

Núm. de l'expedient: SCC-05-2025  
**VIABILITAT ECONÒMICA**

---

**CONTRACTE DE DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ INTEGRAL D'ALIMENTACIÓ A  
PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA DE L'HOSPITAL DE  
BERGA – SALUT CATALUNYA CENTRAL**

**1. OBJECTE I ABAST DE L'ANÀLISI**

Aquest document té per finalitat l'anàlisi de la viabilitat econòmica-financera del servei de restauració integral d'alimentació a pacients i la concessió del servei de cafeteria de l'Hospital de Berga – Salut Catalunya Central.

**2. ABAST DEL SERVEI**

La finalitat del contracte és la prestació integral del servei de restauració i cafeteria inclou els següents serveis:

1. Servei als Usuaris de l'Hospital.
2. Servei de menjador de Personal.
3. Explotació de la cafeteria de personal.
4. Explotació de la cafeteria oberta al públic.
5. Serveis extres per celebracions i esdeveniments puntuals (conferències, jornades de treball, festivitats i altres de característiques similars).
6. Avaluació contínua del servei i de la satisfacció dels usuaris interns i externs.

**3. COMPTE D'EXPLOTACIÓ**

La viabilitat econòmica del servei objecte del contracte, es justifica a partir del compte d'explotació del negoci que és el següent:

**INGRESSOS**

|                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| <b>INGRESSOS ANUALS PREVISTOS</b> | <b>806.405,74 €</b> |
| LICITACIÓ                         | 611.750,91 €        |
| CAFETERIA                         | 194.654,83 €        |

## DESPESES

| DESPESES TOTALS ANUALS CONTRACTE                                                              |                     |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 MATÈRIA PRIMA</b>                                                                        | <b>290.507,25 €</b> | <b>36,02%</b> |
| <b>2 COST DE PERSONAL</b>                                                                     | <b>372.388,56 €</b> | <b>46,18%</b> |
| SBA PLANTILLA BASE + SS EMPRESA                                                               |                     |               |
| ABSENTISME                                                                                    |                     |               |
| VACANCES + PERMISOS                                                                           |                     |               |
| 2,5 % ESTIMAT CONVENI 2026                                                                    |                     |               |
| COST INDIRECTE RRHH (CUINA CENTRAL PRODUCCIÓ I TRANSPORT)                                     |                     |               |
| <b>3 ALTRES COSTOS</b>                                                                        | <b>39.675,16 €</b>  | <b>4,92%</b>  |
| SERVEIS GENERALS                                                                              |                     |               |
| CUINA CENTRAL                                                                                 |                     |               |
| CONSUMS ENERGÈTICS                                                                            |                     |               |
| <b>SUBTOTAL (1+2+3)</b>                                                                       | <b>702.570,97 €</b> |               |
| <b>4 COST ESTRUCTURA D'EMPRESA (6% INGRESSOS)</b>                                             | <b>48.384,34 €</b>  | <b>6,00%</b>  |
| <b>TOTAL DESPESES ANUALS DEL CONTRACTE</b>                                                    | <b>750.955,32 €</b> |               |
| <b>EBITDA DEL CONTRACTE (BENEFICI ABANS INTERESSOS, IMPOSTOS, DEPRECIACIÓ I AMORTITZACIÓ)</b> | <b>55.450,42 €</b>  |               |
| <b>AMORTITZACIÓ INVERSIONS INICIALS</b>                                                       | <b>15.000,00 €</b>  | <b>1,86%</b>  |
| <b>BAI ANUAL DEL CONTRACTE (BENEFICI ABANS D'IMPOSTOS)</b>                                    | <b>40.450,42 €</b>  | <b>5,02%</b>  |

L'estimació econòmica de la viabilitat del contracte s'ha realitzat a partir dels següents criteris:

### 1. Ingressos previstos

- Es calculen sobre la base del volum d'àpats hospitalaris programats (esmorzars, dinars, sopars, dietes especials, etc.) i de la facturació estimada de la cafeteria.
- En el cas de la cafeteria, la previsió es formula de manera conservadora, sense incorporar increments potencials derivats de la millora en la qualitat dels productes o del servei ofert.

### 2. Costos directes

- Inclouen la matèria primera necessària per a la producció d'àpats i cafeteria.
- Es consideren els costos de personal d'acord amb el conveni sectorial aplicable, incloent-hi salaris base, cotitzacions a la Seguretat Social, vacances, permisos, absentisme i uniformitats/EPIs.

### 3. Costos indirectes

- S'imputen a partir de criteris de repartiment basats en percentatges sobre ingressos, segons pràctica habitual del sector.

- Aquests costos inclouen manteniment, reposició de vaixella i estris, consums energètics i informàtica.
- Es destaca que el resultat pot variar en funció de la política d'imputació i optimització dels costos indirectes que apliqui l'empresa adjudicatària.

#### 4. Altres consideracions

- L'estudi incorpora la previsió d'amortització d'inversions inicials necessàries per a la posada en marxa del servei.

#### 5. Resultat final

- El compte d'explotació resultant preveu un **BAI del 5,02 %**, que garanteix la cobertura dels costos i un marge empresarial positiu.
- La rendibilitat podria millorar si l'empresa adjudicatària optimitza la gestió dels costos indirectes i/o aconseguix incrementar la facturació de la cafeteria a través d'una millor oferta i qualitat de servei.

#### 4. CONCLUSIONS

El compte d'explotació preveu unes despeses anuals de 750.955,32 € i un BAI de 40.450,42 €, que representa un marge del 5,02 %. Aquest resultat garanteix la cobertura dels costos i un marge positiu, complint el que estableix l'article 285.2 de la LCSP sobre rendibilitat raonable.

Els resultats poden variar segons la gestió dels costos indirectes i la capacitat d'incrementar la facturació de la cafeteria mitjançant la millora de productes i serveis.

D'altra banda es pren en consideració que l'adjudicatari posarà tots els mitjans al seu abast (una promoció adequada, una explotació diligent, una atenció personalitzada, una bona oferta de serveis, etc.) per obtenir la major demanda possible per maximitzar la rendibilitat de l'explotació.

La informació continguda en el present document té caràcter estimatiu, i el contractista executarà el contracte al seu risc i ventura, sense que l'Hospital de Berga assumeixi responsabilitat pels resultats econòmics de l'explotació.

Signat digitalment a Berga.

Pep Vilalta Picas  
Director d'Infraestructures, Projectes i Serveis.