarios, pacientes y familiares o acompañantes, así como los propios trabajadores del centro hospitalario. No obstante, la cafetería está abiertas al público 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 norte 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. En este sentido hay que reseñar que en las proximidades del Hospital La Inmaculada se ubican dos establecimientos de restauración configurando un escenario de competencia empresarial que condicionan sin duda a los ingresos de la explotación objeto del contrato propuesto.

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 La Inmaculada es un centro de asistencia sanitaria especializada integrado en el Sistema Sanitario Público de Andalucía que cubre la atención médica especializada del Área Sanitaria Norte de Almería, abarcando los municipios de Albox, Cuevas de Almanzora, Huércal-Overa, Los Vélez, Macael, Serón y Vera con una población de referencia cercana a los ochenta mil habitantes según el siguiente desglose:

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	14/31



**Población de Referencia  
Área Norte Almería**

Municipio	N.º Habitantes
Albox	12.087
Cuevas Almanzora	14.790
Huerca-Overa	18.384
Los Vélez	8.453
Macaet	5.393
Serón	2.062
Vera	18.224
<b>TOTAL</b>	<b>79.393</b>

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. A lo largo del día, se generan una elevada movilización de recursos humanos, potenciales usuarios de los servicios objeto de la concesión, como consecuencia de la movilización de la plantilla de trabajadores propios del Hospital en sus diferentes categorías y de la actividad asistencial que actúa como generadora de demandantes de servicios, en su paso por el Hospital para recibir asistencia sanitaria de cualquier índole. 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 usuarios de los servicios objeto de la concesión.

Por otro lado, se presentan los datos de actividad asistencial del Hospital La Inmaculada correspondientes a la última anualidad 2.022 como un indicador más del tránsito de potenciales usuarios de la concesión de servicios en estudio.

**Hospital LA INMACULADA  
Datos Actividad 2022**

<b>HOSPITALIZACIÓN</b>	
Camas	189
Ingresos	6.897
Estancias	39.784
Estancia Media	5,77
<b>CONSULTAS</b>	
Primeras	49.957
Sucesivas	100.543
<b>TOTAL Consultas</b>	<b>150.500</b>
<b>URGENCIAS</b>	
Generales	46.741
Pediátricas	7.902
<b>TOTAL Urgencias</b>	<b>54.643</b>
<b>PARTOS</b>	
Partos	731
Cesáreas	251
<b>TOTAL Partos</b>	<b>982</b>
<b>ACTIVIDAD QUIRÚRGICA</b>	
Intervenciones Programadas	1.080
Intervenciones Urgentes	1.223
CMA	1.449
Cirugía Ambulatoria	3.031
Ambulantes	4.480
<b>TOTAL Actv Quirúrgica</b>	<b>11.263</b>

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	15/31



**CUENTA DE PERDIDAS Y GANANCIAS**

Se ha estimado una duración inicial del contrato de concesión de servicios de 3 años, en base a la necesidad de concesionar el servicio por un período adecuado que permita la amortización de la posible inversión a realizar y la obtención de un nivel de beneficios que justifique la asunción del riesgo.

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 reales facilitados por la actual 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:

- 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 incrementar los precios actuales de los menús y del resto de productos de las cafeterías y vending adecuándolos a la situación real del mercado absorbiendo con ello las subidas de las materias primas que sin lugar a dudas darían lugar a un resultado negativo en la cuenta de resultados.
- 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 ambulatorios (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 los datos aportados por la actual concesionaria y las estimaciones que a continuación de detallarán, se ha generado la siguiente Cuenta de Resultados anualizada a los tres años de duración inicial prevista de la concesión de servicios:

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023	
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	16/31	

	AÑO 1	%	AÑO 2	%	AÑO 3	%	TOTAL	%
Facturación Cafetería	528.883	78,38 %	550.038	78,90 %	572.040	79,41 %	1.650.961	78,91 %
Facturación Personal Guardia	116.104	17,21 %	116.104	16,65 %	116.104	16,12 %	348.312	16,65 %
Facturación Vending	29.789	4,41 %	30.981	4,44 %	32.220	4,47 %	92.989	4,44 %
<b>TOTAL CIFRA NEGOCIO</b>	<b>674.776</b>	<b>100,00 %</b>	<b>697.123</b>	<b>100,00 %</b>	<b>720.364</b>	<b>100,00 %</b>	<b>2.092.263</b>	<b>100,00 %</b>
<b>Aprovisionamientos</b>	<b>232.195</b>	<b>34,41 %</b>	<b>236.839</b>	<b>33,97 %</b>	<b>241.576</b>	<b>33,54 %</b>	<b>710.611</b>	<b>33,96 %</b>
Sueldos y Salarios	238.720	35,38 %	244.688	35,10 %	250.805	34,82 %	734.212	35,09 %
Seguridad Social	76.152	11,29 %	78.055	11,20 %	80.007	11,11 %	234.214	11,19 %
<b>Gasto Personal</b>	<b>314.871</b>	<b>46,66 %</b>	<b>322.743</b>	<b>46,30 %</b>	<b>330.812</b>	<b>45,92 %</b>	<b>968.426</b>	<b>46,29 %</b>
Otros Gastos de Explotación	38.699	5,74 %	39.667	5,69 %	40.658	5,64 %	119.024	5,69 %
<b>EBITDA</b>	<b>89.010</b>	<b>13,19 %</b>	<b>97.874</b>	<b>14,04 %</b>	<b>107.318</b>	<b>14,90 %</b>	<b>294.202</b>	<b>14,06 %</b>
Amortización Inmovilizado	50.000	7,41 %	50.000	7,17 %	50.000	6,94 %	150.000	7,17 %
<b>EBIT</b>	<b>39.010</b>	<b>5,78 %</b>	<b>47.874</b>	<b>6,87 %</b>	<b>57.318</b>	<b>7,96 %</b>	<b>144.202</b>	<b>6,89 %</b>
Financieros	0		0		0		0	0,00 %
<b>EBT</b>	<b>39.010</b>	<b>5,78 %</b>	<b>47.874</b>	<b>6,87 %</b>	<b>57.318</b>	<b>7,96 %</b>	<b>144.202</b>	<b>6,89 %</b>
Impuesto sb Beneficios	9.753	1,45 %	11.968	1,72 %	14.329	1,99 %	36.050	1,72 %
<b>E</b>	<b>29.258</b>	<b>4,34 %</b>	<b>35.905</b>	<b>5,15 %</b>	<b>42.988</b>	<b>5,97 %</b>	<b>108.151</b>	<b>5,17 %</b>

**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 DE LA EXPLOTACIÓN

Para el cálculo de los Ingresos por Cafetería se ha tenido en cuenta la evolución de las ventas a partir de los ingresos facilitados por la actual concesionaria, tomándolos como representativos de la situación real del volumen de negocio 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.

Los precios correspondientes a estos ingresos se han corregido al alza teniendo en cuenta el fuerte incremento en materias primas ya comentado anteriormente sin que en ningún caso puedan superar los precios de mercado de la zona de referencia. Se fija el precio del Menú a Público 9,5 euros (IVA excluido) y el precio del Menú al Personal a 8 euros (IVA excluido); precios que podrán ser mejorados por las ofertas de las propuestas de los adjudicatarios.

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 1,63€ (sin IVA) desayuno, 8€ (sin IVA) almuerzo y 8€ (sin IVA) cena, total 17,63 € sin IVA por dieta diaria, siendo la cantidad de dietas anual estimada en función de los consumos reales del ejercicio 2022. Los licitadores formularán su proposición económica siendo los precios indicados los máximos admisibles que el licitador podrá mejorar en su oferta.

Las razones del incremento de los precios de los menús se basan en 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 peso del coste en sueldos y salarios que generan los trabajadores con derecho a ser subrogados en la presente concesión y que asciende a un importe superior al 45% sobre cifra de ventas. Además, no se contempla incremento de precio por revisión durante la vigencia del contrato.

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	17/31





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 incrementado estableciéndose en los máximos anteriormente reseñados 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:

DIETAS PERSONAL GUARDIA Y AUTORIZADO			
Descripción	Nº Año	Precio	Total Ventas
Desayuno	6.243	1,63	10.176,09
Comida	6.971	8,00	55.768,00
Cena	6.270	8,00	50.160,00
<b>TOTAL</b>	<b>19.484</b>	<b>17,63</b>	<b>116.104,09</b>

En cuanto a los Ingresos por Vending se han considerado los importes facilitados por la actual concesionaria que ascienden a 2.482,42 € mensuales.

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 de la concesión de 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.

#### 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 +150.000€:

CONCEPTO		FLUJO NETO EFECTIVO		
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
Ingresos Totales		674.776,04 €	697.122,92 €	720.363,67 €
Gastos Totales		635.765,87 €	649.249,04 €	663.046,07 €
Beneficio antes Impuestos		39.010,17 €	47.873,88 €	57.317,60 €
Impuestos		9.752,54 €	11.968,47 €	14.329,40 €
Resultado Ejercicio		29.257,63 €	35.905,41 €	42.988,20 €
+ Amortizaciones		50.000,00 €	50.000,00 €	50.000,00 €
Inversión Inicial	-150.000,00 €			
<b>Flujo Neto Efectivo</b>	<b>-150.000,00 €</b>	<b>79.257,63 €</b>	<b>85.905,41 €</b>	<b>92.988,20 €</b>
		-70.742,37 €	15.163,04 €	108.151,24 €

Las previsiones de los Flujos de Caja, como indicadores de especial relevancia en la liquidez de la empresa, en un horizonte temporal de 3 años, presentan resultados positivos indicando que los activos corrientes de la empresa van

Código:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	18/31	



umentando 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 150.000 €, 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 **1,27 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 95.439,31€**

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: 31,89%**

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 95.439,31 euros, mientras que la TIR es de 31,89%, por encima del rendimiento mínimo esperado, lo que demuestra que con la hipótesis presentada la inversión es VIABLE.

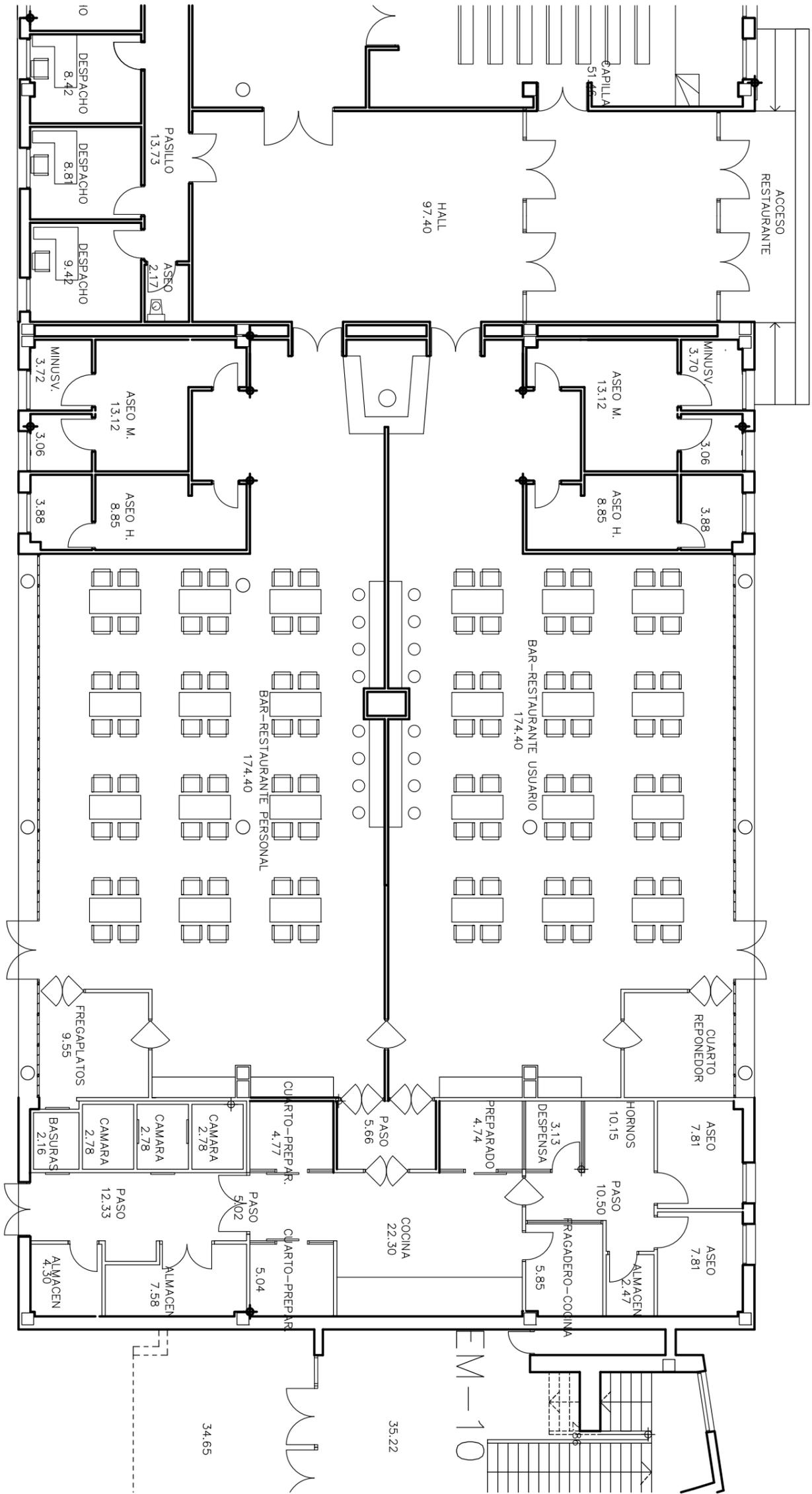
### CONCLUSIÓN

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 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:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	19/31





AREA DE GESTION SANITARIA  
NORTE DE ALMERIA  
CONSEJERIA DE SALUD

MODIFICADO DEL PROYECTO DE:  
**HOSPITAL LA INMACULADA**

PROMOTOR: AREA DE GESTION SANITARIA NORTE DE ALMERIA  
EMPLAZAMIENTO: AVDA. DOCTORA ANA PARRA, HUERCAL-OVERA

**CAFETERIA**

REF.: 10-0001    FECHA: 09/09/11    SUSTITUYE: --

01

EMPRESA ADJUDICATARIA

DELINEANTE:

JOSE SANCHEZ GOMEZ  
ESCALA: 1/25

Código:

6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo

Fecha

03/10/2023

Firmado Por

DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE

Página

20/31

Url De Verificación

<https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/>



ANEXO II

**RELACIÓN DE BIENES MUEBLES E INSTRUMENTOS QUE SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE EMPLAZADOS FORMANDO PARTE DEL DOMINIO PÚBLICO EN LOS LOCALES DESTINADOS A LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL LA INMACULADA (AGSNA).**

\*Nota: Previamente al inicio ejecución contrato se revisarán los bienes muebles e instrumentos, así como el número de los mismos.

\*\*Nota: Respecto a las Instalaciones se ha de reseñar que los locales cuentan con instalación de climatización, electricidad, fontanería, incendios e instalación de combustible.

**MOBILIARIO CAFETERÍA PÚBLICO**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mesas pequeñas	5
Mesas grandes	13
Silla cromo	44
Mesa tipo "seta redonda" 60 de diámetro	2

**MOBILIARIO CAFETERÍA DE PERSONAL**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mesas pequeñas	3
Mesas grandes	12
Sillas cromo	42
Mesa tipo "seta redonda" 60 de diámetro	2
Separador madera y cristal área comedor personal de guardia	2
Mesas situadas en zona de personal de guardia	4
Sillas situadas en zona de personal de guardia	16

**PREPARACIONES**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Tabla de troceo	2
Mesa de trabajo mural (150x60x85)	1
Cortadora de fiambres	1
Corta vegetales mas discos	1
Estante alto (200x40)	1
Mesa de trabajo mural 8120x60x85	1
Mesa de lavado mural 2p 120x60x85	1
Mesa de trabajo (200x60x85)	1
Mesa de trabajo (190x60x85)	1

**COCCION**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Modelo neutro serie 900 MN-97	1
Modelo neutro serie 900 MN-94	1

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:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	21/31	



Cocina a gas serie 900 FRT-90	1
Fry-Top serie 900 FRT-90	1
Freidora a gas serie 900 FR-90	1
Horno mixto vapor económico	1
Soporte horno	1
Campana mural 540x110cm	1
Lavamanos de aproximación LP-21	1
Mesa de trabajo Central	1

**LAVADO VAJILLA**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mesa recepción vajilla entrada lavadora 1P+1T+G	1
Carro transporte reforzado dos estantes	2
Lavavajillas GS-83 Capota	1
Lavavasos GS 8	1

**PLONGE**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mesa de lavado mural 2p + GD	1
Estantería inoxidable	2

**BARRA DE ATENCION EN CAFETERIA DE PERSONAL**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Mueble Trasera	1
Mueble cafetera	1
Exprimidor de zumos	1
Lavamanos Mural marca Franke	1
Carro recogida de platos	2

**ZONA AUTOSERVICIO CATERERIA PUBLICO**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Modulo servicio (uno para cada cafetería)	2
Tolva de pan bandejero (uno para cada cafetería)	2
Dispensador de vasos	1
Mueble frío	3
Elemento frío self serv con cuba refrigerada superior	2
Modulo baño Maria	1
Baño Maria self C/RES	1
Modulo neutro	1
Mueble Caja	1

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

Nombre del centro

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9g0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023	
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	22/31	



Deslizador de bandejas (una para cada cafetería)	2
Barandilla de separación (una para cada cafetería)	2
Carros bandejeros	4

**SISTEMA DE FRIO**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Cámara frigorífica para congelados	1
Cámara frigorífica para varios	1
Cámara frigorífica para basuras	1
Antecámara Refrigerada	1
Estantería Alta	1
Bascula Electrónica	1

**OTROS BIENES Y EQUIPAMIENTO:**

DESCRIPCIÓN	UNIDADES
Cafetera tres grupos	2
Horno Microondas	1
Molinos de Café	4
Termo de leche	1
Caja Registradora	2
Caja fuerte	2
Buffet de Ensaladas	1
Brazo batidor	1
Tostador cinta	1
Tostador salamandra	1
Bascula 6Kg	1

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

Nombre del centro

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	23/31



**ANEXO III**  
**LISTA PRECIOS MÁXIMOS**  
**CAFETERÍA PÚBLICO HOSPITAL LA INMACULADA**

ARTICULO	Precio (IVA incluido)
<b>CAFÉS Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES</b>	
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 €
<b>TOSTADAS</b>	
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 €
<b>BOCADILLOS</b>	
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 €
<b>PULGAS</b>	
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:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9g0bjeo	Fecha	03/10/2023
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	24/31





### 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:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	25/31	
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			



### 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 €	

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023	
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	26/31	

**ANEXO IV  
LISTA PRECIOS MÁXIMOS  
CAFETERÍA PERSONAL HOSPITAL LA INMACULADA**

ARTICULO	Precio (IVA incluido)
<b>CAFÉS Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES</b>	
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 €
<b>TOSTADAS</b>	
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 €
<b>BOCADILLOS</b>	
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 RECEN 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 €
<b>PULGAS</b>	
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

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	27/31





### 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:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	28/31	



### 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:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE			
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	Página	29/31	

**ANEXO V**  
**LISTA PRECIOS**  
**MAQUINAS EXPENDEDORAS HOSPITAL LA INMACULADA**

Artículo	Precio (IVA incluido) Precio Personal	Precio (IVA incluido) 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	
<b>Frio</b>			
Agua 500cc	0,55	0,90	*
Agua 1.500cc	1,1	1,50	*
Refrescos Lata 330cc	0,8	1,20	*
Latas 330cc Isotónicas, Fanta, Acuaris	0,8	1,20	
Botella Refrescos 500cc	1,2	1,50	
Botella Isotonica 500cc	1,3	1,70	
<b>Solidos</b>			
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

Página 1 de 1

Nombre del centro

Código:	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	Fecha	03/10/2023	
Firmado Por	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE	Página	30/31	
Url De Verificación	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			

**ANEXO VI**

**Listado Personal a Subrogar**

**Personal Cafetería- Cocina Hospital La Inmaculada**

CONVENIO PROVINCIAL DE HOSTELERIA DE ALMERIA (BOP Nº 198 de 14 de octubre del 2022)							
Nombre empleado	Género	Fecha Antigüedad	Contrato	Horas semanales	Salario bruto anual	Categoría profesional	Salario bruto anual
MCAR	M	27-10-1999	100	40	23.028,72 €	Camarera	23.028,72
CAM	M	11-01-2000	100	40	23.028,72 €	Cocinera	23.028,72
NCM	M	16-12-2005	100	40	21.503,24 €	Cocinera	21.503,24
MMO	M	27-10-1999	100	40	23.028,72 €	Camarera	23.028,72
MRF	M	03-04-2004	100	40	21.503,24 €	Camarera	21.503,24
FGF	M	10-01-2002	100	40	21.503,19 €	Camarera	21.503,19
YGM	M	10-11-1999	100	40	23.028,72 €	Camarera	23.028,72
JRG	M	30-11-1999	100	40	23.028,72 €	Camarera	23.028,72
AMP	H	28-01-2017	189	40	21.762,32 €	Encargado	21.762,32
MML	M	10-11-1999	100	40	22.700,28 €	Limpiadora	22.700,28
MCC	M	01-06-2001	100	40	22.931,79 €	Camarera	22.931,79

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

<b>Código:</b>	6hWMS803PFIRMADNoL0a3e9gG0bjeo	<b>Fecha</b>	03/10/2023
<b>Firmado Por</b>	DOMINGO JIMENEZ NAVARRETE		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	31/31

