

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

1. OBJETO DEL CONTRATO

Concesión de servicios para la explotación, en el marco de sostenibilidad para el fomento de una alimentación saludable, de compra justa y solidaria, de la cafetería – comedor y los servicios especiales de restauración propios de eventos celebrados por motivos académicos y/o institucionales (aperitivos, cócteles...) realizados en las Facultades de Filosofía y Letras-Formación de Profesorado y Educación grande, Facultad de Formación del Profesorado y Educación pequeña, Escuela Politécnica Superior y Facultad de Derecho, cuyas características se especifican en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

2. NECESIDADES DEL CONTRATO

La Universidad desarrolla sus actividades en el Campus de Cantoblanco y en el de la Facultad de Medicina, físicamente alejado de cualquier núcleo urbano, excepto el de la Facultad de Medicina que se encuentra en la ciudad de Madrid. Las funciones docentes y de investigación se llevan a cabo en las facultades citadas durante una amplia franja horaria en jornada de mañana y de tarde, lo que comporta la necesidad de disponer de este tipo de instalaciones para cubrir las necesidades del personal y del elevado número de estudiantes, a unos precios tasados. El número potencial de usuarios/as en cada Facultad se especifica en el Anexo 2, estudio de viabilidad. En ambos casos se consideran tanto los estudiantes como el personal de la propia Universidad.

3. CÓDIGO CPV: 55330000- Servicios de cafetería

División en lotes: SI

Este contrato se licita dividido en 4 lotes con el fin de posibilitar el acceso a diferentes adjudicatario/as y facilitar la concurrencia de PYMES al mismo. Los lotes están relacionados con la ubicación actual de las cafeterías.

1.- FILOSOFIA Y LETRAS-FORMACIÓN DE PROFESORADO Y EDUCACIÓN GRANDE

2.- FORMACIÓN DE PROFESORADO Y EDUCACIÓN PEQUEÑA

3.- ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

4.- FACULTAD DE DERECHO

Lotes a ofertar por un único licitador/a: No se limita, uno, dos, tres o todos.

El contrato referido a la concesión del servicio de cafetería no genera gasto directo para la Administración, puesto que el adjudicatario/a será retribuido por los usuarios/as de los servicios comprendidos en su objeto.

A todos los efectos se entenderá que en las ofertas y en los precios aprobados por la Comisión Delegada de Usuarios/as y Calidad Ambiental están incluidos todos los gastos que la empresa adjudicataria deba realizar para el normal cumplimiento de las prestaciones contratadas, como son, entre otros, los generales, salarios, financieros, seguros, transportes y desplazamientos, honorarios del personal a su cargo.

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

4. PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO O DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN.

El plazo de duración del contrato será de dos años, desde el día siguiente a la formalización de las concesiones en el caso de los lotes 1, 2 y 3. El Lote 4 entrará en vigor el 15 de mayo de 2024. Todos los lotes tienen posibilidad de prórrogas de hasta 36 meses.

5. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

Dado que el contrato no tiene coste alguno para la Universidad, no existe un presupuesto base de licitación.

CANON MÍNIMO ESTABLECIDO Y VALOR ESTIMADO

El concesionario/a abonará a la Universidad el canon, cuyo importe mínimo se establece:

LOTE 1.- FILOSOFIA y LETRAS-FORMACIÓN DE PROFESORADO Y EDUCACIÓN GRANDE: **12.000 euros anuales.**

LOTE 2.- FACULTAD DE FORMACIÓN DE PROFESORADO Y EDUCACIÓN PEQUEÑA: **3.000 euros anuales.**

LOTE 3.-ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR: **12.000 euros anuales.**

LOTE 4.- FACULTAD DE DERECHO: **12.000 euros anuales**

El valor estimado del presente contrato se ha calculado teniendo en cuenta el importe de la cifra de negocios que generará la empresa concesionaria durante la ejecución de éste como contraprestación por los servicios objeto del contrato, ingresos anuales estimados que se especifican en el estudio de viabilidad.

Valor Estimado lote 1: **2.890.731,25 euros.**

Valor Estimado lote 2: **967.972,35 euros.**

Valor Estimado lote 3: **1.963.515,20 euros.**

Valor Estimado lote 4: **3.879.968,40 euros.**

VALOR ESTIMADO TOTAL DEL CONTRATO: 9.702.187,20 euros.

6. SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA Y TÉCNICA**1. Solvencia económica y financiera:**

El criterio para la acreditación de la solvencia económica y financiera será el volumen anual de negocios del licitador/a que, referido al año de mayor volumen de negocio de los tres últimos concluidos, deberá ser al menos el 7% del valor estimado medio anual del lote/s al que se licite. El volumen anual de negocio del licitador/a se acreditará por medio de sus cuentas anuales aprobadas y depositadas en el Registro Mercantil, si el empresario estuviera inscrito en dicho registro, y en caso contrario por las depositadas en el registro oficial en que deba estar inscrito. Los empresarios individuales no inscritos en el Registro Mercantil acreditarán su volumen anual

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

de negocios mediante sus libros de inventarios y cuentas anuales legalizadas por el Registro Mercantil o la declaración anual del IVA.

En caso de empresas constituidas en plazo inferior al establecido como obligatorio para la formulación de las cuentas, la solvencia se acreditará mediante certificación bancaria.

Compromiso de la empresa adjudicataria de disponer durante todo el período de vigencia del contrato, de un seguro de Responsabilidad Civil específico para el servicio de objeto del contrato, que cubra la destrucción o daños materiales y perjuicios que puedan producirse en el inmueble, instalaciones o enseres, que incluirá entre otros incendio y robo, y las reclamaciones que puedan presentar los usuarios/as, o daños producidos a estos por negligencia o falta de cuidado en el servicio y en particular, el riesgo de intoxicación alimentaria de los usuarios/as de las instalaciones de cafetería y comedor, por un capital asegurado no inferior a 600.000 euros. Se deberá mantener durante la vigencia contractual.

Con la acreditación de su volumen de negocio o posición bancaria, los licitadores/as garantizan la capacidad financiera necesaria para poder ejecutar el contrato.

2. Solvencia técnica o profesional:

a) La experiencia en la realización de trabajos del mismo tipo o naturaleza al que corresponde el objeto del contrato, que se acreditará mediante la relación de los trabajos efectuados por el licitador/a en el curso de los tres últimos años, correspondientes al mismo tipo o naturaleza al que corresponde el objeto del contrato, avalados por certificados de buena ejecución. A efectos de determinar la correspondencia entre los trabajos acreditados y los que constituyen el objeto del contrato, se atenderá al código CPV.

La acreditación de que el licitador/a cuenta con experiencia demostrable en la ejecución de contratos similares es muestra de su nivel de solvencia profesional.

En caso de empresas de nueva creación, entendiéndose por tales las que tengan una antigüedad inferior a cinco años, la solvencia técnica se acreditará con títulos académicos y/o profesionales de los responsables de la ejecución del contrato, acordes con el objeto de este, documentación que avale su profesionalidad.

Todos los medios personales y materiales recogidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, resultan necesarios conforme a lo dispuesto en el artículo 122.3 de la LCSP por lo que su incumplimiento constituye causa de resolución a los efectos previstos en el artículo 211.1 de la LCSP.

7. CLASIFICACIÓN

No se requiere clasificación.

8. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

a 1) Criterio precio canon hasta 39 puntos.

Se otorgarán 39 puntos a la empresa que haya ofertado el mayor canon en su proposición económica, no se admitirán proposiciones inferiores al canon mínimo establecido, y se puntuará el resto de las ofertas aplicando la siguiente fórmula:

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

$$\text{Puntuación otorgada} = \frac{\text{Cm}}{\text{Cx}} \times 39$$

Siendo:

Cm = El canon ofertado por la empresa a puntuar

Cx = El mayor canon ofertado

a 2) Criterio precio porcentaje de baja conjunta respecto a los menús ágapes
Hasta 10 puntos

Por una reducción de un 20% en los menús: **10 puntos**

Por una reducción de un 15% en los menús: **7,5 puntos**

Por una reducción de un 10% en los menús: **5 puntos**

Por una reducción de un 5 % en los menús: **2,5 puntos**

b) Criterios cualitativos evaluables de forma automática mediante la aplicación de fórmulas:

-Implantación de un sistema tipo "Too Good to go" (la comida no se tira) u otros, para dar publicidad y aprovechar los excedentes tanto de comida elaborada como de productos y materias primas. Los envases utilizados serán seguros, procedentes de reciclado, y cumplirán la normativa de aplicación. Se deberá indicar si el envase se puede calentar en microondas **20 puntos**

-Por el incremento de porcentaje mínimo establecido en el PPT (5%) de alimentos de producción ecológica definidos según el reglamento (CE) nº 834/2007, de origen vegetal, frescos y de temporada nacional **hasta 15 puntos**

Si las compras ecológicas son el 10% del total de la compra de alimentos **5 puntos**

Si las compras ecológicas son el 15% del total de la compra de alimentos **10 puntos**

Si las compras ecológicas son el 20% del total de la compra de alimentos **15 puntos**

-Por ofertar, 2 productos de comercio justo adicionales a los mínimos establecidos en PPT (2). Se sugiere que los productos de comercio justo sigan los parámetros de la resolución del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI), y estén avalados mediante la marca WFTO, que avala entidades mediante la garantía del sello FLO (Fair Labelling

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

Organisation, organización del sello de comercio Justo) que certifica productos, o mediante cualquier certificado equivalente. Todos estos productos se anunciarán en un lugar visible, haciendo patente la característica distintiva de comercio justo:

5 puntos

-Subcontratación del servicio de recogida de aceite usado a Centro Especial de Empleo de iniciativa social o similar

4 puntos

-Limitar la oferta de “fritos” y rebozados a un máximo del 20 % de todos los platos ofertados por semana

4 puntos

-Por admitir estudiantes en prácticas de grado universitarios en Nutrición y dietética de la UAM en las cocinas y en la confección de menús

2 puntos

-Realizar campañas trimestrales de “un día sin carne”

1 puntos

LOS LICITADORES/AS DEBERÁN PRESENTAR DECLARACIONES RESPONSABLES AL OBJETO DE CERTIFICAR SU COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE APLICACIÓN DE FÓRMULA. LA UNIVERSIDAD OBSERVARÁ DURANTE LA EJECUCIÓN EL CUMPLIMIENTO DE LOS MISMOS.

AQUEL CRITERIO SIN DECLARACIÓN FIRMADA POR PERSONA CON CAPACIDAD SUFICIENTE TENDRÁ UNA VALORACIÓN DE 0 PUNTOS.

9. CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El adjudicatario/a del contrato deberá cumplir lo establecido en el artículo 45 de la Ley Orgánica 3/2007 de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como a las disposiciones vigentes en materia de accesibilidad universal y, en especial, a lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 1/2013, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social. Con el objeto de fomentar el mantenimiento o mejora de los valores medioambientales que puedan verse afectados durante la ejecución del servicio, el concesionario/a estará obligado, a la eliminación de los aceites en sus específicos contenedores, a promocionar el reciclado de materiales desechables de embalaje y el uso de envases reutilizables, por su personal. Los materiales desechables de embalaje que utilice en la ejecución del contrato serán preferentemente reciclados, estando igualmente obligado a garantizar su posterior reciclado en el caso de que no sean reutilizados.

Los adjudicatarios/as presentarán una declaración responsable a efectos de vinculación del cumplimiento

Estas condiciones se consideran esenciales, por lo que su incumplimiento podría suponer la resolución contractual con pérdida de fianza.

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

10. PENALIDADES

Las penalidades por incumplimiento de las obligaciones contractuales serán el apercibimiento o sanción económica de hasta 600 euros en el caso de infracciones leves, y de 601 hasta 3.000 euros de sanción si son infracciones graves, con resolución del contrato en su caso.

A estos efectos se consideran infracciones graves las siguientes:

1. La interrupción del servicio por un período de tiempo superior a 24 horas, sin autorización por parte de la Universidad, siempre que no concorra causa de fuerza mayor.
2. La subrogación a otra empresa como contratista sin la preceptiva autorización de la Universidad.
3. La inobservancia de la normativa legal sanitaria en materia de almacenamiento, manipulación, preparación y presentación de los productos alimenticios.
4. El incumplimiento de las obligaciones laborales y de Seguridad Social con respecto al personal destinado a la prestación del servicio.
5. El incumplimiento de las prescripciones técnicas incluidas en el correspondiente Pliego.
6. La prestación de servicios no incluidos en la licitación.

La acumulación de tres o más Actas de infracción en un mismo año podrá dar lugar a la resolución del Contrato con pérdida de la fianza.

La falta de pago de 1 anualidad del canon correspondiente puede originar la resolución del contrato con pérdida de fianza.

Cualquier otro incumplimiento de obligaciones tendrá la consideración de infracción leve. La acumulación de tres faltas leves en un año tendrá la consideración de falta grave.

11. MODIFICACIONES DEL CONTRATO PREVISTAS

No proceden

12. RESPONSABLE DEL CONTRATO

El Coordinador de Servicios a la Comunidad, a la fecha de la firma

Fdo. Félix Marinas Jimeno

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

PLANES DE VIABILIDAD DE LOS DISTINTOS LOTES

LOTE 1

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS/FORMACIÓN DEL PROFESORADO Y EDUCACIÓN
CAFETERÍA GRANDE

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La Universidad Autónoma de Madrid desarrolla sus actividades en dos diferentes Campus: el de Cantoblanco y el de Medicina. El primero de ellos, en el que están la Facultad de Filosofía y Letras, y la de Formación del Profesorado y Educación se sitúan en el kilómetro 15,5 de la Carretera de Colmenar Viejo, en una zona sin entorno urbano. Es necesario señalar que esta cafetería tiene dos accesos interiores, uno para el personal y estudiantes de la Facultad de Filosofía y Letras, y otro para el personal y estudiantes de la Facultad de Formación del Profesorado y Educación. Igualmente hay que señalar que las dos Facultades tienen una cafetería pequeña en el acceso principal.

Dichas Facultades cuentan con un servicio de restauración y cafetería, con los productos que figuran en el Anexo I adjunto cuyos precios regula la propia Universidad. Estos servicios se prestan en un local de 377,99 m² (se adjunta plano), para lo que se dispone de una plantilla de 6 empleados/as.

Asimismo, cuenta con el equipamiento necesario para el almacenamiento, conservación y tratamiento de alimentos, para la elaboración de comidas y demás inherente al servicio a prestar, así como el mobiliario preciso. (Ver anexo)

Las personas usuarias del servicio a prestar son: los estudiantes, el personal docente e investigador (PDI), y el personal técnico, de gestión y de administración y servicios (PTGAS) de la UAM, así como también el personal de las empresas externas que prestan sus servicios en la misma y otras personas usuarias de las instalaciones de la Universidad. Para contabilizar los usuarios/as se han tenido en cuenta los datos de las dos Facultades.

A título meramente informativo el número de estudiantes, **PDI y PTGAS de la UAM** durante el **curso académico 2022/2023** fue el siguiente:

CURSO	22/23
ESTUDIANTES	27.188
PDI	3.332
PTGAS	1.081
TOTAL	31.601

ESTUDIO DE LA VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA

ESTIMACIÓN DE INGRESOS

Para la estimación de ingresos se tienen en cuenta las siguientes variables:

- Número de potenciales usuarios/as.
- Periodos de explotación.
- Estimación de utilización del servicio.

POTENCIALES USUARIOS/AS

Tomando los datos del **curso académico 2022/2023**, y considerando que a esta instalación tienen acceso usuarios/as de las dos Facultades señaladas, tanto para el personal de la propia Universidad, como para los estudiantes que cursan sus estudios en ella, el número potencial de usuarios/as es el siguiente:

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

COLECTIVO	TOTALES
ESTUDIANTES	7.488
PDI	788
PTGAS	81

A dichos usuarios/as potenciales, habría que añadir el personal de las empresas externas que prestan sus servicios en la Facultad, así como otras personas usuarias de las instalaciones de la misma.

No obstante, a dichas cifras se les aplican diversos coeficientes reductores en base a las consideraciones que a continuación se indican.

En lo que se refiere a los estudiantes y al PDI, está establecida la total presencialidad, pero se debe considerar que hay otra cafetería en cada una de las facultades, por lo que, a efectos de número potencial de usuarios/as, se computan al 40%.

Por lo que se refiere al PTGAS, como consecuencia de la implantación del teletrabajo hasta un máximo del 40% de su jornada semanal, y teniendo en cuenta que a dicha modalidad no se podrá acoger la totalidad de dicho colectivo, ni la totalidad del que se acoja alcanzará el máximo del 40% referenciado, y además se debe considerar que hay otra cafetería en cada una de las Facultades, a efectos de número potencial de usuarios/as se computan al 20%.

De la aplicación de los coeficientes indicados resultan las siguientes cifras de **potenciales usuarios/as**:

COLECTIVO	NÚMERO
ESTUDIANTES	2.995
PDI	315
PTGAS	16
TOTALES	3.327

PERIODO DE EXPLOTACIÓN

Para el cálculo de los ingresos de la explotación se toma el número de días de prestación de servicios, que se determinan partiendo del calendario académico y distinguiéndose, por tanto, dos períodos dentro de cada curso académico, el lectivo y el no lectivo, no computándose en ninguno de ellos los fines de semana, días festivos, y vacaciones anuales, puesto que el servicio permanece cerrado.

Teniendo en cuenta los anteriores criterios, se obtienen los siguientes datos:

PERIODO	DÍAS LABORABLES
LECTIVO	167
NO LECTIVO	44
TOTAL	211

UTILIZACIÓN DEL SERVICIO

En cuanto a la utilización del servicio se diferencia a los estudiantes del personal de la UAM, considerando el diferente poder adquisitivo de unos y otros.

PERSONAL

Por lo que respecta al personal, se parte de la premisa de que los servicios de comedor se usan por un tercio del personal, y los de cafetería por el 50% durante el período lectivo. En el que no es lectivo los respectivos porcentajes se disminuyen hasta el 10% y 25%, dado que la jornada es intensiva y la actividad derivada de la enseñanza presencial se reduce.

ESTUDIANTES

En cuanto a los estudiantes se considera que un 5% hacen uso de los servicios de comedor, y un 33% de los

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

de cafetería en el período académico.

En ambos casos se estima que cada usuario/a consume productos de cafetería por importe de 1,50 euros de promedio, y en el caso de los servicios de comedor se computa el precio actual del menú de autoservicio.

De la aplicación de los porcentajes y criterios indicados al número potencial de usuarios/as, se obtiene la siguiente **estimación de ingresos**:

PERIODO	TIPO DE SERVICIO	USUARIOS/AS		DÍAS EXPLOTACIÓN	PRECIO	TOTAL
		PERSONAL	ESTUDIANTES			
Lectivo	Cafetería	166	988	167	1,50	289.106,06
	Comedor	109	150	167	6,25	270.458,59
No lectivo	Cafetería	83	0	44	1,50	5.468,10
	Comedor	33	0	44	6,15	9.113,50
					TOTAL	574.146,25

Ingresos por máquinas expendedoras

4.000,00

Total ingresos estimados

578.146,25

ESTIMACIÓN DE GASTOS

La explotación del servicio conlleva una serie de gastos que se detallan a continuación.

PERSONAL

La plantilla destinada a la prestación del servicio es la que figura en el anexo III del PCAP, y que ha sido facilitada por el actual adjudicatario/a.

Los gastos de dicho personal se han calculado conforme al vigente convenio colectivo del sector de la hostelería en el ámbito de Madrid.

CANON

La finalidad principal de un Bar-Cafetería en el ámbito universitario debe ser la de un servicio a disposición de los alumnos, personal docente y personal administrativo, dónde además de obtener un servicio de calidad, saludable y de seguridad alimentaria, sirva para potenciar las relaciones sociales en un ambiente agradable y de confort. Por tanto, y si bien este tipo de servicio puede generar unos ingresos para la universidad, éste no constituye el objetivo primordial.

Por tanto, el canon se fija en un importe de 12.000 €.

Los gastos de suministro de electricidad y agua quedan incluidos en el canon a abonar por la empresa adjudicataria de la concesión.

PRODUCTOS DE CONSUMO

Estos datos se obtienen del potencial número de servicios diarios de cafetería y comedor, para los que se estima un beneficio del 50%.

MENAJE Y TELÉFONO

Se añaden dos partidas, una destinada a reposición de menaje y utensilios de cocina, y otra a gastos telefónicos.

OTROS GASTOS

Asimismo, se estima un 1% de la totalidad de gastos para imprevistos.

RESUMEN DE GASTOS

De acuerdo con lo anteriormente indicado los **importes anuales estimados de los gastos** de explotación del servicio son los siguientes:

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

Conceptos	Importe anual
Sueldos y salarios	102.253,10
Seguridad Social	32.107,47
Canon	12.000,00
Productos de consumo	289.073,12
Menaje	6.000,00
Teléfono	1.100,00
Otros gastos	4.425,34
Total gastos	446.959,83

ESTIMACIÓN DE BENEFICIOS

Para determinar los beneficios de la actividad se incluyen los gastos generales, cifrados en un 6% del total de gastos.

Así, el beneficio neto de la actividad es el que figura en el siguiente cuadro:

CALCULO BENEFICIOS	IMPORTES
INGRESOS ESTIMADOS	578.146,25
GASTOS ESTIMADOS	446.959,03
GASTOS GENERALES	26.817,54
BENEFICIOS ESTIMADOS	104.369,67

VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DE LA CONCESIÓN

De los datos anteriores se concluye la viabilidad económica del servicio, dado que los ingresos estimados son suficientes para dar cobertura a los gastos que genera la actividad, y permiten obtener unos beneficios acordes con los normales de mercado.

Valor estimado del contrato

De conformidad con lo dispuesto en el **artículo 101.1.b) LCSP**

*“...En el caso de los contratos de concesión de obras y de **concesión de servicios**, el órgano de contratación tomará el **importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido**, que, según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por las obras y los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estas obras y servicios...”*

En consecuencia, el valor estimado del Contrato asciende a: **2.890.731,25 Euros** (teniendo en cuenta que los años de contrato son 2+1+1+1)

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR
LOTE 2

FACULTAD DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO Y EDUCACIÓN CAFETERÍA PEQUEÑA

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La Universidad Autónoma de Madrid desarrolla sus actividades en dos diferentes Campus: el de Cantoblanco y el de Medicina. El primero de ellos, en el que está la Facultad de Formación del Profesorado y Educación, se sitúa en el kilómetro 15,5 de la Carretera de Colmenar Viejo, en una zona sin entorno urbano.

Dicha Facultad cuenta con un servicio de restauración y cafetería, con los productos que figuran en el Anexo I adjunto cuyos precios regula la propia Universidad. Estos servicios se prestan en un local de 99,86 m² (se adjunta plano), para lo que se dispone de una plantilla estimada de 2 empleados/as, actualmente no hay personal subrogable, dado que las instalaciones no están prestando servicios. Como espacio adicional se puede estudiar la posibilidad de instalar una terraza de autoservicio a lo largo de la planta de acceso exterior a las Facultades, a lo largo no debe sobrepasar la línea definida para el cerramiento de entrada a la Facultad de Profesorado en la zona de acceso exterior a la Facultad, a lo ancho puede extenderse desde el cerramiento hasta la barrera de delimitación de la planta. No debe contener publicidad en ningún elemento que vaya en contra de los compromisos de la UAM con la promoción de la salud. **La apertura de terraza e instalación de cualquier mobiliario debe ser validada por la Dirección de Infraestructuras.**

Asimismo, cuenta con una parte del equipamiento necesario para el almacenamiento, conservación y tratamiento de alimentos, para la elaboración de comidas y demás inherente al servicio a prestar, así como el mobiliario preciso.

Las personas usuarias del servicio a prestar son: los estudiantes, el personal docente e investigador (PDI), y el personal técnico, de gestión y administración y servicios (PTGAS) de la UAM, así como también el personal de las empresas externas que prestan sus servicios en la misma y otras personas usuarias de las instalaciones de la Universidad.

A título meramente informativo el número de estudiantes, **PDI y PTGAS de la UAM** durante el **curso académico 2022/2023** fue el siguiente:

CURSO	22/23
ESTUDIANTES	27.188
PDI	3.332
PTGAS	1.081
TOTAL	31.601

ESTUDIO DE LA VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA

ESTIMACIÓN DE INGRESOS

Para la estimación de ingresos se tienen en cuenta las siguientes variables:

- Número de potenciales usuarios/as.
- Periodos de explotación.
- Estimación de utilización del servicio.

POTENCIALES USUARIOS/AS

Tomando los datos del **curso académico 2022/2023**, y considerando que esta instalación no es la única de la que dispone la Facultad, tanto para el personal de la propia Universidad, como para los estudiantes que cursan sus estudios en ella, el número potencial de usuarios/as es el siguiente:

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

COLECTIVO	TOTALES
ESTUDIANTES	2.934
PDI	234
PTGAS	37

A dichos usuarios/as potenciales que habría que añadir el personal de las empresas externas que prestan sus servicios en la Facultad, así como otras personas usuarias de las instalaciones de la misma.

No obstante, a dichas cifras se les aplican diversos coeficientes reductores en base a las consideraciones que a continuación se indican y teniendo en cuenta que además de esta instalación, la Facultad cuenta con otra Cafetería más grande compartida con la Facultad de Filosofía y Letras.

En lo que se refiere a los estudiantes y dado que la otra cafetería cuenta con más espacio de uso, se establece un porcentaje del 30 %, al PDI, se le aplica un porcentaje del 70 %, al compartir también la otra cafetería.

Por lo que se refiere al PTGAS, como consecuencia de la implantación del teletrabajo hasta un máximo del 40% de su jornada semanal, y teniendo en cuenta que a dicha modalidad no se podrá acoger la totalidad de dicho colectivo, ni la totalidad del que se acoga alcanzará el máximo del 40% referenciado, a efectos de número potencial de usuarios/as se computan el 50%.

De la aplicación de los coeficientes indicados resultan las siguientes cifras de **potenciales usuarios/as**:

COLECTIVO	NÚMERO
ESTUDIANTES	880
PDI	164
PTGAS	19
TOTALES	1.063

PERIODO DE EXPLOTACIÓN

Para el cálculo de los ingresos de la explotación se toma el número de días de prestación de servicios, que se determinan partiendo del calendario académico y distinguiéndose, por tanto, dos periodos dentro de cada curso académico, el lectivo y el no lectivo, no computándose en ninguno de ellos los fines de semana, días festivos, y vacaciones anuales, puesto que el servicio permanece cerrado

Teniendo en cuenta los anteriores criterios, se obtienen los siguientes datos:

PERIODO	DÍAS LABORABLES
LECTIVO	167
NO LECTIVO	44
TOTAL	211

UTILIZACIÓN del servicio

En cuanto a la utilización del servicio se diferencia a los estudiantes del personal de la UAM, considerando el diferente poder adquisitivo de unos y otros.

PERSONAL

Por lo que respecta al personal, se parte de la premisa de que los servicios de comedor se usan por un tercio del personal, y los de cafetería por el 50% durante el período lectivo. En el que no es lectivo los respectivos porcentajes se disminuyen hasta el 10% y 25%, dado que la jornada es intensiva y la actividad derivada de la enseñanza presencial se reduce.

ESTUDIANTES

En cuanto a los estudiantes se considera que un 5% hacen uso de los servicios de comedor, y un tercio de los de cafetería en el período académico.

En ambos casos se estima que cada usuario/a consume productos de cafetería por importe de 1,50 euros de promedio, y en el caso de los servicios de comedor se computa el precio actual aproximado de platos

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

combinados y bocadillos, ya que la instalación no dispone de dispensador ni de espacio para menús de autoservicio.

De la aplicación de los porcentajes y criterios indicados al número potencial de usuarios/as, se obtiene la siguiente **estimación de ingresos**:

PERIODO	TIPO DE SERVICIO	USUARIOS/AS		DÍAS EXPLOTACIÓN	PRECIO	TOTAL
		PERSONAL	ESTUDIANTES			
Lectivo	Cafetería	91	290	167	1,50	95.594,81
	Comedor	60	44	167	5,00	86.981,12
No lectivo	Cafetería	46	0	44	1,50	3.007,95
	Comedor	18	0	44	5,00	4.010,60
					TOTAL	189.594,47

Ingreso por uso de máquinas expendedoras	4.000,00
Total ingresos estimados	193.594,47

ESTIMACIÓN DE GASTOS

La explotación del servicio conlleva una serie de gastos que se detallan a continuación.

PERSONAL

La plantilla destinada a la prestación del servicio no se adjunta en el anexo III del PCAP, ya que actualmente la instalación se encuentra sin prestación de servicio y el actual concesionario/a no tiene a ningún empleado/a subrogable. Para el cálculo de los gastos, se estima el coste que puede suponer una plantilla con un camarero/a y un cocinero/a.

Los gastos de dicho personal se han calculado conforme al vigente convenio colectivo del sector de la hostelería en el ámbito de Madrid.

CANON

La finalidad principal de un Bar-Cafetería en el ámbito universitario debe ser la de un servicio a disposición de los alumnos, personal docente y personal administrativo, dónde además de obtener un servicio de calidad, saludable y de seguridad alimentaria, sirva para potenciar las relaciones sociales en un ambiente agradable y de confort. Por tanto, y si bien este tipo de servicio puede generar unos ingresos para la universidad, éste no constituye el objetivo primordial.

El canon se fija en un importe de 3.000 €.

Los gastos de suministro de electricidad y agua quedan incluidos en el canon a abonar por la empresa adjudicataria de la concesión.

PRODUCTOS DE CONSUMO

Estos datos se obtienen del potencial número de servicios diarios de cafetería y comedor, para los que se estima un beneficio del 50%. Se añade una partida destinada a reposición de menaje y utensilios de cocina, otra a gastos telefónicos.

MENAJE Y TELÉFONO

Se añaden dos partidas, una destinada a reposición de menaje y utensilios de cocina, y otra a gastos telefónicos.

OTROS GASTOS

Asimismo, se estima un 1% de la totalidad de gastos para imprevistos.

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

RESUMEN DE GASTOS

De acuerdo con lo anteriormente indicado los **importes anuales estimados de los gastos** de explotación del servicio son los siguientes:

Conceptos	Importe anual
Sueldos y salarios	46.000,00
Seguridad Social	6.400,00
Canon	3.000,00
Productos de consumo	96.797,24
Menaje	6.000,00
Teléfono	1.100,00
Otros gastos	1.755,49
Total gastos	161.052,73

ESTIMACIÓN DE BENEFICIOS

Para determinar los beneficios de la actividad se incluyen los gastos generales, cifrados en un 6% del total de gastos.

Así, el beneficio neto de la actividad es el que figura en el siguiente cuadro:

CALCULO BENEFICIOS	IMPORTES
INGRESOS ESTIMADOS	193.594,47
GASTOS ESTIMADOS	161.052,73
GASTOS GENERALES	9.663,16
BENEFICIOS ESTIMADOS	22.878,58

VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DE LA CONCESIÓN

De los datos anteriores se concluye la viabilidad económica del servicio, dado que los ingresos estimados son suficientes para dar cobertura a los gastos que genera la actividad, y permiten obtener unos beneficios acordes con los normales de mercado.

Valor estimado del contrato

De conformidad con lo dispuesto en el **artículo 101.1.b) LCSP**

*“...En el caso de los contratos de concesión de obras y de **concesión de servicios**, el órgano de contratación tomará el **importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido**, que, según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por las obras y los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estas obras y servicios...”*

En consecuencia, el valor estimado del Contrato asciende a: **967.972,35 Euros** (teniendo en cuenta que los años de contrato son 2+1+1+1).

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

LOTE 3

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La Universidad Autónoma de Madrid desarrolla sus actividades en dos diferentes Campus: el de Cantoblanco y el de Medicina. El primero de ellos, en el que está la Escuela Politécnica Superior, se sitúa en el kilómetro 15,5 de la Carretera de Colmenar Viejo, en una zona sin entorno urbano.

Dicha Escuela cuenta con un servicio de restauración y cafetería, con los productos que figuran en el Anexo I adjunto, cuyos precios regula la propia Universidad. Estos servicios se prestan en un local de 535,31 m² (se adjunta plano), para lo que se dispone de una plantilla de 7 empleados/as.

Respecto a la utilización del espacio exterior como terraza, deberá coordinarse dicha utilización con el Servicio de Mantenimiento y la Dirección de Infraestructuras de la Universidad, con el fin de establecer los límites y las condiciones de uso.

Asimismo, cuenta con una parte del equipamiento necesario para el almacenamiento, conservación y tratamiento de alimentos, para la elaboración de comidas y demás inherente al servicio a prestar, así como el mobiliario preciso.

Las personas usuarias del servicio a prestar son: los estudiantes, el personal docente e investigador (PDI), y el personal técnico, de gestión y de administración y servicios (PTGAS) de la UAM, así como también el personal de las empresas externas que prestan sus servicios en la misma y otras personas usuarias de las instalaciones de la Universidad.

A título meramente informativo el número de estudiantes, **PDI y PTGAS de la UAM** durante el **curso académico 2022/2023** fue el siguiente:

CURSO	22/23
ESTUDIANTES	27.188
PDI	3.331
PTGAS	1.081
TOTAL	31.601

ESTUDIO DE LA VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA

ESTIMACIÓN DE INGRESOS

Para la estimación de ingresos se tienen en cuenta las siguientes variables:

- Número de potenciales usuarios/as.
- Periodos de explotación.
- Estimación de utilización del servicio.

POTENCIALES USUARIOS/AS

Tomando los datos del **curso académico 2022/2023**, y considerando que esta instalación es la única de la que dispone la Escuela, tanto para el personal de la propia Universidad, como para los estudiantes que cursan sus estudios en ella, el número potencial de usuarios/as es el siguiente:

COLECTIVO	TOTALES
ESTUDIANTES	1.526
PDI	144
PTGAS	81 (26+55)

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

A dichos usuarios/as potenciales que habría que añadir el personal de las empresas externas que prestan sus servicios en la Escuela, así como otras personas usuarias de las instalaciones de la misma. También se debe tener en cuenta que la escuela tiene dos edificios anexos con el PTGAS de Tecnologías de la Información y el edificio C, donde tienen sus sedes los Institutos Universitarios, además se encuentran próximos al centro, la Biblioteca de la Facultad de Ciencias y el Pabellón C, donde se encuentra ubicada la Fundación General de la UAM.

A dichas cifras se les aplican coeficientes reductores al PTGAS, como consecuencia de la implantación del teletrabajo hasta un máximo del 40% de su jornada semanal, y teniendo en cuenta que a dicha modalidad no se podrá acoger la totalidad de dicho colectivo, a efectos de número potencial de usuarios/as se computan el 85%. Al resto de colectivos no se les aplica coeficientes reductores ya que en las instalaciones referidas no hay ningún otro establecimiento de hostelería.

De la aplicación de los coeficientes indicados resultan las siguientes cifras de **potenciales usuarios/as**:

COLECTIVO	NÚMERO
ESTUDIANTES	1526
PDI	144
PTGAS	61
TOTALES	1.731

PERIODO DE EXPLOTACIÓN

Para el cálculo de los ingresos de la explotación se toma el número de días de prestación de servicios, que se determinan partiendo del calendario académico y distinguiéndose, por tanto, dos períodos dentro de cada curso académico, el lectivo y el no lectivo, no computándose en ninguno de ellos los fines de semana, días festivos, y vacaciones anuales, puesto que el servicio permanece cerrado

Teniendo en cuenta los anteriores criterios, se obtienen los siguientes datos:

PERIODO	DÍAS LABORABLES
LECTIVO	167
NO LECTIVO	44
TOTAL	211

UTILIZACIÓN DEL SERVICIO

En cuanto a la utilización del servicio se diferencia a los estudiantes del personal de la UAM, considerando el diferente poder adquisitivo de unos y otros.

PERSONAL

Por lo que respecta al personal, se parte de la premisa de que los servicios de comedor se usan por un tercio del personal, y los de cafetería por el 50% durante el período lectivo. En el que no es lectivo los respectivos porcentajes se disminuyen hasta el 10% y 25%, dado que la jornada es intensiva y la actividad derivada de la enseñanza presencial se reduce.

ESTUDIANTES

En cuanto a los estudiantes se considera que un 5% hacen uso de los servicios de comedor, y un tercio de los de cafetería en el período académico.

En ambos casos se estima que cada usuario/a consume productos de cafetería por importe de 1,50 euros de promedio, y en el caso de los servicios de comedor se computa el precio actual del menú de autoservicio, ya que la instalación no dispone de comedor para servicio en mesa.

De la aplicación de los porcentajes y criterios indicados al número potencial de usuarios/as, se obtiene la siguiente **estimación de ingresos**:

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

PERIODO	TIPO DE SERVICIO	USUARIOS/AS		DÍAS EXPLOTACIÓN	PRECIO	TOTAL
		PERSONAL	ESTUDIANTES			
Lectivo	Cafetería	102	504	167	1,50	151.791,73
	Comedor	68	76	167	6,25	150.161,70
No lectivo	Cafetería	51	0	44	1,50	3.378,38
	Comedor	20	0	44	6,25	5.630,63
					TOTAL	310.962,43

25 % de ingresos del personal de los edificios colindantes	77.740,61
Ingreso por uso de máquinas expendedoras	4.000,00
Total, ingresos estimados	392.703,04

ESTIMACIÓN DE GASTOS

La explotación del servicio conlleva una serie de gastos que se detallan a continuación.

PERSONAL

La plantilla destinada a la prestación del servicio es la que figura en el anexo III del PCAP, y que ha sido facilitada por el actual adjudicatario/a.

Los gastos de dicho personal se han calculado conforme al vigente convenio colectivo del sector de la hostelería en el ámbito de Madrid.

CANON

La finalidad principal de un Bar-Cafetería en el ámbito universitario debe ser la de un servicio a disposición de los alumnos, personal docente y personal administrativo, dónde además de obtener un servicio de calidad, saludable y de seguridad alimentaria, sirva para potenciar las relaciones sociales en un ambiente agradable y de confort. Por tanto, y si bien este tipo de servicio puede generar unos ingresos para la universidad, éste no constituye el objetivo primordial.

El canon se fija en un importe de 12.000 €.

Los gastos de suministro de electricidad y agua quedan incluidos en el canon a abonar por la empresa adjudicataria de la concesión.

PRODUCTOS DE CONSUMO

Estos datos se obtienen del potencial número de servicios diarios de cafetería y comedor, para los que se estima un beneficio del 50%.

MENAJE Y TELÉFONO

Se añaden dos partidas, una destinada a reposición de menaje y utensilios de cocina, y otra a gastos telefónicos.

OTROS GASTOS

Asimismo, se estima un 1% de la totalidad de gastos para imprevistos.

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

RESUMEN DE GASTOS

De acuerdo con lo anteriormente indicado los **importes anuales estimados de los gastos** de explotación del servicio son los siguientes:

Conceptos	Importe anual
Sueldos y salarios	106.703,64
Seguridad Social	34.930,49
Canon	12.000,00
Productos de consumo	155.481,22
Menaje	6.000,00
Teléfono	1.100,00
Otros gastos	3.162,15
Total gastos	319.377,50

ESTIMACIÓN DE BENEFICIOS

Para determinar los beneficios de la actividad se incluyen los gastos generales, cifrados en un 6% del total de gastos.

Así, el beneficio neto de la actividad es el que figura en el siguiente cuadro:

CALCULO BENEFICIOS	IMPORTES
INGRESOS ESTIMADOS	392.703,04
GASTOS ESTIMADOS	319.377,50
GASTOS GENERALES	19.162,65
BENEFICIOS ESTIMADOS	54.162,89

VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DE LA CONCESIÓN

De los datos anteriores se concluye la viabilidad económica del servicio, dado que los ingresos estimados son suficientes para dar cobertura a los gastos que genera la actividad, y permiten obtener unos beneficios acordes con los normales de mercado.

Valor estimado del contrato

De conformidad con lo dispuesto en el **artículo 101.1.b) LCSP**

*“...En el caso de los contratos de concesión de obras y de **concesión de servicios**, el órgano de contratación tomará el **importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido**, que según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por las obras y los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estas obras y servicios...”*

En consecuencia, el valor estimado del Contrato asciende a: **1.963.515,20 €uros** (teniendo en cuenta que los años de contrato son 2+1+1+1).

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

LOTE 4

FACULTAD DE DERECHO

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La Universidad Autónoma de Madrid desarrolla sus actividades en dos diferentes Campus: el de Cantoblanco y el de Medicina. El primero de ellos, en el que están la Facultad de Derecho, se sitúa en el kilómetro 15,5 de la Carretera de Colmenar Viejo, en una zona sin entorno urbano. Es necesario señalar que esta cafetería es la única instalación de restauración con la que cuenta la Facultad.

Dicha Facultad cuenta con un servicio de restauración y cafetería, con los productos que figuran en el Anexo I adjunto, cuyos precios regula la propia Universidad. Estos servicios se prestan en un local de 969,01 m² (se adjunta plano), para lo que se dispone de una plantilla de 10 empleados/as.

Respecto a la utilización del espacio exterior colindante con la cafetería como terraza, deberá coordinarse dicha utilización con el Servicio de Mantenimiento y la Dirección de Infraestructuras de la Universidad, con el fin de establecer los límites y las condiciones de uso.

Asimismo, cuenta con el equipamiento necesario para el almacenamiento, conservación y tratamiento de alimentos, para la elaboración de comidas y demás inherente al servicio a prestar, así como el mobiliario preciso. (Ver anexo)

Las personas usuarias del servicio a prestar son: los estudiantes, el personal docente e investigador (PDI), y el personal técnico, de gestión, y de administración y servicios (PTGAS) de la UAM, así como también el personal de las empresas externas que prestan sus servicios en la misma y otras personas usuarias de las instalaciones y de los edificios colindantes de la Universidad.

A título meramente informativo el número de estudiantes, **PDI y PTGAS de la UAM** durante el **curso académico 2022/2023** es el siguiente:

CURSO	22/23
ESTUDIANTES	27.188
PDI	3.332
PTGAS	1.081
TOTAL	31.601

ESTUDIO DE LA VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA

ESTIMACIÓN DE INGRESOS

Para la estimación de ingresos se tienen en cuenta las siguientes variables:

- Número de potenciales usuarios/as.
- Periodos de explotación.
- Estimación de utilización del servicio.

POTENCIALES USUARIOS/AS

Tomando los datos del **curso académico 2022/2023**, y considerando que a esta instalación tienen acceso usuarios/as de las dos Facultades señaladas, tanto para el personal de la propia Universidad, como para los estudiantes que cursan sus estudios en ella, el número potencial de usuarios/as es el siguiente:

COLECTIVO	TOTALES
ESTUDIANTES	3.778
PDI	255
PTGAS	35

No obstante, a dichas cifras se les puede aplicar diversos coeficientes reductores en base a las consideraciones que a continuación se indican.

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

En lo que se refiere a los estudiantes y al PDI, está establecida la total presencialidad, ya que no hay otro establecimiento de hostelería en la Facultad, se computan al 100%.

Por lo que se refiere al PTGAS, como consecuencia de la implantación del teletrabajo hasta un máximo del 40% de su jornada semanal, y teniendo en cuenta que a dicha modalidad no se podrá acoger la totalidad de dicho colectivo, ni la totalidad del que se acoga alcanzará el máximo del 40% referenciado, a efectos de número potencial de usuarios/as se computan el 85%).

De la aplicación de los coeficientes indicados resultan las siguientes cifras de **potenciales usuarios/as**:

COLECTIVO	NÚMERO
ESTUDIANTES	3.778
PDI	255
PTGAS	30
TOTALES	4.063

PERIODO DE EXPLOTACIÓN

Para el cálculo de los ingresos de la explotación se toma el número de días de prestación de servicios, que se determinan partiendo del calendario académico y distinguiéndose, por tanto, dos períodos dentro de cada curso académico, el lectivo y el no lectivo, no computándose en ninguno de ellos los fines de semana, días festivos, y vacaciones anuales, puesto que el servicio permanece cerrado.

Teniendo en cuenta los anteriores criterios, se obtienen los siguientes datos:

PERIODO	DÍAS LABORABLES
LECTIVO	167
NO LECTIVO	44
TOTAL	211

UTILIZACIÓN DEL SERVICIO

En cuanto a la utilización del servicio se diferencia a los estudiantes del personal de la UAM, considerando el diferente poder adquisitivo de unos y otros.

PERSONAL

Por lo que respecta al personal, se parte de la premisa de que los servicios de comedor se usan por un tercio del personal, y los de cafetería por el 50% durante el período lectivo. En el que no es lectivo los respectivos porcentajes se disminuyen hasta el 10% y 25%, dado que la jornada es intensiva y la actividad derivada de la enseñanza presencial se reduce.

ESTUDIANTES

En cuanto a los estudiantes se considera que un 5% hacen uso de los servicios de comedor, y un 33% de los de cafetería en el período académico.

En ambos casos se estima que cada usuario consume productos de cafetería por importe de 1,50 euros de promedio, y en el caso de los servicios de comedor se computa el precio actual del menú de autoservicio.

De la aplicación de los porcentajes y criterios indicados al número potencial de usuarios/as, se obtiene la siguiente **estimación de ingresos**:

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

PERIODO	TIPO DE SERVICIO	USUARIOS/AS		DÍAS EXPLOTACIÓN	PRECIO	TOTAL
		PERSONAL	ESTUDIANTES			
Lectivo	Cafetería	142	1.247	167	1,50	347.973,31
	Comedor	94	189	167	7,20	340.119,98
No lectivo	Cafetería	71	0	44	1,50	4.698,38
	Comedor	28	0	44	7,20	9.020,88
					TOTAL	701.812,44

10 % de ingresos de personal ajeno a la Facultad de edificios colindantes del CSIC	70.181,24
Ingresos por máquinas expendedoras	4.000,00
Total ingresos estimados	775.993,68

ESTIMACIÓN DE GASTOS

La explotación del servicio conlleva una serie de gastos que se detallan a continuación.

PERSONAL

La plantilla destinada a la prestación del servicio es la que figura en el anexo III del PCAP, y que ha sido facilitada por el actual adjudicatario/a.

Los gastos de dicho personal se han calculado conforme al vigente convenio colectivo del sector de la hostelería en el ámbito de Madrid.

CANON

La finalidad principal de un Bar-Cafetería en el ámbito universitario debe ser la de un servicio a disposición de los alumnos, personal docente y personal administrativo, dónde además de obtener un servicio de calidad, saludable y de seguridad alimentaria, sirva para potenciar las relaciones sociales en un ambiente agradable y de confort. Por tanto, y si bien este tipo de servicio puede generar unos ingresos para la universidad, éste no constituye el objetivo primordial.

Por tanto, el canon se fija en un importe de 12.000 €

Los gastos de suministro de electricidad y agua quedan incluidos en el canon a abonar por la empresa adjudicataria de la concesión.

PRODUCTOS DE CONSUMO

Estos datos se obtienen del potencial número de servicios diarios de cafetería y comedor, para los que se estima un beneficio del 50%.

MENAJE Y TELÉFONO

Se añaden dos partidas, una destinada a reposición de menaje y utensilios de cocina, y otra a gastos telefónicos.

OTROS GASTOS

Asimismo, se estima un 1% de la totalidad de gastos para imprevistos.

RESUMEN DE GASTOS

De acuerdo con lo anteriormente indicado los **importes anuales estimados de los gastos** de explotación del servicio son los siguientes:

MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO A CELEBRAR

Conceptos	Importe anual
Sueldos y salarios	173.430,12
Seguridad Social	55.324,37
Canon	12.000,00
Productos de consumo	387.996,84
Menaje	6.000,00
Teléfono	1.100,00
Otros gastos	6.358,51
Total gastos	642.209,85

ESTIMACIÓN DE BENEFICIOS

Para determinar los beneficios de la actividad se incluyen los gastos generales, cifrados en un 6% del total de gastos.

Así, el beneficio neto de la actividad es el que figura en el siguiente cuadro:

CALCULO BENEFICIOS	IMPORTES
INGRESOS ESTIMADOS	775.993,68
GASTOS ESTIMADOS	642.209,85
GASTOS GENERALES	38.532,59
BENEFICIOS ESTIMADOS	95.251,25

VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DE LA CONCESIÓN

De los datos anteriores se concluye la viabilidad económica del servicio, dado que los ingresos estimados son suficientes para dar cobertura a los gastos que genera la actividad, y permiten obtener unos beneficios acordes con los normales de mercado.

Valor estimado del contrato

De conformidad con lo dispuesto en el **artículo 101.1.b) LCSP**

*“...En el caso de los contratos de concesión de obras y de **concesión de servicios**, el órgano de contratación tomará el **importe neto de la cifra de negocios, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido**, que, según sus estimaciones, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del mismo como contraprestación por las obras y los servicios objeto del contrato, así como de los suministros relacionados con estas obras y servicios...”*

En consecuencia, el valor estimado del Contrato asciende a: **3.879.968,40 €uros** (teniendo en cuenta que los años de contrato son 2+1+1+1)

El Coordinador de Servicios a la Comunidad a la fecha de la firma

Fdo. Félix Marinas Jimeno