

## **INFORME DE VIABILIDAD PARA LA CONTRATACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y MÁQUINAS DE EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN LA CONSELLERIA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADES Y EMPLEO.**

### **1. INTRODUCCIÓN**

La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP) en su regulación del contrato de concesión de servicios, establece una clara exigencia a cumplir dentro del procedimiento de preparación de los contratos de concesión de servicios. En este sentido, el artículo 285, apartado segundo, establece que:

“En los contratos de concesión de servicios la tramitación del expediente irá precedida de la realización y aprobación de un estudio de viabilidad de los mismos o, en su caso, de un estudio de viabilidad económico-financiera que tendrán carácter vinculante en los supuestos en que concluyan en la inviabilidad del proyecto.”

Este documento tiene por objeto realizar un adecuado estudio de viabilidad que permita conocer las características del servicio de cafetería y máquinas expendedoras de bebidas y alimentos y concluir con su viabilidad o inviabilidad, teniendo este último carácter vinculante.

Se incluyen datos económicos, tales como gastos, ingresos y otras cuantías. El presente documento tiene exclusivos efectos internos y sus cuantías no serán vinculantes, en ningún caso, para la Administración que tramitará, en su caso, el expediente contractual.

### **2. PLAN OPERATIVO**

#### **2.1 Estudio del sector de la restauración**

El presente estudio de viabilidad tiene por objeto analizar la idoneidad del servicio de cafetería, restauración y máquinas expendedoras. A tal fin, debe realizarse un sucinto análisis del sector de la restauración en nuestra economía nacional.

En términos macroeconómicos, la hostelería engloba el sector de la restauración y alojamiento, representando cerca del 7% del PIB nacional y aglutina cerca de 250.000 establecimientos que dan trabajo a más de un millón y medio de personas.

El sector de la restauración es un sector puntero en términos económicos y laborales.

Dentro de los países de la Unión Europea, España tiene la cifra más alta de establecimientos destinados al sector de la hostelería por habitante. Un establecimiento por cada 186 habitantes.

Dadas las características del sector que nos ocupa y tomando en consideración las condiciones en las cuales la concesión de servicio se ejecutará, se estima la procedencia de que el servicio sea ejecutado por una

mercantil o persona física con requisitos de solvencia económica y con experiencia en la ejecución de este tipo de contratos

## **2.2 Localización**

La actividad se desarrolla en un local sito en la sede central de la Conselleria de Educación, Universidad y Empleo sita en la avenida de Campanar número 32 de Valencia.

La distribución del local es la siguiente:

Zona de comedor: 200 metros cuadrados

Zona de barra y cocina: 16+34 m

Zona de almacén, cámaras frigoríficas y vestuario: 36 m

## **2.3 Instalaciones**

La concesión del servicio será desarrollada en la sede central de la Conselleria, para lo cual se cederán al contratista las siguientes instalaciones:

1) el local de cafetería que se encuentra en el edificio, así como mobiliario y enseres que se detallan en el Anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT, en adelante).

2) para la ubicación de las máquinas expendedoras:

Zona pasillo central edificio principal de la sede de la Conselleria: Donde se instalarán dos máquinas expendedoras de productos, una de bebidas calientes y otra de bebidas frías y alimentos saludables.

Zona planta baja del inmueble sede del Archivo Central de la Conselleria: Dos máquinas expendedoras de productos, una de bebidas calientes y otra de bebidas frías y alimentos saludables.

Sobre las instalaciones de la Administración que se ponen a disposición del contratista, este ostenta una serie de obligaciones de mantenimiento y conservación que serán fijadas en el correspondiente (PPT).

## **2.4 Tiempo de prestación del servicio**

Las condiciones mínimas exigibles en la prestación del servicio se fijarán en el PPT que regula el expediente. El horario mínimo en el cual el servicio deberá estar disponible será de lunes a jueves desde las 07:30 hasta las 17:00 horas y los viernes de 07:30 a 16:00 horas.

## **2.5 Recursos Técnicos**

La relación concreta del inventario disponible se recogerá en el PPT. De manera estimada, se trata un conjunto completo de maquinaria y mobiliario, de lo que se deriva que se pondrá a disposición del futuro contratista un conjunto heterogéneo y completo de elementos necesarios para la ejecución del servicio objeto de contratación, eliminándose el coste de adquisición a cargo del contratista, siendo responsable el

contratista de un uso adecuado del material cedido y debiendo reponer a su cargo cualquier desperfecto y/o pérdida de material imputable al mismo

## 2.6 Recursos humanos

El actual contratista del contrato de servicio de bar-cafetería ha remitido la siguiente información en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 130 de la Ley 9/2017 de contratos del Sector Público:

CONTRATO	F. ALTA	NIVEL	CATEGORIA	JORNADA	SALARIO ANUAL	CONVENIO COLECTIVO	GÉNERO
189	05/11/2015	NIVEL 1	ENCARGADA	COMPLETA	20.638,24	Hosteleria	Femenino
100	06/09/2004	NIVEL 4	AY CAMARERA	COMPLETA	18.297,13	Hosteleria	Femenino
100	15/06/2009	NIVEL 4	AY COCINA	COMPLETA	18.183,12	Hosteleria	Femenino
100	09/01/2017	NIVEL 3	COCINERA	COMPLETA	19.066,68	Hosteleria	Femenino
510	18/12/2023	NIVEL 4	AY. CAMARERA	30 H/S	13.722,84	Hosteleria	Femenino
200	09/01/2023	NIVEL 4	AY CAMARERA	35 H/S	18.297,13	Hosteleria	Femenino
EXCEDENCIA	01/10/2019	NIVEL 4	AY CAMARERA	30 H/S	12.718,35	Hosteleria	Femenino
				TOTAL	120.923,49		

Para el servicio de las máquinas expendedoras: Actualmente no hay adjudicado un contrato similar y por tanto no se dispone de datos. El servicio de máquinas expendedoras, supone la contratación de personal encargado rellenar las máquinas expendedoras con los productos ofertados en la medida en que resulte necesaria su reposición, limpieza, etc.

## 2.7 Público objetivo

El servicio de restauración de cafetería y máquinas expendedoras del contrato de concesión de servicios va destinado principalmente al personal funcionario que presta servicios en el complejo administrativo, ciudadanos que acuden a realizar trámites, personas que acuden por temas oficiales, etc.

En cuanto la importancia cuantitativa del personal usuario del Centro es aproximadamente 900 usuarios diarios.

La delimitación del concepto de usuario/cliente del servicio debe definirse teniendo en cuenta que se trata de un concepto heterogéneo que aglutina una variedad de personal:

- 1.- Personal destinado en la Conselleria.
- 2.- Personal no destinado en la Conselleria pero que circunstancialmente acude a realizar distintas actividades.
- 3.- Público que acude a la sede de la Conselleria a realizar cualquier trámite.

4.- Personal empleado de otras empresas que desarrollan trabajos en la Conselleria.

Ahora bien, el hándicap más notorio para el presente estudio de viabilidad consiste en la existencia de una limitación en el cliente potencial al existir un control de visitas, por lo que no puede entrar el cliente de a pie. En cuanto a la capacidad económica del cliente potencial, es de carácter medio, con ingresos estables en el tiempo.

### **3. PLAN ECONÓMICO FINANCIERO**

Para analizar las implicaciones financieras que acontecen en el desarrollo de la actividad realizamos el siguiente análisis:

#### **3.1. Inversión Inicial**

No se requiere de un acondicionamiento preliminar del local, puesto que las instalaciones se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento.

Al margen de los gastos relacionados con la inversión inicial, que se encuentran suprimidos para el presente supuesto, el contratista deberá, no obstante, afrontar algún gasto de índole administrativa y derivado de la tramitación del correspondiente expediente contractual. A este respecto podemos citar, la constitución de un seguro de responsabilidad Civil con una cuantía asegurada de 300.000,00 €.

#### **3.2. Previsión de gastos estimados**

Se efectúa a continuación, una estimación anual de los principales costes. A tal efecto identificamos las siguientes partidas:

##### **Contrato cafetería:**

###### **A. Costes de Personal**

1.- cafetería: Según las estimaciones efectuadas en el apartado 2.6 "Recursos humanos", para la ejecución del servicio es necesaria la realización del número de horas de trabajo semanales que se detalla en dicho punto y que supone un gasto anual de 120.923,49.

En los gastos de personal se incluyen los salarios, complementos establecidos en el Convenio Colectivo Sectorial de hostelería de la provincia de Valencia 2022-2025 (46001285011982) y los diversos conceptos de Seguridad Social.

###### **B. Costes de Materias Primas**

Se calcula que el gasto anual de mercadería necesario para la correcta ejecución del servicio, teniendo en cuenta los importes proporcionados por el actual contratista, se estima un importe total de gasto durante la duración del expediente de 130.000,00€.

### C. Coste de Instalaciones (canon)

Para el uso y disfrute de las instalaciones el contratista debe abonar un canon, equivalente, aproximadamente, al 2,5% de los ingresos estimados, lo que supone un importe mensual de 650€. Siendo el plazo de ejecución anual de 12 meses, el importe total a soportar por el contratista en este concepto sería de 7.800,00€.

### D. Coste en suministros y servicios corrientes

Deben considerarse los gastos relativos a servicios y suministros tales como: reparaciones y conservación, suministro gas butano, suministro gas natural, gastos de asesoría y otros.

En este apartado se incluyen las reparaciones de maquinaria e instalaciones por importe de 5.000,00 euros año como importe máximo.

Estos gastos se estiman en unos 750,00 € mensuales, así que durante 12 meses ascendería a un total de 9.000,00€.

Los gastos derivados de los suministros de agua y luz y teléfono no son a cuenta del contratista.

### E. Otros costes

Contemplamos, por último, una partida para otros posibles gastos no incluidos en las partidas anteriores (seguros, gastos bancarios, tributos, prevención de riesgos laborales, imprevistos, etc.). La cuantía estimada será de 3.600,00€ para la duración total de 12 meses, por lo que su cuantía mensual será de 300,00€.

## **Contrato máquinas expendedoras:**

### A. Costes de Personal

Se incluyen: salarios, pagas extraordinarias y los diversos conceptos de Seguridad Social. Para el cálculo del coste total del personal durante la ejecución del contrato de concesión, se han tenido en cuenta las dos ubicaciones de las máquinas y sus puntos de reposición, y se ha estimado una media de cuatro horas semanales para la realización de las tareas de reposición y mantenimiento. Por tanto, no habrá que remunerar el 100% de la jornada laboral (Convenio Colectivo Comercio De Ultramarinos y Similares (Alimentación). Última actualización a: 19-04-2023 Vigencia de: 01-01-2021 a 31-12-2023. Duración TRES AÑOS. Última publicación en BOP 75 del tipo: R. SALARIAL)

El coste total de personal se fija en: 375,00 € / mes, que en los 12 meses supone 4.500,00

### B. Costes de Materias Primas

Se calcula que el consumo mensual de mercadería necesario para la correcta ejecución del servicio supondría un 50% del volumen de las ventas del mes. Tomando en consideración esta premisa y utilizando datos promedio de precios de venta sobre la totalidad de las ventas de las máquinas a instalar, se estima un importe total de gasto de 850 €/mes, que en los 12 meses son 10.200,00

### C. Coste de Instalaciones (canon)

Para el uso y disfrute de las instalaciones, el adjudicatario debe abonar un canon por un importe mensual de 30 € por equipo, es decir, 120 €/mes, (1.440,00 euros/año) que supone un 5% aproximadamente de los ingresos estimados.

### D. Coste en suministros y servicios corrientes

Deben considerarse los gastos relativos a suministros y servicios tales como: reparaciones y conservación, teléfono, consumo de material de limpieza, material de oficina, u otros. Estos gastos se estiman en unos 65 €/mes, lo que en los 12 meses son 780,00 euros.

Los gastos de suministros correspondientes a la electricidad y agua no son a cuenta del contratista.

### E. Gastos amortización

Se contempla un gasto para prevenir la posible amortización de los equipos instalados, cuya cuantía será de 3.600 € / año, es decir, 300 €/mes.

En el siguiente cuadro resumen se recapitulan la totalidad de los gastos estimados

CAFETERIA			
	A	COSTE DE PERSONAL	120.923,49
	B	MATERIAS PRIMAS	130.000
	C	CANON	7.800
	D	SUMINISTRO SERV. CORRIENTES	9.000
	E	OTROS COSTES	3.600
		TOTAL	271.323,49
MAQUINAS EXPEND.			
	A	COSTE PERSONAL	4.500
	B	MATERIAS PRIMAS	10.200
	C	CANON	1.440
	D	GASTOS SUMINISTRO SERV. CORRIENTES	780
	E	GASTOS AMORTIZACION	3.600
		TOTAL	20.520
TOTAL,CAFETERIA+MAQUINAS EXPEND.			291.843,49

### **3.3 Previsión de ingresos estimados**

Los ingresos derivados de la prestación del servicio de cafetería y restauración en las instalaciones de la cafetería y máquinas expendedoras se recogen, con carácter anual y de manera estimativa, en el siguiente cuadro resumen:

INGRESOS ESTIMADOS (12 MESES)

A. INGRESOS CAFETERÍA-RESTAURACIÓN: 324.000,00

B. MAQUINAS DE VENDING: 32.400,00

TOTAL INGRESOS ANUALES 356.400 €

El número de personas que solicitan dicho servicio son el personal de la Conselleria, que se estima de media en torno a las 900 personas, el público que acude a la realización de cualquier gestión o trámite y el personal empleado de otras empresas que desarrollan trabajos en la Conselleria.

Para el cálculo de los ingresos estimados de cafetería se prevé que las 900 personas de la Conselleria gastarán 30 euros mensualmente por año, lo que anualmente supone 324.000 euros.

Para el cálculo de los ingresos estimados de máquinas expendedoras se prevé que las 900 personas de la Conselleria gastarán mensualmente 3 euros en cualquiera de las 4 máquinas expendedoras instaladas, lo que anualmente supone 32.400 euros.

Por tanto, el total de ingresos estimados anuales de cafetería-restauración y de máquinas de vending es 356.400 euros.

Se efectúan las siguientes precisiones: El cómputo de los ingresos previstos para la cafetería se realiza en función de las estimaciones en función de los posibles usuarios, así como los datos extraídos de las cuentas anuales facilitadas por la empresa que actualmente gestiona dicho servicio de restauración externalizado.

### **3.4 Beneficios estimados**

En aplicación de los gastos e ingresos estimados, resulta un beneficio total 64.556,51

TOTAL INGRESOS: 356.400,00

TOTAL GASTOS: 291.843,49

## **4. CONCLUSIÓN**

A los efectos previstos en el artículo 285, apartado segundo, de la LCSP, el presente estudio de viabilidad arroja un resultado favorable, por lo que la viabilidad económica del proyecto es positiva, considerándose procedente la tramitación del expediente de contratación.

Se identifican, a continuación, una serie de aspectos cuya concurrencia podría resultar necesaria para conseguir un máximo rédito económico:

El capital humano que lleve a cabo el servicio debe de tener experiencia y formación

El trato que se ofrezca a los clientes podrá ser decisivo en la captación de los mismos

La diferenciación en el servicio ofreciendo productos de calidad, acompañada de menús económicos y atractivos.