

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DEL CONTRATO RELATIVO A LA CONCESION DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y DE LAS MAQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA.

1.- FINALIDAD Y JUSTIFICACION

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 de la 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 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 del servicio de cafetería del Hospital Virgen de la Poveda (en adelante HVP) **tiene por finalidad** responder a las necesidades de los visitantes del HVP así como del personal que presta servicio en el mismo y se justifica en razones de eficacia y eficiencia administrativa y de economía para todos ellos. Actualmente, la cafetería es un lugar de reunión y esparcimiento para cerca de 200 pacientes de larga y media estancia ingresados en el centro y sus familiares que acuden a visitarlos, además de los trabajadores que desarrollan su actividad en el HVP. Dada la situación geográfica del Hospital, situado a 4 kms del casco urbano de Villa del Prado, hace imposible que los familiares de los pacientes que diariamente vienen a visitarlos, puedan encontrar otro lugar de ocio donde reunirse. Así mismo, el personal



que presta sus servicios en el centro, tampoco puede tener otra opción para su desayuno o comida en el tiempo estipulado.

El **objeto del contrato** consistiría en los servicios de cafetería y máquinas de vending para el personal y público en el HVP, para atender las necesidades del personal que presta servicio en dicho centro, así como al público en general, en el local destinado a cafetería y la atención puntual cuando se requiera de reuniones 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 del contrato es de 5 años.

La contratación de la concesión se justifica, por un lado, en la economía de tiempo evitando a tanto a los visitantes como a los empleados públicos desplazarse a establecimientos externos, máxime cuando el Hospital está situado en una zona de campo distante 4 kms de la población de Villa del Prado. Por otro lado, por un menor coste para los mismos mediante la obtención de mejores precios.

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.

Las características 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 demanda/riesgo de la oferta).



2.- INGRESOS POR ACTIVIDAD

Los productos y servicios ofertado en esta concesión deberán se abonados directamente por los usuarios, sin que su consumo genere, en consecuencia, gasto alguno para el HVP.

El estudio de viabilidad económica se ha realizado en base a una ocupación de 166 camas/día, y de 397 trabajadores del hospital los días de diario y 120 los fines de semana y festivos.

Se ha estimado que los días de diario, demandarán los servicios de la cafetería un 5% de los visitantes y un 7% de los empleados.

Para los fines de semana, se ha estimado que demandarán dichos servicios un 8% de los visitantes y un 5% de los empleados.

Con respecto a las máquinas de vending, se estima una demanda de un 5% del total de visitantes y trabajadores, tanto los días de diario como los fines de semana.

Los precios máximos de los productos ofertados son los siguientes:

| PRODUCTO | PRECIO PUBLICO IVA incluido | PRECIO PERSONAL IVA incluido |
|--|--------------------------------|---------------------------------|
| BEBIDAS CALIENTES | | |
| Café solo | 1,10 € | 0,90 € |
| Café con leche | 1,10 € | 0,90 € |
| Descafeinado | 1,10 € | 0,90 € |
| Infusiones | 0,95 € | 0,80 € |
| BEBIDAS FRIAS | | |
| Agua mineral 50 cl | 1,00 € | 0,80 € |
| Agua mineral 1,5 cl | 1,35 € | 1,10 € |
| Agua con gas 50cl | 1,30 € | 1,00 € |
| Gaseosa 50cl | 1,05 € | 0,80 € |
| Refrescos lata 33cl | 1,35 € | 1,10 € |
| Cerveza 1/5 sin alcohol | 1,30 € | 1,00 € |
| Cerveza 1/3 sin alcohol | 1,40 € | 1,10 € |
| ZUMOS | | |
| Naranja natural vaso pequeño 200cl | 1,70 € | 1,25 € |
| Naranja natural vaso grande 333cl | 2,30 € | 1,80 € |
| Zumo brick 20cl | 1,25 € | 1,00 € |
| COMBOS | | |
| Café con tostada/barrita de pan con mant y mermel o bollería | 1,80 € | 1,50 € |
| Café o refresco con pincho de tortilla o pulga | 2,30 € | 2,00 € |
| BOCADILLOS FRIOS | | |



| | | |
|---------------------------------|--------|--------|
| Jamón serrano | 3,20 € | 2,70 € |
| Jamon york | 2,70 € | 2,30 € |
| Jamon york con queso | 2,80 € | 2,30 € |
| Queso | 2,70 € | 2,30 € |
| Chorizo | 2,70 € | 2,30 € |
| Salchichon | 2,70 € | 2,30 € |
| BOCADILLOS CALIENTES | | |
| Lomo | 3,30 € | 2,70 € |
| Lomo con queso | 3,50 € | 2,70 € |
| Lomo con tomate | 3,50 € | 2,70 € |
| Lomo con pimientos | 3,50 € | 2,70 € |
| Bacon | 3,00 € | 2,60 € |
| Bacon con queso | 3,30 € | 2,70 € |
| Bacon con tomate | 3,30 € | 2,70 € |
| Bacon con pimientos | 3,30 € | 2,70 € |
| Panceta | 2,80 € | 2,40 € |
| Panceta con queso | 3,10 € | 2,50 € |
| Panceta con tomate | 3,10 € | 2,50 € |
| Panceta con pimientos | 3,10 € | 2,50 € |
| Tortilla francesa | 2,30 € | 2,00 € |
| Tortilla francesa con tomate | 2,60 € | 2,00 € |
| Tortilla francesa con pimientos | 2,60 € | 2,00 € |
| Tortilla española | 2,00 € | 2,00 € |
| MONTADOS Y PINCHOS | | |
| Jamón serrano | 2,20 € | 1,75 € |
| Jamón york | 1,65 € | 1,40 € |
| Jamón york con queso | 1,85 € | 1,40 € |
| Lomo | 2,30 € | 1,85 € |
| Lomo con queso | 2,50 € | 1,85 € |
| Lomo con tomate | 2,50 € | 1,85 € |
| Lomo con pimientos | 2,50 € | 1,85 € |
| Bacon | 2,00 € | 1,65 € |
| Bacon con queso | 2,20 € | 1,65 € |
| Bacon con tomate | 2,20 € | 1,65 € |
| Bacon con pimientos | 2,20 € | 1,65 € |
| Panceta | 1,90 € | 1,50 € |
| Panceta con queso | 2,10 € | 1,50 € |
| Panceta con tomate | 2,10 € | 1,50 € |
| Panceta con pimientos | 2,10 € | 1,50 € |
| Tortilla francesa | 1,30 € | 1,10 € |
| Tortilla francesa con tomate | 1,50 € | 1,10 € |
| Tortilla española | 1,30 € | 1,10 € |
| Pincho de tortilla | 1,80 € | 1,30 € |
| PULGAS | | |
| Jamón serrano | 1,50 € | 1,30 € |
| Jamón york | 1,35 € | 1,10 € |
| Jamón york con queso | 1,35 € | 1,10 € |
| Chorizo | 1,35 € | 1,10 € |
| Salchichon | 1,35 € | 1,10 € |
| Tortilla | 1,40 € | 1,10 € |
| Lomo | 1,60 € | 1,30 € |
| Lomo con queso | 1,60 € | 1,30 € |
| Lomo con tomate | 1,60 € | 1,30 € |
| Lomo con pimientos | 1,60 € | 1,30 € |
| Bacon | 1,35 € | 1,10 € |
| Bacon con queso | 1,40 € | 1,10 € |
| Bacon con tomate | 1,40 € | 1,10 € |
| Bacon con pimientos | 1,40 € | 1,10 € |



| SANDWICHES Y CROISSANT RELLENOS | | |
|---|---------|--------|
| Sandwich mixto plancha | 2,40 € | 1,85 € |
| Sandwich de jamón york y queso | 1,90 € | 1,50 € |
| Sandwich vegetal, york y queso | 3,50 € | 3,00 € |
| Sandwich envasados varios | 2,60 € | 1,60 € |
| Croissant de jamón york | 2,55 € | 2,00 € |
| Croissant de jamón y queso | 2,55 € | 2,00 € |
| Croissant de jamón serrano con tomate | 2,80 € | 2,20 € |
| MENUS | | |
| Menú completo con postre o café (2 platos, bebida, pan y postre o cafe) | 8,50 € | 6,80 € |
| 1/2 menu (1 plato a elegir, pan, botella agua 50cl o refresco) | 4,50 € | 3,80 € |
| Menu especial (mismos primeros que menú y un segundo der superior categoría, bebbida, pan y postre o café). | 10,00 € | 8,50 € |
| Menu ensalada (ensalada a elegir, agua 50cl) | 4,00 € | 3,00 € |
| SNACKS | | |
| Bolsa de patatas fritas/cortezas/fritos | 0,90 € | 0,80 € |
| BOLLERIA | | |
| Palmera, croissant, caracola o napolitana | 1,00 € | 0,75 € |
| Donuts azucar | 1,00 € | 0,75 € |
| Donuts chocolate | 1,10 € | 0,75 € |
| Magdalenas envasadas | 1,00 € | 0,75 € |
| Sobaos envasados | 1,00 € | 0,75 € |

En base a estos precios máximos unitarios y a las demandas estimadas anteriormente mencionadas, se estima que, en circunstancias normales de demanda, los ingresos anuales por actividad en el año 1 serán los siguientes:

| Concepto | Tipo | Importe |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| (A) Ingresos por Actividad | Ingresos por desayunos | 13.372,35 |
| | Ingresos por almuerzos | 15.655,49 |
| | Ingresos por menús | 135.885,12 |
| | Ingresos por otros sólidos | 14.689,63 |
| | Ingresos por otros líquidos | 22.754,56 |
| | Ingresos vending bebidas calientes | 7.644,82 |
| | Ingresos vending bebidas frías | 21.070,14 |
| | Ingresos vending sólidos | 13.181,42 |
| | Total general | 244.253,53 |

El volumen total de ingresos, (IVA no incluido) del servicio de cafetería y vending durante el periodo concesional de 5 años, sería de **1.271.105.16€** (244.253,53€ para el año 1 incrementándose un 2% anual a partir del año siguiente de inicio de la actividad):



| AÑO | INGRESOS |
|--------------|---------------------|
| 1 | 244.253,53 |
| 2 | 249.138,60 |
| 3 | 254.121,37 |
| 4 | 259.203,80 |
| 5 | 264.387,87 |
| TOTAL | 1.271.105,16 |

3.- GASTOS DE EXPLOTACION

El HVP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria, el local destinado a la explotación del servicio de cafetería, junto con los elementos y equipos instalados en el mismo, así como el agua, y la energía eléctrica.

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 producción anuales en los que se estima que incurrirá la empresa adjudicataria serán los que se exponen a continuación (I.V.A. no incluido):

.- Gastos de gestión general: Comprende los gastos de la gestión de la concesión por parte de los máximos responsables de la misma . Se ha estimado un coste anual de 3.120,00€.

.- Gastos de administración general: Comprende los siguientes conceptos:

- Gastos de administración: Gastos de la gestión fiscal-laboral contable. Se ha estimado un coste anual de 2.100,00€.
- Gastos de material de oficina: Se ha estimado un coste anual de 300,00€.

.- Gastos de personal: Comprende las partidas de sueldos y salarios así como la seguridad social a cargo de la empresa. Se ha estimado en base a la plantilla de personal que actualmente tiene contratada la empresa concesionaria y que está configurada de la siguiente forma:



| CATEGORIA | % DE JORNADA |
|-------------|--------------|
| Camarero | 100,00 |
| Camarero | 77,50 |
| Camarero | 40,00 |
| Cocinero | 100,00 |
| Cocinero | 70,00 |
| Ayde cocina | 60,00 |
| Limpiadora | 40,00 |

En base a la información proporcionada por la actual empresa adjudicataria, se han estimado unos costes salariales anuales de 106.605,72€ en el año 1 de la concesión incluyendo los salarios brutos y las cotizaciones a la Seguridad Social.

.- Gastos de materias primas: Se ha estimado que los costes de las materias primas serán un 15% del precio de venta, IVA no incluido, excepto en el caso de de los menús diarios, que se ha estimado un coste de un 20%.

En base a estos parámetros de estimación, se ha calculado que los costes de las materias primas serán de 44.875,43€ en el año 1.

.- Gastos de reparación y conservación: Incluye las partidas y los criterios de estimación que a continuación se describen:

| DESCRIPCION | Gasto Mes (€) | Total año | CRITERIO ESTIMACION |
|----------------------------|---------------|-----------|---|
| REP.Y MANT. EQUIPOS | 600,00 | 7.200,00 | 300€/mes vending + 300€/mes cafetería |
| REP. Y MANT. INSTALACIONES | 600,00 | 7.200,00 | 300€/mes vending + 300€/mes cafetería |
| REP. Y MANT. INMUEBLES | 50,00 | 600,00 | 1 reparación mensual por importe de 50€ |
| MANT. EQUIPOS INFORMATICOS | 150,00 | 1.800,00 | Licencias aplicaciones, mantenimiento Pc's, terminal tarjetas crédito, etc. |
| OTROS SERVICIOS EXTERNOS | 50,00 | 600,00 | Desinfección-DDD: 500 m2 - 0,1€ m2/mes |



.- Gastos de arrendamiento: Se corresponde con el canon de explotación anual que el adjudicatario deberá abonar al HVP y que contempla la utilización de los medios que el Hospital pone a disposición de adjudicatario, así como los consumos de fluidos (energía, agua, gas). El gasto de dicho canon se ha estimado en 2.000,00 euros anuales.

.- Otros gastos: En esta partida se incluyen:

- .- Póliza de seguro, a la que se estima un coste anual de 2.100 euros.
- .- Vestuario de personal: Se ha estimado un coste de 279,96€ anuales.
- .- Inversiones: En este apartado, se ha estimado un coste de inversiones en las instalaciones del HVP que el adjudicatario deberá efectuar, por un importe mínimo anual de 9.700,00€.

4.- CUENTA DE RESULTADOS

En base a las estimaciones realizadas y anteriormente expuestas, la cuenta de pérdidas y ganancias o cuenta de resultados de la explotación para el año 1, quedaría de la siguiente forma:



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1277672118226391540072**

| CUENTA DE RESULTADOS | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| Concepto | Tipo | Importe |
| (A) Ingresos por Actividad | Ingresos por desayunos | 13.372,35 |
| | Ingresos por almuerzos | 15.655,49 |
| | Ingresos por menús | 135.885,12 |
| | Ingresos por otros sólidos | 14.689,63 |
| | Ingresos por otros líquidos | 22.754,56 |
| | Ingresos vending bebidas calientes | 7.644,82 |
| | Ingresos vending bebidas frías | 21.070,14 |
| | Ingresos vending sólidos | 13.181,42 |
| | Total general | 244.253,53 |
| (B) Gastos de Producción | Gastos de personal | 106.605,72 |
| | Gastos de materias primas | 44.875,43 |
| | Gastos de reparación y conservación | 17.400,00 |
| | Gastos de suministros | 0,00 |
| | Gastos de arrendamientos | 2.000,00 |
| | Otros gastos | |
| | Total general | 170.881,15 |
| (C) Margen Bruto | Total general | 73.372,38 |
| (D) Gastos de Administración | Gastos de gestión general | 3.120,00 |
| | Gastos de administración general | 2.400,00 |
| | Otros Gastos | 2.379,96 |
| | Total general | 7.899,96 |
| (E) Bait (Ebitda) | Total general | 65.472,42 |
| (F) Ingresos financieros | Ingresos financieros | 0,00 |
| | Total general | 0,00 |
| (G) Gastos financieros | Gastos financieros | 0,00 |
| | Total general | 0,00 |
| (H) Amortizaciones | Amortizaciones | 9.700,00 |
| | Total general | 9.700,00 |
| (I) Resultado Ordinario | Total general | 55.772,42 |
| (J) Resultado Extraordinario | Ingresos por alquiler | 0,00 |
| | Ingresos extraordinarios | 0,00 |
| | Dotaciones | 0,00 |
| | Gastos extraordinarios | 0,00 |
| | Total general | 0,00 |
| (K) Bai | Total general | 55.772,42 |
| (L) Impuesto sociedades 25% | Total general | 13.943,10 |
| (M) Beneficios | Total general | 41.829,31 |



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1277672118226391540072**

Como puede comprobarse en el cuadro anterior, se obtiene un resultado positivo, antes de impuestos, de 55.772,42€ para el primer año de actividad.

Estimando un gravamen del 25% en el impuesto de sociedades, el beneficio neto de la actividad sería de 41.829,31 € en el primer año de actividad.

Realizando una proyección a los 5 años de duración del contrato, incrementándose a razón de un 2% anual tanto los ingresos como los gastos, a excepción del gasto del canon anual que se mantiene constante durante toda la ejecución del contrato, se obtiene el siguiente resultado:

| AÑO | INGRESOS | GASTOS | BENEFICIO NETO |
|--------------|---------------------|---------------------|-------------------|
| 1 | 244.253,53 | 202.424,21 | 41.829,31 |
| 2 | 249.138,60 | 206.297,20 | 42.841,40 |
| 3 | 254.121,37 | 210.247,64 | 43.873,73 |
| 4 | 259.203,80 | 214.277,09 | 44.926,70 |
| 5 | 264.387,87 | 218.387,14 | 46.000,74 |
| TOTAL | 1.271.105,16 | 1.051.633,28 | 219.471,88 |

5.- VIABILIDAD ECONOMICO FINANCIERA

A la vista del estudio realizado, resulta factible dentro de las estimaciones efectuadas, la viabilidad económico-financiera del contrato relativo a la concesión del servicio de explotación de la cafetería y de las máquinas de vending del Hospital Virgen de la Poveda.

EL GERENTE