

INFORME RELATIVO A LA VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DE LA CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN BAR CAFETERÍA DE LA PISCINA MUNICIPAL DEL MUNICIPIO DE PORTAJE

I. ANTECEDENTES

El alcalde de Portaje solicita al servicio de Asistencia a Municipios de la Diputación Provincial de Cáceres:

“- Estudio de viabilidad económico-financiera como requisito previo a poder iniciar la licitación del bar-cafetería de la piscina municipal de esta localidad mediante contrato de gestión del servicio público, teniendo en cuenta que en el referido establecimiento se llevan a cabo servicios de hostelería en su forma de suministro de todo tipo de bebidas, así como de comidas en sus diversas formas de raciones, tapas y análogos.”

II. INFORME

CONSIDERACIÓN ÚNICA. - DEL ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DE LA CONCESIÓN DE EXPLOTACIÓN DE BAR CAFETERÍA DE LA PISCINA MUNICIPAL DE PORTAJE

1. Objeto y justificación del estudio

El presente estudio constituye una actuación previa a la contratación de la concesión del servicio de bar-cafetería a que se dedica el local con que cuenta el Ayuntamiento de Portaje sito en C. Laguna, 72, 10883, Cáceres.

En este documento se desarrollan los aspectos más importantes que configuran la concesión del servicio, exponiendo las características, realizando una valoración y justificando la viabilidad económica del servicio que se va a prestar en esta entidad local.

El presente Estudio de Viabilidad Económico-Financiera se redacta de conformidad con 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 (en adelante LCSP).

Tal y como recoge el artículo 285 en su punto segundo, 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. No se estipula, no obstante, en qué casos se podrá optar por una opción u otra.



El contenido de dicho Estudio, por analogía, será el establecido en el artículo 247.2 de la LCSP, correspondiente a las actuaciones preparatorias del contrato de concesión de obras.

Es por ello que, para determinar la idoneidad de una u otra figura de estudio atenderemos a lo establecido en el artículo 247.6 de la LCSP que especifica que siempre que sea de forma motivada, «*por la naturaleza de la obra, por su finalidad o por la cuantía de la inversión requerida*», se podrá sustituir la elaboración de un estudio de viabilidad por uno de la viabilidad económico-financiera del proyecto en cuestión.

En consecuencia, la LCSP establece la posibilidad de acordar la sustitución del estudio de viabilidad por un estudio de viabilidad económico-financiera cuando se considere suficiente en atención a la naturaleza y finalidad de la obra o cuantía de la inversión requerida.

Teniendo en cuenta que en la concesión del servicio de explotación del “Bar-cafetería” de la Piscina de Portaje no se prevé la realización de obras o inversiones de cuantía significativa, más allá de aquellas obras de reforma puntuales que el concesionario, de forma voluntaria, desee realizar, se estima suficiente la realización de un análisis de la viabilidad económico-financiera.

2. Finalidad y justificación del servicio

El turismo predominante en España es por excelencia el Turismo de “Sol y Playa”, pero poco a poco se ha ido introduciendo en el mercado otro tipo de alternativas turísticas como el turismo cultural, de aventura, naturaleza en el entorno rural.

Nuestra comunidad autónoma, y especialmente la provincia de Cáceres, ofrece un entorno rural único con paisajes paradisíacos y parajes protegidos, una gran amplitud climática y numerosas especies endémicas, lo que supone un reclamo para la captación de estos viajeros.

En la actualidad, encontramos un turista profundamente preocupado por el medio ambiente e impaciente por disfrutar del entorno natural que podemos ofrecer desde nuestros municipios rurales, de ahí la importancia de potenciar herramientas que favorezcan la consolidación de Portaje como destino turístico.

La finalidad del contrato propuesto es la gestión indirecta, mediante concesión de servicios, de un servicio de restauración de titularidad de esta Entidad, siendo este susceptible de explotación económica por particulares.

Con éste se pretende:

✓ Contribuir a la consolidación y mejora de servicios de ocio y turísticos en el municipio de Portaje.

✓ Favorecer la creación de un producto turístico de calidad que aumente el número de visitantes y la tasa de pernoctaciones durante la temporada estival.

✓ Mejorar la empleabilidad.



✓ Dotar de contenido a instalaciones públicas que se encuentran en desuso.

✓ Mayores ingresos para el ayuntamiento a través del canon a percibir del concesionario.

3. Justificación de las ventajas que aconsejan la utilización del contrato de concesión de servicios

Las distintas fórmulas organizativas para llevar a cabo las actividades y servicios públicos de las Administraciones Locales están reguladas en el art. 85 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local (en adelante, LBRL).

La elección de la fórmula organizativa idónea de entre las previstas en estos preceptos, ha de justificarse según la naturaleza de las actividades a desempeñar, la sostenibilidad económica y financiera, así como los intereses públicos locales implicados.

Las posibilidades se dividen en dos modelos principales: la gestión de forma directa o la gestión de forma indirecta, cuya diferenciación radica en el hecho de si la responsabilidad, en la prestación de la actividad, recae directamente en el propio Ayuntamiento o se traslada a un tercero que es designado por la entidad municipal.

Considerando que se trata de un servicio susceptible de contraprestación económica, dado el fin marcadamente económico de la gestión y explotación del mismo, así como la necesidad de contar con una autonomía patrimonial y funcional para su gestión, se optaría por la gestión indirecta mediante alguna de las fórmulas previstas en la Ley 9/2017.

Conforme al artículo 15 de la LCSP, el contrato de concesión de servicios es aquel en virtud del cual uno o varios poderes adjudicadores encomiendan, a título oneroso, a una o varias personas, naturales o jurídicas, la gestión de un servicio cuya prestación sea de su titularidad o competencia, y cuya contrapartida venga constituida bien por el derecho a explotar los servicios objeto del contrato o bien por dicho derecho acompañado del de percibir un precio.

Este derecho de explotación de los servicios implica la transferencia al concesionario del riesgo operacional, abarcando el riesgo de demanda, el de suministro, o ambos.

Se entiende por riesgo de demanda el que se debe a la demanda real de los servicios objeto del contrato y riesgo de suministro el relativo al suministro de los servicios objeto del contrato, en particular el riesgo de que la prestación de los servicios no se ajuste a la demanda.

La exposición del concesionario al riesgo de mercado constituye el factor clave para haber optado por el contrato de concesión de servicio frente al contrato de servicios, puesto que constituye un incentivo fundamental para que el contratista trate de poner todos los medios a su alcance, con objeto de obtener la mayor afluencia posible y rentabilizar la explotación ofreciendo un servicio de calidad. La asunción del riesgo por el concesionario redundará en la buena gestión del establecimiento lo que incidirá en una mayor satisfacción de los usuarios.



Por otro lado, a través del contrato de concesión de servicio, el ayuntamiento percibiría ingresos a través del canon que recibe del concesionario sin que ello suponga, en principio, gasto alguno para la corporación, mientras que, a través de un contrato de servicio, el ayuntamiento no percibiría canon y, además, tendría que abonar el coste de la administración del bar restaurante y asumir el coste operacional.

4. Inversiones a realizar

4.1. Edificio e instalaciones

El local se encuentra en un adecuado estado de conservación y óptimo para su uso. Sin embargo, se prevé que el concesionario deba realizar las labores de mantenimiento, revisión, adaptación o mejora que en, cada momento, vengan impuestas por normas de carácter técnico y generales, o aquellas de reforma o mejoras que, sin que suponga la ampliación de la superficie ocupada originariamente, desee realizar el concesionario con carácter voluntario, siempre que obtengan la preceptiva autorización del ayuntamiento.

Todas las mejoras técnicas y estructurales que formen parte de las obligaciones contraídas por el adjudicatario, deberán ser supervisadas e informadas por el técnico municipal.

4.2. Mobiliario y otros elementos del inmovilizado.

La instalación cuenta con:

- | | |
|----|--|
| 1 | Botellero CORECO de 4 puertas |
| 1 | Botellero CORECO de 3 puertas |
| 2 | Fregaderas |
| 1 | Molinillo de Café FUTURMAT |
| 2 | Estufa de leña y complementos |
| 1 | Calentador de Agua de gas |
| 1 | Lavavajillas con dos juegos de rejillas, un portacucharas y un portaplatos |
| 5 | Bombonas de Butano |
| 1 | Estantería de Barra de Aluminio INFRICO de 3 metros |
| 1 | Estantería cafetera de aluminio. Vitrina expositora aperitivos |
| 6 | Mosquiteras en ventanas |
| 1 | Estantería almacén |
| 1 | Máquina de Asar Pollos de cuatro barras, FECA |
| 7 | Taburetes |
| 15 | Mesas comedor |
| 50 | Sillas comedor |
| 2 | Espejos de baños |



- 2 Escobillas
- 1 Televisor LG de 75"
- 1 Televisor LG de 50"
- 1 Armario cocina
- 2 Mesas acero inoxidable
- 1 Cocina 4 fuegos + Horno
- 1 Freidora HR Mod. 8 Ecom
- 1 Plancha Mahino Serie eco 3 fuegos
- 1 Campana Olisol motor incorporado
- 1 Mesa de trabajo con estantería distform
- 1 Lavaplatos tornado LC-2300
- 1 Fregadero industrial fricosmos
- 1 Tajo de troceo fricosmos
- 1 Armario refrigeración ASN 800 INFRICO
- 1 Calientatapas 4 bandejas clajosa
- 1 Calientatapas 6 bandejas
- 1 Enfriatapas
- 1 Tostado de pan HR dos pisos
- 1 Módulo estantería inoxidable
- 1 Módulo estantería inoxmobel polipropileno
- 1 Motor extracción
- 1 Armario comedor
- 1 Nevera
- 1 Congelador
- 1 Congelador en barra
- 1 Asador con rejilla de carbón
- 1 Sombrado exterior
- 1 Nevera vinoteca
- 1 Vitrina nevera expositora cerveza
- 4 Altavoces FONESTAR
- 2 Altavoces frontales FONESTAR
- 1 Altavoz FENTON



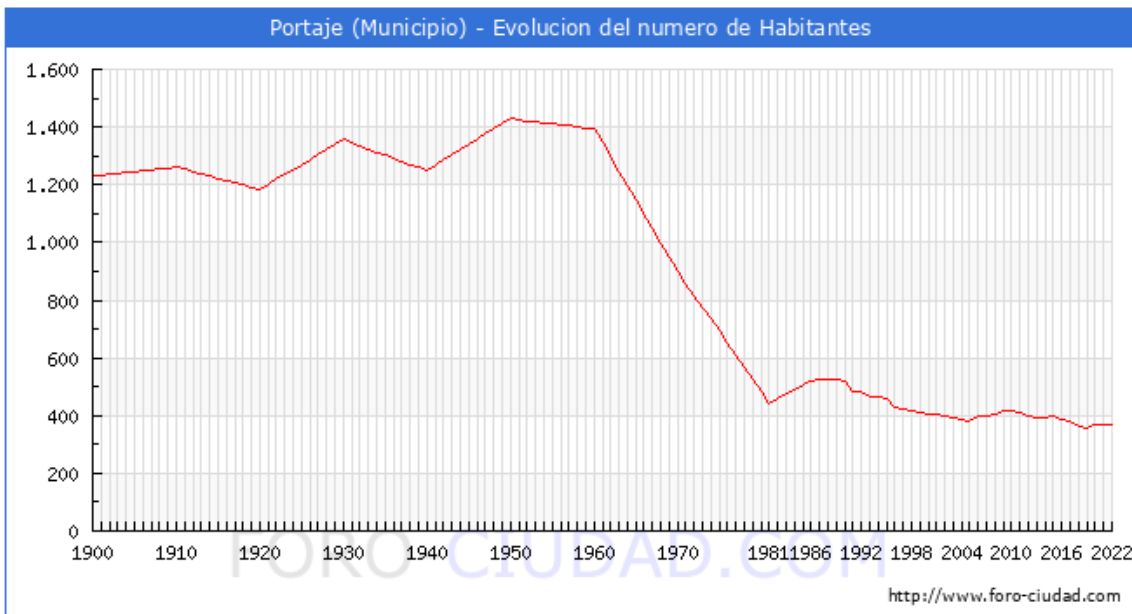
- 1 Etapa de potencia SPL 200
- 1 Mesa de mezclas Ibiza JD2IUJBMKII
- 1 Ecuador mini FBQ

5. Previsiones sobre la demanda de uso

La demanda de uso del servicio se fundamenta en la población con que cuenta el municipio y su zona de influencia.

Para analizar la demanda del servicio nos basaremos en la afluencia de usuarios al mismo. La afluencia varía considerablemente de una localidad a otra en función de factores tan heterogéneos como la densidad de población, densidad de comercios, topografía del terreno, climatología, ofertas de servicios similares, accesibilidad, nivel y calidad de vida, etc.

Según los datos publicados por el INE a 1 de enero de 2022 el número de habitantes de Portaje es de 371, el mismo número de habitantes que en el año 2021. En el siguiente gráfico, el cual muestra la evolución de la población de habitantes en Portaje, podemos observar como la cifra de la misma se ha mantenido sin grandes desviaciones en los últimos diez años.



Otro dato a tener en cuenta es el escenario en el que se lleva a cabo este estudio, por el que se valora una “vuelta a la normalidad” sin restricciones alguna para la hostelería y el ocio. Además, se considera para el estudio una capacidad máxima estimada del local de entre 60 y 70 personas, lo que supone una ventaja para acoger a los vecinos del municipio.

Por lo expuesto, se prevé que la sola población de Portaje sea suficiente para cubrir las plazas del local.

Además, en los últimos años, la economía de Portaje y del conjunto de la Mancomunidad de la Rivera de Fresnedosa se ha visto beneficiada por el auge del turismo



rural en la zona. Por ello, el bar-cafetería será, sin duda alguna, un factor atractivo para los grupos de turistas.

Por todo ello, se estima que la implantación del servicio del bar-cafetería tendrá una buena acogida en el municipio.

6. Riegos operativos, riesgos tecnológicos y duración de la concesión

La duración de la concesión queda establecida en el plazo de 3 años, prorrogable a dos años más.

Durante el periodo que dura la concesión y, según establece la ley, la empresa o persona concesionaria asumirá el riesgo de acuerdo con los escenarios planteados en su oferta económica.

7. Coste y financiación de la inversión

De acuerdo con lo estipulado en el punto 4 del presente estudio, no se prevé que el concesionario tenga que llevar a cabo importantes inversiones u obras en el edificio, salvo posibles mejoras que ofrezcan los licitadores en el procedimiento de adjudicación, que será a su cargo.

8. Costes del concesionario

Los costes del concesionario, así como los datos de ingresos, suponen una estimación de las cifras del plan de negocios.

Así, al objeto de simplificar el estudio, se han agrupado los gastos que corren a cargo del concesionario en los bloques que a continuación se detallan:

- Costes fijos amortizables

Por lo expuesto anteriormente, para el presente estudio no se han tenido en cuenta costes fijos amortizables.

- Costes de estructura

Para calcular los costes de estructura se ha llevado a cabo un estudio en base a dos bloques. Estos son, de un lado, los gastos de suministros que se van a tener en cuenta durante la temporada de baño y, de otro, los gastos de servicios necesarios para hacer frente a dicha temporada.

- Costes de personal

La prestación de los servicios previstos constituye una actividad altamente intensiva en mano de obra, siendo el peso de la partida de personal la más importante en la estructura de costes de la actividad junto a al consumo de materias primas.

Para hacer frente a las necesidades de personal, se estima suficiente una plantilla compuesta de cuatro trabajadores: un camarero, un ayudante de camarero, un cocinero y un asistente de limpieza. En base a lo expuesto, se establece su jornada en función de las necesidades del servicio.



En cuanto a la política salarial se ha considerado ajustar los salarios al actual salario mínimo interprofesional para el actual ejercicio, que se sitúa en los 1.080,00 euros mensuales, siendo incrementado en un 10% para todos los trabajadores.

La relación de profesionales, previstas para el desarrollo de la actividad, no implica una estructura estanca ya que, en este tipo de actividad empresarial, es del todo necesario contar con una plantilla dinámica y versátil que pueda desarrollar conjunta o alternativamente diferentes roles en la empresa.

- Costes de materia prima

Al objeto de simplificar los conceptos de gasto corriente en materia prima se han considerado tres bloques: suministros de alimentación y bebida, los productos de limpieza e higiene y otros.

En relación con los productos de limpieza e higiene, se ha dotado una cantidad fija para toda la temporada. Sin embargo, respecto a la alimentación se ha considerado un volumen equivalente al 30% de los ingresos totales.

Los costes de materia prima se han imputado en base a la importancia que tienen cada uno sobre las distintas líneas de servicio, estimando un crecimiento del 30% en el caso de nuevos ingresos.

8.1. Costes de estructura

Concepto	Anual
Servicios	3.500,00 €
Servicios de gestoría	600,00 €
Servicios externos de seguridad y salud	720,00 €
Comunicaciones	600,00 €
Publicidad y propaganda.	20,00 €
Gastos de fumigación	600,00 €
Seguros	960,00 €
Suministros.	13.200,00 €
Suministros de luz	10.800,00 €
Suministros de agua	2.400,00 €



Total servicios y suministros	16.700,00 €
--------------------------------------	--------------------

8.2. Costes de personal

Conceptos	SyS	SS	Anual
			Coste
Total	24.948,00 €	7.733,88 €	33.177,06 €
Camarero (100% jornada)	12.474,00 €	3.866,94 €	16.340,94 €
Ayudante de camarero (25% jornada)	4.158,00 €	1.288,98 €	5.446,98 €
Cocinero (50% jornada)	8.316,00 €	2.577,96 €	10.893,96 €
Personal de limpieza (25% jornada)	378,00 €	117,18 €	495,18 €

8.3. Costes de materias primas

Concepto	Anual
Total materia prima	19.067,35 €
Alimentación	18.367,35€
Productos limpieza	600,00 €
Otros gastos	100,00 €

9. Ingresos del concesionario

La estructura de ingresos se ha sectorizado, igualmente, en dos estudios.

Estudio 1: Servicio ordinario prestado a usuarios locales. Se ha llevado a cabo realizando una estimación de los usuarios que acuden al día y el gasto medio diario, realizando la media de los días de diario y los fines de semana.

Estudio 2: Servicio prestado para eventos y usuarios no locales (turistas de la temporada estival). Se ha calculado del mismo modo que el estudio anterior.

Teniendo en cuenta que el local cuenta con 50 sillas, 7 taburetes, y 15 mesas de comedor, se entiende que la capacidad total puede rondar entre unas 60/70 personas



Sin embargo, a la hora de calcular los ingresos se ha estimado que durante los días de diario (entre los usuarios que se engloban dentro del “Estudio 1” y los del “Estudio 2”), acudirá un promedio de 17 personas. Los fines de semanas, se ha calculado que acudirán al bar-cafetería alrededor de 30 personas por día.

Es importante destacar que dicha previsión se ha calculado contando con todas las temporadas del año, tanto la temporada estival como aquellos periodos de vacaciones tales como Navidad, Semana Santa, y demás fiestas nacionales. Igualmente, los periodos en los que el bar-cafetería contaría con apenas afluencia también han sido tenidos en cuenta.

Días de diario	Fin de semana
----------------	---------------

Estimaciones de consumo	Comida	Bebida	Comida	Bebida	Total semana	Total fin de semana	Gasto diario
Estudio 1	3,00 €	3,00 €	5,00 €	5,00 €	30,00 €	20,00 €	7,14 €
Estudio 2	6,00 €	5,00 €	15,00 €	15,00 €	40,00 €	60,00 €	14,29 €

Ingresos	N.º de clientes	Gasto/día cliente	Ingresos diarios	Ingresos anuales
Estudio 1	12,86	7,14 €	91,84 €	33.061,22 €
Estudio 2	7,86	14,29 €	112,24 €	40.408,16 €

Total ingresos mensuales	73.469,39 €
---------------------------------	--------------------

10. Previsión de cuenta de resultados y rentabilidad

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	74.865,31 €	75.988,29 €	77.128,11 €	78.258,03 €	79.459,31 €
Costes	69.925,25 €	71.194,21 €	72.485,60 €	73.799,80 €	75.137,24 €
C. Fijos amortizables	-	-	-	-	-
C. de estructura	17.017,30 €	17.272,56 €	17.531,65 €	17.794,62 €	18.061,54 €



C. Personal	33.840,60 €	34.517,41 €	35.207,76 €	35.911,92 €	36.630,16 €
C. Materias primas	19.067,35 €	19.404,24 €	19.746,19 €	20.093,26 €	20.445,55 €
Canon de explotación pago directo	1.800,00 €	1.800,00 €	1.800,00 €	1.800,00 €	1.800,00 €
Rentabilidad antes de impuesto	3.140,06 €	2.994,07 €	2.842,51 €	2.685,23 €	2.522,06 €
Rentabilidad después de impuesto	2.198,04 €	2.095,85 €	1.989,76 €	1.879,66 €	1.765,44 €

- Rendimientos obtenidos por el Ayuntamiento

	Anual
Canon de explotación	1.800,00 €
Aplicación lineal de la inversión propuesta	-
Rentabilidad obtenida por el Ayuntamiento	1.800,00 €

11. Posibles ayudas

El sector de la hostelería, como el resto de servicios, no es objeto prioritario de subvenciones públicas, siendo la mayor parte de las existentes para la realización de inversiones en infraestructuras o para el aumento de la capacidad hotelera. Por este motivo y al tratarse de la explotación de una concesión administrativa, no se han contemplado en el estudio.

No obstante, existen líneas de ayudas para la financiación de gastos de seguridad social de trabajadores por cuenta ajena o para la incorporación como trabajadores autónomos. También existen líneas de financiación prioritaria.

Debido a la heterogeneidad de estructuras societarias y circunstancias personales de los posibles concesionarios, no hemos considerado adecuado tener en cuenta estas ayudas públicas, circunstancia que sí deberán considerar los licitadores en su propuesta de plan de negocio.

12. Evaluación del riesgo operacional

El riesgo operacional es aquél que puede provocar pérdidas debido a errores humanos, procesos internos inadecuados o defectuosos, fallos en los sistemas y como consecuencia de acontecimientos externos.



Como hemos indicado anteriormente, la concesión del derecho de explotación de los servicios implica la transferencia al concesionario del riesgo operacional, abarcando el riesgo de demanda, el de suministro, o ambos.

Tanto el artículo 14 de la LCSP, como el artículo 5.1 b) de la Directiva 2014/23/UE, establecen que el concesionario asume un riesgo operacional cuando, en condiciones normales de funcionamiento, no esté garantizada la recuperación de las inversiones realizadas con ocasión de la explotación de las obras que sean objeto de la concesión.

En este sentido, el riesgo de explotación económica de la concesión debe entenderse como el riesgo de exposición a las incertidumbres del mercado, que puede traducirse en el riesgo de enfrentarse a la competencia de otros operadores; el riesgo de un desajuste entre la oferta y la demanda de los servicios; el riesgo de insolvencia de los deudores de los precios por los servicios prestados; el riesgo de que los ingresos no cubran íntegramente los gastos de explotación; o incluso, el riesgo de responsabilidad por un perjuicio causado por una irregularidad en la prestación del servicio.

Con esta concesión se pretende, por tanto, evitar la exposición del ayuntamiento al riesgo de un mercado muy especializado, en el que resulta determinante la gestión de un operador cualificado y experimentado en el sector del turismo activo o de la hostelería, que pueda transferir su “Know-how” al negocio.

Igualmente, la asunción del riesgo por el concesionario redundará en la buena gestión del establecimiento, lo que incidirá en una mayor satisfacción de los usuarios, ya que el concesionario tratará de poner todos los medios a su alcance con objeto de obtener la mayor afluencia posible y rentabilizar la explotación ofreciendo un servicio de calidad.

III. CONCLUSIONES. - El Ayuntamiento de Portaje cuenta con un bien de dominio público, afectado al servicio público de uso común, que se encuentra en un adecuado estado de conservación.

La puesta en servicio de este bien pretende contribuir al fortalecimiento del sector turístico en la localidad, al tiempo que permite dotar a la corporación de fondos extraordinarios para la prestación de servicios a sus vecinos.

El local cuenta con una localización estratégica al encontrarse el municipio de Portaje en el centro de la Mancomunidad de la Rivera de Fresnedosa. Esta posición, y la calidad de las instalaciones, permiten estimar unas previsiones de ocupación suficientes para la sostenibilidad de la explotación en los términos del estudio de viabilidad propuesto.

No obstante, la alta especialización del sector recomienda concesionar la explotación del servicio en manos de un operador privado con experiencia en el sector y, a ser posible, con arraigo en la zona. Este tipo de perfil permitiría mejorar la cadena de valor de los productos autóctonos y engranar su actividad con los empresarios y empresarias de la comarca que desarrollan otras actividades complementarias, como el turismo activo en el mundo natural o las actividades cinegéticas.

Los suscribientes del presente estudio entendemos que la selección de un concesionario cualificado, solvente y experimentado podría conseguir mejorar las expectativas de negocio, mejorando las previsiones iniciales de nuestro estudio.



El Director de Área

La Técnico de la Administración General

Fdo.: Fernando López Salazar.

Fdo.: Gloria Siomar Serván Soto.

URL de verificación: <https://sede.dip-caceres.es/carpetaCiudadano/Enlaces.do?id=validacion&cveValidacion=DIPCC-PF24DR0S7600BH5QTWL12CZ0CTVVRK5I>
Código Seguro de Verificación: DIPCC-PF24DR0S7600BH5QTWL12CZ0CTVVRK5I | Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 1 de Octubre
DIR3 Órgano: L02000010
Sello de tiempo: 24/08/2023 09:46
Página: 13/13
Firmantes: GLORIA SIOMAR SERVÁN SOTO - TECNICO DE ADMINISTRACION GENERAL (DIPUTACION DE CACERES)
FERNANDO LOPEZ SALAZAR - DIRECTOR (DIPUTACION DE CACERES)

