

**CONTRATO DE CONCESION DE SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DEL
BAR/CAFETERÍA/RESTAURANTE DEL ORGANISMO AUTÓNOMO MADRID 112****ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA AL CONTRATO DE
CONCESION DE SERVICIOS DE BAR/CAFETERÍA/RESTAURANTE DEL
ORGANISMO AUTÓNOMO MADRID 112**

El presente estudio tiene por objeto dar cumplimiento a los 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 Directivos 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 contratación del servicio de cafetería del Organismo Autónomo Madrid 112 tiene por finalidad responder a las necesidades del personal asignado al Centro de Emergencias de la Comunidad de Madrid y se justifica en razones de eficacia y eficiencia administrativa y de economía para todos ellos. Actualmente, la cafetería presta un servicio a distinto personal de los organismos con competencia en materia de emergencias, con distintos turnos de trabajo y horarios. Dada la situación geográfica del Centro de Emergencias, no existe servicio de cafetería externo, por lo que es imposible tener otra opción para el desayuno o comida en el tiempo estipulado. Además al ser un edificio declarado de máxima seguridad es necesario la autorización del responsable de cada area para poder abandonar el edificio por lo que se hace casi imposible el poder desayunar, comer o cenar en el tiempo estipulado dentro de un turno de 8,12 o 24 horas.

El objeto del contrato consistiría en la contratación del servicio de ar/cafetería/restaurante y de abastecimiento y camarería en actos, recepciones, visitas institucionales y colegios, en la sede del Organismo Autónomo Madrid112 de la Comunidad de Madrid.

El plazo de duración del contrato es de 5 años.

La contratación 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 Centro de Emergencias está situado en una zona de campo distante 4 kms de la población de Pozuelo de Alarcón y 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 Organismo Autónomo.

El estudio de viabilidad económica se ha realizado en base a una ocupación de 200 personas diarias de diferentes organismos con competencia en marteria de emergencias y 120 personas los fines de semana y festivos. También se han tenido en cuenta las reuniones de trabajo, reuniones de crisis, y distintos cursos de formación.

Se ha estimado los días de diario, de lunes a viernes la apertura obligatoria desde 8:00 horas hasta las 16 horas: y los fines de semana desde las 12:00 horas hasta las 16:00 horas.

ARTÍCULOS DE CAFETERÍA	
	PVP
<u>BEBIDAS:</u>	
Cafés y vaso de leche	0,90 €
Colacao	1,00 €
Zumo naranja natural	2,10 €
Cerveza 1/5	1,30 €
Cerveza 1/3 y latas	1,40 €
Coca cola normal y light botella 350 cc	1,30 €



Refrescos de lata	1,20 €
Zumos de botella, limonada, mosto	1,30 €
Bifrutas y batidos	1,40 €
Agua de ½ litro	0,80 €
Agua de 1 y ½ litro sin gas	1,10 €
Agua con gas ½ litro	1,10 €
Copa de vino	1,00 €

TOSTADAS, BARRITAS Y BOLLERÍA:

Tostada de pan de molde con mantequilla y mermelada	1,00 €
Barra de pan con aceite y tomate	1,10 €
Media barra de pan con aceite y tomate	0,60 €
Barra de pan tostado con aceite, tomate y queso	1,70 €
½ barra de pan tostado con aceite, tomate y queso	0,90 €
Bollos, ración de churros o porras	0,90 €
Porra (Unidad)	0,30 €
Churro (Unidad)	0,20 €

SANDWICH:

Sandwich mixto	2,10 €
Sandwich vegetal	2,10 €
Sandwich de jamón de york ó queso	2,10 €
Sandwich mixto con huevo	2,50 €

MONTADOS Y PULGAS:

Montados variados	1,60 €
Pulgas variadas	1,30 €
Pulgas de jamón de york	1,10 €



BOCADILLOS:

Bocadillo de bacon	2,60 €
Bocadillos de lomo, jamón serrano o chorizo plancha	2,80 €
Bocadillos de lomo, jamón serrano o chorizo con queso	3,30 €
Pepito de ternera	3,20 €
Bocadillo de embutido frío	2,80 €
Bocadillo de morcilla y tortilla rellena	2,70 €
Bocadillo de tortilla de patata	2,40 €
Bocadillo de tortilla francesa	2,40 €
Bocadillos de bacon con tomate y bonito con pimiento	3,00 €
Bocadillo de queso	2,70 €
Bocadillo de anchoas, sardinas o mejillones	2,70 €

HAMBURGUESAS:

Hamburguesa completa	5,30 €
Hamburguesa sin huevo y sin patatas	3,60 €
Hamburguesa con huevo y sin patatas	4,00 €

PINCHOS:

Pincho de tortilla de patata	1,80 €
Canapés variados	0,50 €
Ración de patatas fritas	1,40 €
Ración de patatas a granel	1,00 €
Ración de morcilla de Burgos	2,70 €
Ración de chorizo a la plancha	2,70 €
Ración de sardinas o mejillones	2,00 €
Tortilla de patata	4,50 €



MENÚS: (incluye: pan, refresco botella o cerveza 1/5, copa de vino y postre o café)

Menú completo	7,10 €
Menú primer plato	4,30 €
Menú segundo plato	4,90 €
Menú con entrecot	9,70 €
Plato combinado: dos huevos, filete lomo de cerdo, patatas, lechuga y tomate	5,60 €
Filete de ternera, pollo o pescado (en plato)	3,40 €
Filete de ternera, pollo o pescado (en plato) con patatas o ensalada	4,00 €

INGREDIENTES EXTRA:

Tarrina de mantequilla o mermelada o sobrecitos de Ketchup, mayonesa o mostaza.	0,20 €
Pack de aceite, vinagre y sal	0,20 €
Extra de: queso (en lonchas o manchego), jamón (serrano o york), chorizo o salchichón	0,50 €
Tomate en rodajas	0,30 €
Postres lácteos o queso fresco o pieza de fruta o huevo cocido	0,80 €

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:

(A) Ingresos por Actividad

Ingresos por desayunos: 45.324,00

Ingresos por almuerzos: 17.070,00

Ingresos por menús: 38.425,20

Ingresos por otros: 2.964,00

Ingresos Por Visitas Colegios: 24.000,00

Ingreso Institucionales: 4.500,00



TOTAL: 132.283,20 euros

El volumen total de ingresos, (IVA no incluido) del servicio de cafetería para el periodo concesional de 5 años, sería de 688.407,09€ (132.283,20€ para el año 1 incrementándose un 2% anual a partir del año siguiente de inicio de la actividad)

Año 1	132.283,20
Año 2	134.928,86
Año 3	137.627,44
Año 4	140.379,99
Año 5	143.187,59

688.407,09

3.- GASTOS DE EXPLOTACION:

El O.A. Madrid 112 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 dispondría 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 Uniformes y administración general: Comprende los siguientes conceptos: -Gastos de administración: Gastos de la gestión fiscal-laboral contable y gastos de vestuario del personal . Se ha estimado un coste anual de 4.200,00€.

.- 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 por el personal para cubrir el horario estipulado, considerando un cocinero y un camarero de lunes a viernes laborables y un camarero para los días sábado, domingos y festivos. Para todo ello se han estimado unos costes salariales anuales de 72.989,08 euros 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 20% del precio de venta, IVA no incluido. En base a estos parámetros de estimación, se ha calculado que los costes de las materias primas serán de 26.456,64 euros en el año 1.

.- Gastos de Mobiliario y Utillaje: Se corresponde al gasto por reposición del utillaje y pequeño material. Se estima en 2.400 euros en el primer año.

- Otros gastos: En esta partida se incluyen: .- Póliza de seguro, a la que se estima un coste anual de 2.100 euros.



.- **Gasto de material limpieza, lavandería y reposición:** Se estima en una cantidad de 6.500 euros el primer año.

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:

CUENTA DE RESULTADOS

Concepto	Importe (€)
Ingresos Por Actividad	132.283,20 €
Gastos de Producción	110.354,72 €
Gastos Administración	4.200,00 €
Resultado Ordinario	17.728,48 €
Resultado Extraordinario	0,00 €
Base Antes de Impuestos	17.728,48 €
Impto Sociedades (25%)	4.432,12 €
Beneficios	13.296,36 €

Como puede comprobarse en el cuadro anterior, se obtiene un resultado positivo, antes de impuestos, de 17.728,48€ para el primer año de actividad. Estimando un gravamen del 25% en el impuesto de sociedades, el beneficio neto de la actividad sería de 13.296,36 € 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, se obtiene el siguiente resultado:

Año	Ingresos	Gastos	Beneficio Neto
1	132.283,20	118.986,84	13.296,36
2	134.928,86	121.366,58	13.562,28
3	137.627,44	123.793,91	13.833,53
4	140.379,99	126.269,79	14.110,20
5	143.187,59	128.795,18	14.392,41
TOTAL	688.407,08	619.212,30	69.194,78

.- **VIABILIDAD ECONOMICO FINANCIERA** A la vista del estudio realizado, resulta factible dentro de las estimaciones efectuadas, la viabilidad económico-financiera del contrato relativo al servicio de explotación de la cafetería del Organismo Autónomo Madrid 112

En Pozuelo de Alarcón a fecha de firma

El Director de Administración y Finanzas

Santiago González Antón

