

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DEL CONTRATO RELATIVO AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR PARA EL PERSONAL Y PÚBLICO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN

1.- FINALIDAD Y JUSTIFICACIÓN

El presente estudio tiene por objeto dar cumplimiento a lo previsto por el art. 285.2 de 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, (LCSP) que exige como requisito previo a la tramitación del expediente de contratación relativo al contrato de concesión de servicios la realización y aprobación de un estudio de viabilidad o de un estudio de viabilidad económico-financiera.

El art. 297 LCSP declara de aplicación supletoria la regulación del contrato de concesión de obras en lo no previsto para la concesión de servicios. Por su parte, el art. 247.6 de la citada ley, referido a la concesión de obras, permite a la Administración concedente acordar motivadamente la sustitución del estudio de viabilidad por un estudio de viabilidad económico-financiera cuando por la naturaleza y finalidad de las obras o por la cuantía de la inversión requerida considerara que este es suficiente. Por tanto, en aplicación supletoria del citado precepto se entiende que, dada la naturaleza de los servicios objeto del contrato, así como el volumen de negocio previsto y las cantidades a asignar por la Administración a esta contratación, procede la utilización en este caso del estudio de viabilidad económico-financiera.

La concesión de los servicios de cafetería y comedor para el personal y público en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón (en Adelante HGUGM) tiene por finalidad responder a las necesidades del personal que presta servicio en el mismo, de las Unidades que lo integran y de sus visitantes, y se justifica en razones de eficacia y eficiencia administrativa y de economía para todos ellos.

El objeto del contrato consistiría en los servicios de cafetería y comedor para el personal y público en el HGUGM, para atender las necesidades del personal que presta servicio en dicho centro, así como al público en general, en los locales destinados a cafetería y la atención puntual cuando se requiera de reuniones oficiales en el mismo recinto.

Las prestaciones incluidas en el objeto del contrato de que se trata encajan en el tipo contractual de la concesión con exclusión de cualquier otra figura de contrato administrativo, esencialmente, debido a la gestión de transferencia del riesgo operacional.

El plazo de duración inicial del contrato es de 3 años, más la posible prórroga de un máximo de 2 años. Esta renovación deberá ser expresa y se realizará con una antelación mínima de 15 días respecto de la fecha de extinción del contrato.

Si bien el HGUGM ha de incurrir en los costes expresados en el apartado Presupuesto de Licitación (servicios de Comedor a personal de Guardia y especial, en el Hospital Materno Infantil), existen otros retornos que justifican la contratación de la concesión, por un lado, la economía de tiempo evitando a los empleados públicos desplazarse a establecimientos externos, por otro, un menor coste para los mismos mediante la obtención de mejores precios, con lo que se consigue un mayor grado de satisfacción personal, que se traduce en términos de rendimiento.

Debe considerarse también el prolongado plazo de existencia del servicio, que se mantiene desde hace años debido a que está dotado de las instalaciones adecuadas y a que conlleva una rentabilidad económica para el contratista, condiciones que se estima que se mantienen en la actualidad.

La naturaleza del servicio, así como su naturaleza eminentemente económica, requiere una explotación flexible y adaptada a la demanda, más propia de una dirección y administración privada.

- Al asumir el concesionario el riesgo operacional, no solo controla los costes y el retorno económico de la explotación, sino que puede aumentar el rendimiento de la concesión, en función de sus capacidades y del natural incremento progresivo de una actividad de estas características, con una gestión esmerada de la calidad del servicio. De esta forma, resultará posible minimizar las incertidumbres del mercado (riesgo de la demandad/riesgo de la oferta).

2.- PREVISIÓN DE INGRESOS

Los productos y servicios ofertados en esta concesión deberán ser abonados directamente por los usuarios, sin que su consumo genere, en consecuencia, gasto alguno para el HGUGM, a excepción de los servicios de Comedor a personal de Guardia y especial, en el Hospital Materno Infantil

2.1.- SERVICIO DE CAFETERÍA-COMEDOR

El volumen potencial de usuarios del servicio supera ampliamente las 10.000 personas, de las cuales 7.500 son empleados públicos que actualmente forman parte de la plantilla estable del HGUGM, a las que se añaden empleados de empresas privadas pertenecientes a distintas contratas, visitantes, asistentes a cursos, etc.

En la siguiente tabla se muestra indicadores de actividad del HGUGM

	HGUGM
Numero medio de trabajadores	7.537
Numero medio pacientes ingresados (día) :	960
Numero medio de consultas externas/pruebas diagnósticas (día)	4107

Relación de Precios Máximos de Productos

GRUPO I - CAFES E INFUSIONES	PERSONAL	PUBLICO		GRUPO V - BOCADILLOS	PERSONAL	PUBLICO
Café solo	1,20	1,31		Salchichon	1,82	2,00
Café con leche taza desayuno	1,20	1,31		Chorizo frito	2,00	2,23
Café con leche	1,20	1,31		Chorizo	1,82	2,00
Café cortado	1,20	1,31		Pepito de ternera (100 gr.)	2,97	3,25
Café descafeinado	1,20	1,31		Sardinas en aceite o con tomate	1,82	2,00
Infusiones	1,20	1,31		Tortilla española	1,43	1,59
Infusiones con leche	1,38	1,48		Tortilla francesa	1,43	1,59
Vaso de leche	1,20	1,31		Queso de barra	1,82	2,00
Leche con Cola cao	1,43	1,59		Queso manchego	2,06	2,29
Chocolate	1,43	1,59		Anchoas	2,06	2,29
Lecha (brick de 1 litro)	2,34	2,62		Jamon serrano	2,06	2,29
GRUPO II - BOLLERIA	PERSONAL	PUBLICO		Atún	2,06	2,29
Bollos (palmeras, croissant.)	1,20	1,31		Caballa	2,06	2,29
Bollos a la plancha	1,20	1,31		Bacon	2,06	2,29
Churros (unidad)	0,29	0,29		Lomo fresco	2,06	2,29
Porras (unidad)	0,29	0,34		Calamares	2,06	2,29
Donuts	1,20	1,31		Jamon York y queso	2,06	2,29
Barrita de pan con mantequilla y mermelad	1,20	1,31		Jamon serrano y queso	2,57	2,86
Tostadas con mantequilla y mermelada	1,20	1,31		Chistorra fresca	2,06	2,29
Magdalenas, sobaos, etc.	0,86	0,96		Tortilla francesa con queso, etc.	1,80	2,00
Plum-Cake	1,20	1,31		Morcilla de Burgos	2,06	2,29
Porcion de mantequilla y mermelada	0,52	0,57		Salchichas frankfurt	2,06	2,29
GRUPO III - AGUAS, REFRESCOS Y CERVEZAS	PERSONAL	PUBLICO		Salchicas frescas	2,06	2,00
Agua mineral 1/4 litro	0,75	0,81		Suplemento de queso	0,34	0,40
Agua mineral 1/2 litro	0,86	0,91		Suplemento tomate natural	0,36	0,40
Agua mineral 1,5 litros	1,43	1,54		Suplemento pimiento	0,34	0,40
Refrescos (Coca Cola, Fanta...)	1,20	1,31		GRUPO V - MONTADOS	PERSONAL	PUBLICO
Trinaranjus (naranja, limon...)	1,20	1,31		Chorizo	1,02	1,14
Radical Fruit	1,48	1,65		Chorizo frito	1,02	1,14
Nestea	1,48	1,65		Salchichon	1,02	1,14
Zumo envasado	1,48	1,65		Queso	1,02	1,14
Zumo naranja natural (normal)	2,06	2,29		Queso manchego	1,26	1,38
Zumo naranja natural (grande)	2,97	3,31		Bacon	1,26	1,38
Cerveza sin alcohol 1/5	1,02	1,14		Jamon serrano	1,26	1,38
Mosto	0,75	0,83		Lomo fresco	1,26	1,38
Batidos varios	1,20	1,31		Anchoas	1,26	1,38
				Bonito	1,26	1,38
				Tortilla española	0,86	0,91
				Calamares	1,26	1,38
				Morcilla de Burgos	1,26	1,38
				Chistorra	1,26	1,38
				Salchichas frescas	1,26	1,38

GRUPO VI - SANDWICHES	PERSONAL	PUBLICO	GRUPO VIII - RACIONES	PERSONAL	PUBLICO
Vegetal	1,82 €	2,06 €	Calamares	4,08	4,54
Mixto	1,80 €	2,04 €	Ensaladilla	4,10	4,56
Mixto de serrano	2,06 €	2,29 €	Croquetas	4,10	4,56
Ensaladilla	2,06 €	2,29 €	Jamon	4,10	4,56
Especial	2,97 €	3,31 €	Chorizo	2,57	2,86
Misto con huevo	2,97 €	3,31 €	Queso	2,57	2,86
GRUPO VII - PLATOS COMBINADOS	PERSONAL	PUBLICO	Empanadillas	4,10	4,56
PLATO Nº 1	8,16 €	9,07 €	Ensalada de verano	4,10	4,56
Filete a la plancha			Patatas bravas	4,10	4,56
Huevo frito			Patatas ali-oli	4,10	4,56
Patatas fritas			Pincho de tortilla	1,54	1,71
PLATO Nº 2	7,19 €	7,99 €	GRUPO IX - OTROS	PERSONAL	PUBLICO
Cinta de lomo (2 unidades)			Hamburguesa normal	1,88	2,06
Tortilla francesa			Hamburguesa de queso	2,29	2,90
Pimientos verdes fritos			Hamburguesa especial	2,40	2,62
Patatas fritas			Hamburguesa doble	2,97	3,25
PLATO Nº 3	7,19 €	7,99 €	Croissant relleno	2,57	2,86
Salchichas			Croissant serrano	2,86	3,20
Bacon			Croissant mixto	2,86	3,20
Chorizo			Yogurt	1,02	1,14
Huevos fritos (2 unidades)			Flan	1,02	1,14
Patatas fritas			Pudin	1,02	1,14
PLATO Nº 4	7,19 €	7,99 €	Arroz con leche	1,02	1,14
Pollo (1/2)			Cuajada	1,02	1,14
Ensalada mixta			Natillas	1,02	1,14
PLATO Nº 5	7,19 €	7,99 €	Crema de chocolate	1,02	1,14
Pollo (1/4)			Racion de tarta	1,54	1,71
Patatas fritas			Fruta en almibar	1,02	1,14
Ensalada mixta			Suplemento tarta en menu	1,54	1,71
PLATO Nº 6	8,23 €	9,14 €	Yogurt bio-futas	1,02	1,14
Filete a la plancha			GRUPO X - MENU DEL DIA	PERSONAL	PUBLICO
Tortilla española			Comida con bebida	5,88	
Ensalada mixta			Comida sin bebida	5,31	9,97
PLATO Nº 7	7,19 €	9,14 €	Cena con bebida	5,88	
Ensalada mixta con atun			Cena sin bebida	5,31	9,97
Jamon York			SERVICIO GUARDIA Y DONANTES		
Espárragos con mayonesa			Desayuno	1,75	
Huevo cocido			Comida con bebida	4,20	
			Cena con bebida	4,20	
			Donantes (Grupo I + Grupo II + Grupo IV + Grupo V o Grupo VI)	2,26	

El servicio de cafetería y personal va destinado a este público, en lo referente a los servicios de restauración tanto en el turno del desayuno como en el turno de comida y cena. El horario de funcionamiento del servicio será continuo, adecuándose a la actividad habitual del HGUGM.

En base a la Experiencia adquirida, y Teniendo en cuenta los precios unitarios máximos reflejados en las tablas previas, así como la calidad de los artículos y consumiciones que se ofrecerán al consumidor, que deberán ser equivalentes a los de una cafetería de primera categoría, y habiéndose consultado al actual adjudicatario, y expedientes de concurso de naturaleza análogo de reciente publicación, se estima que el volumen anual de ingresos del servicio de cafetería y comedor, por todos los conceptos (Menús de Guardia, desayunos, comidas, cenas, consumiciones en general ...) en el periodo concesional inicial (36 meses) se contempla en la siguiente tabla: (Cifra de negocios ART 101 LCSP). Los importes excluyen el IVA.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	PERIODO INICIAL AÑO 1 + AÑO 2+ AÑO 3
INGRESOS	891.472	904.844	918.417	2.714.733
Ventas Servicios Guardia	202.137	205.169	208.247	615.553
Ventas Servicios empleados y publico	689.335	699.675	710.170	2.099.180

Se estima que el volumen anual de ingresos del servicio de cafetería y comedor, por todos los conceptos (Menús de Guardia, desayunos, comidas, cenas, consumiciones en general ...) en el periodo de prorrogación (24 meses) se contempla en la siguiente tabla:

	AÑO 4	AÑO 5	PERIODO PRORROGA AÑO 4 + AÑO 5
INGRESOS	932.193	946.176	1.878.369
Ventas Servicios Guardia	211.370	214.541	425.911
Ventas Servicios empleados y publico	720.823	731.635	1.452.458

Se estima que el volumen anual de ingresos del servicio de cafetería y comedor, por todos los conceptos (Menús de Guardia, desayunos, comidas, cenas, consumiciones en general ...) en el periodo global (inicial 36 meses + prorrogación 24 meses) se contempla en la siguiente tabla:

	PERIODO GLOBAL
INGRESOS	4.593.101,60
Ventas Servicios Guardia	1.041.463,78
Ventas Servicios empleados y publico	3.551.637,82

Dada la Situación en que se encuentra el Sector de la Hostelería en particular, y la Economía nacional en General, tras la pandemia de COVID 19, se ha proyectado un escenario conservador durante la vigencia de la Concesión, barajando una hipótesis de crecimiento de ventas del 1,5% anual, tomando como base el ejercicio cerrado 2019.

3.- GASTOS DE FUNCIONAMIENTO:

El HGUGM pondrá a disposición de la empresa adjudicataria, los locales destinados a la explotación del servicio de cafetería junto con los elementos y equipos instalados en el mismo, Así como el agua, la energía eléctrica (iluminación y fuerza) que sea necesario emplear.

La empresa concesionaria dispondrá, por tanto, de la infraestructura adecuada para iniciar de forma inmediata la actividad que se pretende con este contrato y existe realmente una cantidad potencial de usuarios y una demanda suficiente que permitiría cubrir los costes del proyecto.

Los gastos de funcionamiento en los que se prevé incurrir en la explotación del servicio tendrán en cuenta las consideraciones siguientes [estimaciones de los importes sin IVA debido a su carácter deducible]:

a) Gastos por compras y aprovisionamientos

Engloba los siguientes gastos:

- Compras de materias primas.
- Compras de productos para su comercialización sin transformación.
- Costes almacenamiento.
- Transporte.

Los costes de aprovisionamientos (proveedores) son los necesarios para la explotación del servicio. Se ha estimado un coste medio de aprovisionamiento de materia prima equivalente al 38 % del volumen total de ventas. Se estima un coste de aprovisionamiento de 334.851 € en el año 1 de la concesión.

b) Gastos de personal

Comprende los siguientes conceptos

- Sueldos y Salarios.
- Seguridad Social a cargo de la empresa.
- Otros gastos personal: Uniformes de trabajo.

El adjudicatario actual, tiene adscritos al servicio una plantilla media de 21 trabajadores según la siguiente distribución por tipos de contrato, antigüedad y categorías profesionales: Conforme a la legislación vigente, en el momento de formalizarse el Contrato Concesional, el Adjudicatario deberá subrogarse la plantilla efectiva, que cumpla los requisitos a dicha fecha.

EMPLEADO	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD RECONOCIDA	CODIGO CONTRATO	CONTRATO
6000	ENCARGADO CAF	08/02/2001	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6008	ASL + 10 A	09/09/2004	130	CONT.INDEFINIDO MUJER + 45a INCAPA.-ENCLAVE
6014	ASL + 10 A	01/02/2005	189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.
6017	DEPEND BAR	26/03/1999	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6021	ASL + 10 A	17/06/2005	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6033	ASL	17/11/2017	410	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID
6034	CAMARERO/A	23/05/2014	189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.
6035	COCINERO/A	29/07/2015	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6050	ASL	08/05/2017	189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.
6053	COCINERO/A	02/10/2017	189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.
6058	CAMARERO/A	02/07/2018	189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.
6061	AYT. COCINA	01/02/2019	289	CONV.TEMPO - INDEFINIDO SIN BONIF.
6064	ASL	22/02/2019	410	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID
6069	CAMARERO/A	13/12/2019	410	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID
6200	ENCARGADO CAF	01/05/2012	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6201	COCINERO/A	19/07/1993	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6204	ASL	01/10/2006	189	CONVERSION TEMP-INDEF. SIN BONIF.
6210	ASL	06/10/2015	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6219	ASL	12/03/2018	410	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID
6235	COCINERO/A	08/10/2019	410	DURACION DETERMINADA - TIEMPO COMPLETO - INTERINID
PERSONAL EN INCAPACIDAD PERMANENTE REVISABLE				
EMPLEADO	CATEGORIA	FECHA ANTIGÜEDAD RECONOCIDA	CODIGO CONTRATO	CONTRATO
6012	AYT COC+10	01/09/1999	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6019	CAMAR.+10	24/02/1997	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO
6042	ASL	25/01/2017	100	INDEFINIDO - TIEMPO COMPLETO - ORDINARIO

En este apartado se incluyen los salarios y de la seguridad social del personal necesario para la prestación del servicio.

A la hora de calcular los costes de personal, hay que tener en cuenta que la antigüedad, los diferentes pluses salariales y demás retribuciones complementarias que puedan percibir particularmente cada uno de los Empleados: para estimar su coste, se consultó al actual adjudicatario, estimándose un coste total de TOTAL 339.747 € en el año 1 de la concesión.

Las cotizaciones empresariales a la Seguridad Social son de aproximadamente el 30% de los salarios brutos, lo que supone un coste anual de 101.924 €.

Los costes anuales de personal se estiman en 441.672 €.

Dada la Situación en que se encuentra el Sector de la Hostelería en particular, y la Economía nacional en General, tras la pandemia de COVID 19, se ha proyectado un escenario conservador durante la vigencia de la Concesión, barajando una hipótesis de crecimiento de gastos de personal del 1,5% anual, tomando como base el ejercicio cerrado 2019.

c) Gastos Generales

En esta partida se incluyen los gastos administrativos y de gestión (personal administrativo, locales, material de oficina, etc. La uniformidad. Las reparaciones que les corresponda a la empresa adjudicataria (de la maquinaria y utensilios de cocina y cafeterías). Material diverso (cubiertos, molinillos de café, cafeteras, cámaras frigoríficas, etc., excepto los elementos y equipos ya puestos a disposición del adjudicatario por el HGUGM para el correcto funcionamiento del servicio). En este apartado también se incluyen las tareas de desinfección, desinsectación y desratización

(DDD), la limpieza de las campanas y de conductos de humos, ya que dichas partidas están contempladas en la memoria técnica en el apartado de servicio limpieza de las instalaciones.

3.1.- CANON

En este apartado se ha estimado un coste correspondiente al importe a abonar al HGUGM, por CANON de explotación, que contempla la utilización de los medios que pone a disposición del adjudicatario el HGUGM, en el ámbito de la Infraestructura e instalaciones, así como los consumos de fluidos (Energía, agua, gas). Por un importe mínimo, similar al actualmente abonado por el actual adjudicatario, de 13.225€ / año IVA excluido.

3.2.- PLAN DE INVERSIONES DE INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

El equipamiento e instalaciones que el HGUGM pone a disposición del próximo adjudicatario, no son de nueva adquisición, se encuentran en un estado de conservación adecuado, pero con un elevado nivel de obsolescencia, en algunos casos, dado que las inversiones de reposición que se han acometido en los últimos años en esta área, no han acompasado la obsolescencia del equipamiento e instalaciones, y en consecuencia, se requiere, al inicio de la presente concesión, que el adjudicatario acometa una inversión en infraestructura y equipamiento, con el propósito de actualizar los medios técnicos disponibles para ejecución del servicio con los niveles de calidad requeridos por el HGUGM y por el sistema de seguridad alimentaria implantado en el centro, así como la adaptación de estos a las medidas de protección sanitaria legalmente establecidos tras la Pandemia de COVID19: Es por ello que el licitador deberá contemplar en su Oferta técnica y económica, llevar a cabo a su cargo, una inversión inicial y de reposición, cuya concreción se formulara en un Plan de Inversiones de Infraestructura y equipamiento

En este apartado se ha estimado un coste mínimo de inversión en Infraestructura e Instalaciones, que asume el adjudicatario, bajo la supervisión y autorización previa del HGUGM, por un importe mínimo 125.000€ /IVA excluido.

Se ha estimado, conforme a lo estipulado en la LCSP, un plazo de amortización equivalente al periodo inicial del contrato y la prórroga.

En el ámbito de los Criterios de Valoración, se tendrá en consideración llevar a cabo una mayor inversión en infraestructuras y equipamiento, que redunden en una mejora en los recursos destinados a la prestación del servicio, conforme al siguiente escalado:

INVERSION PROPUESTA (IVA excluido)

PUNTUACION ASIGNADA

125.000 €	0
entre 125.001€ y 165.312€	5
entre 165.313€ y 205.625€	10
entre 205.626€ y 245.937€	15
entre 245.938€ y 286.250€	20
igual o superior a 286.251€	30

De acuerdo con las hipótesis expuestas y las proyecciones realizadas, se obtiene el siguiente cuadro "Cuenta de Resultados"

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	PERIODO GLOBAL
INGRESOS	891.472	904.844 €	918.417 €	932.193 €	946.176 €	4.593.102 €
Ventas Servicios Guardia	202.137	205.169 €	208.247 €	211.370 €	214.541 €	1.041.464 €
Ventas Servicios empleados y publico	689.335	699.675 €	710.170 €	720.823 €	731.635 €	3.551.638 €
GASTOS	838.160	849.808	861.630	873.630	885.810	4.309.039
CONSUMOS MATERIA PRIMA	334.851	339.874	344.972	350.146	355.399	1.725.242
PERSONAL	441.672	448.297	455.022	461.847	468.775	2.275.612
GASTOS GENERALES	23.412	23.412	23.412	23.412	23.412	117.060
CANON DE EXPLOTACION	13.225	13.225	13.225	13.225	13.225	66.125
AMORTIZACION INVERSIONES	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	125.000
MARGEN BRUTO ANTES DE IMPUESTOS	53.312	54.378	55.466	56.575	57.707	277.438

4.- VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA

Resulta positiva la viabilidad económica de la actividad dentro de las hipótesis formuladas y premisas de una gestión adecuada y con unos valores normales de eficiencia en cuanto a aprovechamiento de recursos y gestión de costes.

Madrid, 23 de Junio de 2020
El Subdirector de Gestión
y Servicios Generales


Javier Álvarez Pastor

