

MEMORIA ECONÓMICA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, COMEDOR DE PERSONAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y PRODUCTOS SÓLIDOS ALIMENTARIOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA Y CENTRO DE ESPECIALIDADES “EL ARROYO”

1. Necesidades a satisfacer durante el contrato.

El Hospital Universitario de Fuenlabrada desarrolla la actividad propia de su objeto social que es la asistencia sanitaria. Para que dichas actividades se desarrollen de forma correcta, resulta necesario proveer de servicios de alimentación, tanto a los pacientes y profesionales que desarrollan su actividad laboral como al público usuario y visitante.

2. Externalización del servicio.

Desde el inicio de su actividad, el hospital no cuenta con los medios propios para la prestación de la actividad objeto de la contratación cubriendo dichas necesidades con licitaciones y adjudicaciones a empresas para el desempeño del objeto del contrato.

3. Objeto del contrato.

El objeto del contrato es la contratación de la gestión integral del Servicio de Alimentación de los pacientes y autoservicio del personal, cafetería del público y máquinas vending del Hospital Universitario de Fuenlabrada (en adelante HUF) y Centro de Especialidades “El Arroyo” (en adelante CEP).

4. Expediente integral.

El presente contrato se ha integrado en sólo expediente y posibilita la subcontratación en la cesión de la parte del contrato a otras empresas para la prestación del servicio de máquinas expendedoras. Al objeto de que el HUF pueda garantizar el adecuado control de la ejecución del contrato, según los medios técnicos de los que dispone el hospital, contará a todos los efectos con un solo interlocutor, el adjudicatario.

5. Presupuesto y Determinación base de licitación.

Cafetería de personal, alimentación de pacientes y comedor de personal

El presupuesto base de licitación se ha determinado teniendo en cuenta:

- **Determinación del número de dietas servidas a pacientes.** A partir de los datos existentes de facturación del año 2019 para cada una de las ingestas: desayuno, comida, merienda y cena.
- **Determinación del número de dietas servidas a acompañantes.** Para cada una de las ingestas: Desayuno, comida y cena a partir de los datos existentes de facturación en el año 2019.
- **Determinación del número de dietas servidas a profesionales.** A partir de los datos existentes de facturación del año 2019 para cada una de las ingestas: desayuno, comida, merienda y cena.

Cafetería de público

El presupuesto base de licitación se ha determinado teniendo en cuenta:

- **Canon de explotación.**

Debido a la situación de Pandemia Covid-19 y declaración del Estado de Emergencia la actividad de la cafetería se ha visto interrumpida desde 16 de marzo hasta 21 de junio, por lo que la repercusión del canon irá ligada al porcentaje de actividad sobre las ventas, habiendo retomado su actividad según restricciones sanitarias según Orden 668/2020 de la Consejería de Sanidad. Dicha situación dio lugar a una revisión del canon actual que se está ingresando es el 20% de las ventas mensuales, quedando el mes de septiembre de 2020 según el siguiente cuadro.

CAFETERÍA	CANON SOBRE VENTAS 20%
TOTAL CANON SEPTIEMBRE (IVA EXCLUIDO)	1.276,95 €
TOTAL CANON SEPTIEMBRE (IVA INCLUIDO)	1.545,10 €

En base a esta situación, se ha calculado el % de canon en un 10% sobre las ventas mensuales al objeto de hacer viable el expediente.

Máquinas Vending

El presupuesto base de licitación se ha determinado teniendo en cuenta:

Canon de explotación. Debido a la situación de Pandemia Covid-19 y declaración del Estado de Emergencia la actividad de la cafetería se ha visto interrumpida desde 16 de marzo hasta 21 de junio, por lo que la repercusión del canon irá ligada al porcentaje de actividad sobre las ventas, habiendo retomado su actividad según restricciones sanitarias según Orden 668/2020 de la Consejería de Sanidad. Dicha situación dio lugar a una revisión del canon actual que se está ingresando es el 8.000 € mensuales.

VENDING	CANON FIJO
TOTAL CANON SEPTIEMBRE (IVA EXCLUIDO)	8.000,00 €
TOTAL CANON SEPTIEMBRE (IVA INCLUIDO)	9.680,00 €

En base a esta situación, se ha calculado el % de canon en un 10% sobre las ventas mensuales al objeto de hacer viable el expediente.

6. Estimación de la viabilidad del expediente:

Se hace una estimación de la viabilidad del expediente con base en los siguientes parámetros:

- **Facturación Servicios Prestados Hospital:** Facturación base de licitación con la determinación del presupuesto base de licitación.
- **Venta autoservicio:** No se estima importe al ser un dato de facturación privado del proveedor.
- **Venta servicios externos:** No se estima importe al ser un dato de facturación privado del proveedor.
- **Coste de personal:** Cálculo con listado de subrogación incluyendo las coberturas de vacaciones, complemento de permanencia, festivos, absentismo del 10%, recuperación de IT y Seguridad Social a cargo de la empresa.
- **Coste de materia prima:** Se estima un coste del 30% de materia prima sobre la facturación.
- **Gasto material de limpieza:** Se estima un gasto del 1% sobre la facturación en material y utensilios de limpieza.
- **Gastos de Mantenimiento:** Se estima un gasto de 1% sobre la facturación.
- **Gastos generales:** Se estima un gasto de 2% sobre la facturación.
- **Auditorías operativas:** Se estima un gasto de 2.500 € /año para la realización de auditorías operativas para la evaluación externa de los servicios prestados según la contratación, cada dos ejercicios.
- **Gastos de suministros:** Por los históricos de consumos de fluidos (gas, electricidad, agua) se estima un gasto de 66.620 € para los 12 meses del contrato. La diferencia estriba en que el adjudicatario instalará contadores y contratará directamente con las empresas suministradoras
- **Inversiones:** Las inversiones solicitadas en el expediente se estiman en 94.400,55 € calculadas en base a la vigencia del contrato de 12 meses, incluyendo un 10%, sobre el importe, en concepto de gastos financieros.

Cafetería de profesionales, alimentación de pacientes y comedor de personal	
INGRESOS	MÁXIMO LICITACIÓN
PACIENTES	1.290.005,63 €
PROFESIONALES	325.643,87 €
ACOMPañANTES	51.656,20 €
EXTRAS	49.315,13 €
TOTAL INGRESOS	1.716.620,83 €

Gastos Personal	
Devengos 2020	571.051,15 €
Sustitución vacaciones	40.686,51 €
Sustitución festivos	19.228,44 €
Absentismo Laboral	27.773,44 €
Recuperación de IT	-11.109,38 €
Seguridad Social (31,4%)	206.844,21 €
OTROS GASTOS	
Inversiones + Gastos financieros 10%	94.400,55 €
Auditorías operativas	2.500,00 €
Coste Materia prima (estimado 30%)	514.986,25 €
Gasto de material de Limpieza (estimado 1%)	17.166,21 €
Gasto Mantenimiento (estimado 1%)	17.166,21 €
Gastos Generales (estimado 2%)	34.332,42 €
Suministros (gas, electricidad, agua)	66.660,00 €
TOTAL GASTOS	1.601.685,99 €

RESULTADO BRUTO	114.934,82 €
IMPUESTO DE SOCIEDADES (25%)	-28.733,71 €

RESULTADO NETO	86.201,11 €
RESULTADO NETO % SOBRE VENTAS	5,02 %

Fdo. Ana M^a Carrascoso Camacho
Responsable Área de Servicios Generales y Hostelería
Hospital Universitario de Fuenlabrada

