

Expediente n.º: 2611 /2022

Informe de Intervención

Procedimiento: Estudio Viabilidad Económico Financiero Concesión

Servicio Gestión Bar Parque C/ Mérida

Tipo de Informe: Definitivo

## ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO FINANCIERA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DEL BAR RESTAURANTE PARQUE

**PRIMERO.** En general la decisión sobre la forma de gestión de un servicio es una decisión administrativa de carácter discrecional pero que debe estar basada en los correspondientes informes que acrediten **que la forma elegida es la más sostenible y eficiente.**

Los principios de eficiencia y sostenibilidad se han colocado, especialmente en los últimos años, en la cúspide de las exigencias programáticas de cualquier Ley. La eficiencia es la eficacia al mínimo coste; la sostenibilidad tiene una doble acepción: económica (control del déficit) y ambiental (respetuoso con el medio ambiente). La satisfacción del interés general ha de lograrse siempre de la manera más eficiente y sostenible posible. Resulta por ello esencial un análisis técnico de todos los aspectos que han de estudiarse para decidir la forma más eficiente de prestar un servicio público para, más allá de ideas previas preconcebidas, garantizar ese objetivo básico: ofrecer a los ciudadanos el mejor servicio público posible en relación calidad precio, logrando el equilibrio entre la eficiencia social y el saneamiento económico de la gestión.

**SEGUNDO.** Aunque tanto el TRLRHL como el art. 86 de la LBRL en su redacción dada por la Ley 27/2013, de Racionalización y Sostenibilidad de las Administración Local (LRSAL) exigen la tramitación de este expediente sólo para “ejercer la iniciativa pública para el ejercicio de actividades económicas”, se va imponiendo en la jurisprudencia la necesidad de dicho expediente para el ejercicio de cualquier nueva actividad con contenido económico o servicio por parte de una Entidad local.

Dicha jurisprudencia extiende la necesidad de tramitar el expediente “**acreditativo de la conveniencia y oportunidad de la medida**” siempre que se promueva una actividad económica, aunque caiga dentro de la órbita de los cometidos que para una entidad local revistan la condición de servicio. La no tramitación previa de este expediente es considerada causa de  **nulidad de pleno derecho**  del expediente por el que posteriormente se adjudique el servicio de manera indirecta, de manera reiterada por la jurisprudencia, incluso en casos en los que el servicio ya estaba implantado y simplemente se cambia la forma de gestión (entre otras, Sentencias del Tribunal Supremo de 21-12-2000, 1-02-2002 y 3-12-2004).

**TERCERO.** Por otro lado, el artículo 15 de 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 (LCSP, en adelante), define al contrato de concesión de servicios del siguiente modo:

«1. El contrato de concesión de servicios es aquel en cuya virtud 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.

## 2. El derecho de explotación de los servicios implicará la transferencia al concesionario del riesgo operacional.

No podrán ser objeto de estos contratos los servicios que impliquen ejercicio de la autoridad inherente a los poderes públicos.»

La Directiva 2014/23/UE, de concesiones, en su artículo 5 establece que «se considerará que el concesionario asume un riesgo operacional cuando no esté garantizado que, en condiciones normales de funcionamiento, vaya a recuperar las inversiones realizadas ni a cubrir los costes que haya contraído para explotar las obras o los servicios que sean objeto de la concesión. La parte de los riesgos transferidos al concesionario supondrá una exposición real a las incertidumbres del mercado.

Por su parte, el artículo 14 de la LCSP, aunque incardinado en el contrato de concesión de obras, pero referido también al de concesión de servicios establece lo siguiente:

«El derecho de explotación de las obras, a que se refiere el apartado primero de este artículo, **deberá implicar la transferencia al concesionario de un riesgo operacional en la explotación de dichas obras abarcando el riesgo de demanda o el de suministro, o ambos.** Se entiende por riesgo de demanda el que se debe a la demanda real de las obras o servicios objeto del contrato y riesgo de suministro el relativo al suministro de las obras o servicios objeto del contrato, en particular **el riesgo de que la prestación de los servicios no se ajuste a la demanda.**

Dicho esto, en la gestión Bar Restaurante del Parque Municipal, el adjudicatario se haría cargo de todos los gastos (personal, mantenimiento, suministros, impuestos, etc.), y la contraprestación que recibiría estaría constituida por el derecho a la explotación de las instalaciones durante el plazo de vigencia de la concesión establecida en 5 años con opción a una prórroga de otros 5 años siempre y cuando exista acuerdo entre las partes.

El Ayuntamiento de Los Santos de Maimona no participará en la financiación, no otorgará subvención alguna ni avalará ningún tipo de empréstito, ni participará en ninguna forma de financiación del contrato. Por ello, el Ayuntamiento no está obligado a consignar crédito presupuestario para tal finalidad ni contrae obligación ninguna para próximos ejercicios.

Por lo tanto, el concesionario tendrá derecho a percibir directamente de los clientes, los precios que consten en su carta y cumpliendo los requisitos previstos en el Decreto 181/2012, de 7 de septiembre, por el que se establece la ordenación y clasificación de las empresas de restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

En cualquier caso, se debería restablecer el equilibrio económico del contrato, en beneficio de la parte que corresponda, en los siguientes supuestos:

a) Como se ha dicho anteriormente, por razones de interés público.

b) Cuando actuaciones del Ayuntamiento de Los Santos de Maimona, por su carácter obligatorio para el concesionario determinaran de forma directa la ruptura sustancial de la economía del contrato.

Fuera de los casos previstos en las letras anteriores, únicamente procederá el restablecimiento del equilibrio económico del contrato cuando causas de fuerza mayor determinaran de forma directa la ruptura sustancial de la economía del contrato. A estos efectos, se entenderá por causas de fuerza mayor las enumeradas en el artículo 2391 de la LCSP.

En todo caso, no existirá derecho al restablecimiento del equilibrio económico financiero por incumplimiento de las previsiones de la demanda recogidas en el estudio de la Administración o en el estudio que haya podido realizar el concesionario.

Por lo tanto, el restablecimiento del equilibrio económico del contrato se realizará mediante la adopción de las medidas que en cada caso procedan. Estas medidas podrán consistir en la modificación de las tarifas a abonar por los clientes, la modificación del canon que el concesionario tiene que satisfacer al Ayuntamiento y/o la reducción o ampliación del plazo de la concesión.

No obstante lo anterior, el art. 290 de la LCSP viene a establecer sobre las modificaciones del contrato y el mantenimiento de su equilibrio económico, que el contratista tendrá derecho a desistir del contrato cuando le resulte extraordinariamente oneroso para él, como consecuencia de una de las siguientes circunstancias:

a) La aprobación de una disposición general por una Administración distinta de la concedente con posterioridad a la formalización del contrato.

b) Cuando el concesionario deba incorporar, por venir obligado a ello legal o contractualmente, a las obras o a su explotación avances técnicos que las mejoren notoriamente y cuya disponibilidad en el mercado, de acuerdo con el estado de la técnica, se haya producido con posterioridad a la formalización del contrato.

Se entenderá que el cumplimiento del contrato deviene extraordinariamente oneroso para el concesionario cuando la incidencia de las disposiciones de las Administraciones o el importe de las mejoras técnicas que deban incorporarse supongan un incremento neto anualizado de los costes de, al menos, el 5 por ciento del importe neto de la cifra de negocios de la concesión por el período que reste hasta la conclusión de la misma. Para el cálculo del incremento se deducirán, en su caso, los posibles ingresos adicionales que la medida pudiera generar.

Cuando el contratista desistiera del contrato como consecuencia de lo establecido en este apartado la resolución no dará derecho a indemnización alguna para ninguna de las partes.

**CUARTO.** En consecuencia con lo anteriormente expuesto, 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, norma que exige que en los contratos de concesión de servicios la tramitación del expediente vaya 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 si concluye en la inviabilidad de un proyecto. No se estipula, no obstante, en qué casos se podrá optar por una opción u otra.

Tanto el estudio de viabilidad general como de viabilidad económico-financiera están **situados en la tramitación antes del inicio del expediente, y tiene el carácter de ser**

### **vinculantes si son negativos.**

De este carácter vinculante viene la necesidad de determinar la competencia de los órganos de contratación, artículo 61 de la LCSP; por la que quizás la LCSP debería haber determinado a quién corresponde la competencia para elaborar estos estudios. Aunque en el ámbito local no tiene especial dificultad si consideramos la normal duración de este tipo de contratos y su valor estimado; por lo que será habitual que, conforme a lo dispuesto en la Disposición Adicional Segunda, corresponda al Pleno. En todo caso, ante la falta de regulación, se puede considerar que la competencia debe corresponder al mismo órgano de contratación.

**QUINTO.** Por lo que se refiere a la publicidad del estudio de viabilidad, el artículo 247.3 de la LCSP, y referido al contrato de concesión de obra, establece que:

«3. **La Administración concedente someterá el estudio de viabilidad a información pública por el plazo de un mes**, prorrogable por idéntico plazo en razón de la complejidad del mismo y dará traslado del mismo para informe a los órganos de la Administración General del Estado, las Comunidades Autónomas y Entidades Locales afectados cuando la obra no figure en el correspondiente planeamiento urbanístico, que deberán emitirlo en el plazo de un mes.»

Aunque no se mencione expresamente para el contrato de concesión de servicios, como es nuestro caso, podemos aceptar que resulta igualmente preceptiva la publicación del estudio de viabilidad y por el mismo plazo establecido en el artículo 247.3 de la LCSP. Sin embargo, nada dice este precepto sobre el instrumento de publicidad de tal estudio.

El artículo 63.1 de la LCSP, al regular el perfil de contratante establece que «1. Los órganos de contratación difundirán exclusivamente a través de Internet su perfil de contratante, como **elemento que agrupa la información y documentos relativos a su actividad contractual** al objeto de asegurar la transparencia y el acceso público a los mismos.» Aunque a lo largo de este precepto no se mencione al estudio de viabilidad, en nuestra opinión éste debe ser el instrumento de publicidad para tal estudio, pues ha de tenerse en cuenta que es un trámite necesario y previo al expediente de adjudicación, en este caso, un contrato de concesión de servicios. Pues bien, unido esto último a lo que necesariamente se ha de publicar en el perfil de contratante según dispone el citado artículo 63.3, entre ellos y por lo que aquí interesa, «La memoria justificativa del contrato» que viene a implicar la conveniencia y oportunidad exigida por el artículo 86.1 de la Ley 7/1985, **podemos llegar a la conclusión que la publicación del estudio de viabilidad debe realizarse en el perfil del contratante.**

Ahora bien, dado que el artículo 347.2 de la LCSP exige que **los perfiles de contratante estén alojados en la Plataforma de Contratación del Sector Público**, la publicación del estudio de viabilidad **deberá aparecer también publicada en dicha Plataforma durante ese plazo de un mes.**

**En cuanto a la posibilidad de establecer reclamaciones y alegaciones en el trámite de exposición pública**, si bien tampoco nada dicen al respecto los preceptos citados de la LCSP, el trámite de información pública, per sé, tiene la función única de dar a conocer a los interesados el documento que se publica a los efectos, obviamente, de que se puedan presentar reclamaciones, alegaciones o sugerencias al mismo las cuales serán resueltas por el órgano de contratación.



## SEXTO. Objeto

La cafetería del Bar Restaurante del Parque Municipal será gestionada por la empresa o persona física que resulte adjudicataria mediante la concesión administrativa del servicio, por un periodo de 5 años, pudiendo prorrogarse por 5 años más.

Las instalaciones de Bar Restaurante del Parque están integradas las siguientes estancias:

Se trata de un local comercial destinado a bar-restaurante, exento de planta baja, integrado en un parque municipal principal de la población, situado entre las calle Mérida, Santiago del Moral y lateral calle Parque.

Se trata de un local de base irregular ortogonal.

Es un edificio sencillo con la siguiente distribución: Porche de entrada con dos arcos semiélticos frontal y lateral y techo del porche con bóveda por arista, desde este porche que configura la entrada principal accedemos a Bar propiamente dicho, con un salón principal donde se encuentra ubicada la barra y un salón a la derecha desde el que se accede a los aseos. Desde la zona del bar, en la zona de trabajo tras la barra, accedemos a la cocina, con acceso independiente desde el exterior por la parte trasera. El edificio tiene adosado un pequeño elemento edificatorio o caseta en la parte posterior derecha.

El edificio se encuentra ubicado en la zona central de un bonito y amplio parque de unos 20.000 m2. de superficie y que es un pulmón importante en la localidad.

El bar posé una zona exterior de veladores y acerados perimetrales, valorados en la presente tasación.

El bar posé dos aseos independientes uno para caballeros/minusválidos y otro para señoras.

Según documentación investigada de la construcción, la misma data de 1975 (dato obtenido de la ficha catastral).

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS PRICIPALES:

- Estructura a base de muros de carga de ladrillo y forjado unidireccional de viguetas autorresistentes y bovedillas de hormigón.
- Cubiertas de teja cerámica mixta sobre tabiques palomeros y tablero cerámico; con vertidos libres a exterior.
- Solados de gres antideslizantes de diferentes tipologías, tanto exterior, como en exterior.
- Acerados perimetrales de hormigón con acabados en mortero ruleteado y bordillos de granito piconado.
- El edificio tiene una base de cimentación, que sobresale con diferentes alturas unos 12 cm. respecto del cerramiento; esta variabilidad en las alturas de estos muretes de cimentación son originado por el desnivel del terreno sobre el que se asienta el edificio.
- Sobre la cimentación los cerramientos de ladrillo y cámaras interiores de tabiques de ladrillo hueco doble.
- En exterior, toda la envolvente del edificio principal lleva un zócalo de piedra natural de la

zona, que arranca en los muretes de cimentación y queda rematado por una piedra artificial saliente a modo de bocel; esta piedra artificial está a nivel de las carpinterías de las ventanas de fachada, que queda enrasada con la piedra artificial de los vierteaguas de éstas.

- Los acabados exteriores sobre el zócalo con remate de piedra artificial son de enfoscados de mortero de cemento y pintura plástica exterior color blanco.
- Estos mismos acabados continúan por el alero de cubierta, el cual hace escalón a modo de cornisa. Éste vuelo de cubierta es de 32 cm. y cornisa de 10x12 cm.
- de 33x33 cm. con junta de 8 mm. en cocina, aseos; el mismo tipo de suelo con rodapié de 8 cm.; en zona de salón del bar.
- Interiormente el salón o zona de ocio y comida, se encuentra perimetralmente por las paredes con un zócalo de gres esmaltado colocado a 45° sobre una pieza de arranque de 23cm. y otra de remate de 10 cm. con un cordón superior, todas las piezas con junta negra de 8-10 mm. de anchura.
- Los acabados de paredes lisas interiores son guarnecidos y enlucidos de yeso en paredes, rematados superiormente con una moldura de escayola pintada en color pastel.
- Falsos techos de escayola lisa en techos de aseos y zona de trabajo (tras la barra del bar).
- Falsos techos de escayola decorada en techos de salón.
- Falsos techos de escayola perfilera vista en cocina.
- Solados de gres antideslizantes tipo rústico en interior 33x33 cm., aseos y porche a 45° y remate perimetral con bandas empedradas (solo en interior en salón) de 15 cm. de anchura.
- Solados de gres antideslizante tipo porcelánico color negro 60x33 cm. en la zona de trabajo del bar.

-Solados de gres antideslizantes de tipo sencillo de 33x33 cm. color claro en la cocina.

- Alicatados en aseos con baldosas cerámicas decoradas de 25x33 cm. con cenefa.
- Alicatados en cocina de dos tipos, la zona izquierda, hasta la ventana del fondo con azulejos de 15x15 color blanco y el resto o zona de la derecha (como consecuencia de alguna reforma) de 20x20 cm. color blanco.
- La barra del bar está ejecutada con los siguientes elementos constructivos:

o Tapa superior de granito nacional de 2 cm. con borde redondo y faldón delantero de 7 cm.

o Alicatado frontal con el mismo tipo de baldosas de gres rústico que el utilizado en la solería, y prolongado con peldaño único o reposapiés revestido del mismo tipo de material.

o Alicatado interior con azulejo liso blanco de 15x15 cm.

o La estructura portante construida con muro de ½ pie de ladrillo macizo perforado y tablero cerámico superior con capa de compresión.

o Sobre la barra conducto de ventilación con con acabado curvado en las esquinas ejecutado con escayola y colgado del techo, el cual aloja en su parte inferior focos downlights dicroicos de 6 cm. de diámetro. Este elemento se encuentra pintado en color pastel.

- La zona de trabajo detrás de la barra del bar dispone de un mueble haciendo forma de L y con rincón achaflanado. Dicho mueble está ejecutado en maderas nobles y barnizado en color oscuro dispone de cajones, estantes y tapa superior de 43 cm. de anchura en las alas laterales y 66cm. en la zona central del chafán. Posé una campana de madera para extracción de humos la zona central de 166x42 cm. de boca.

- Sobre esta zona anteriormente descrita la pared se encuentra forrada en madera de pino barnizada en color oscuro a modo de entablado vertical.

- Carpinterías exteriores en ventanas del salón y en puerta de acceso al bar, de tipo aluminio lacado en color verde con vidrios dobles.

- La puerta de acceso al bar de 2 hojas abatibles con cancela exterior de ballesta.



- Las ventanas principales con formas especiales elípticas seccionada inferiormente, excepto una de menor tamaño que es una elipse completa de 105x70 cm. Estas ventanas principales tienen en su parte central dos hojas correderas, un paño fijo a cada lado y un montante superior fijo.
- Ventana en la zona de aseo de aluminio lacado color, con vidrio doble, uno de ellos traslúcido esmerilado, y formado por dos hojas correderas y fijo superior de ½ punto rebajado.
- Ventana en cocina de acero tipo perfrisa, pintado al esmalte, con vidrio impreso, tipo listral de 5 mm., y formada la carpintería por dos hojas abatibles y y fijo superior de ½ punto rebajado.
- Fabrica de vidrio moldeado con piezas de 15x30 cm. dispuestas verticalmente entre aseos.
- Puertas de paso de tipo sencillo en sapelly barnizadas en su color en acceso a cocina, aseos e interior de aseos.
- Puertas metálicas de chapa en salida de cocina por la parte posterior y en puerta de acceso a caseta.
- Rejas de tipo pletinas 40x8 haciendo la forma de la ventana (10 cm. mas ancho que el perímetro del hueco) y barrotes verticales cada 12 cm. aproximadamente de macizo cuadrado de 20 mm.
- Instalaciones de fontanería y desagües en cocina y zona de bar.
- Instalación de campana industrial en cocina, de acero inoxidable.
- Instalación eléctrica con barras fluorescentes en cocina
- Alumbrado con downlights tipo dicroico 6 cm. cm. en aseos y barra de bar.
- Alumbrado con downlights empotrados de 22 cm. en zona de trabajo de bar.
- Luminaria de emergencias en zona de salón y cocina(ésta última se encuentra deteriorada).
- Alumbrado en zona de salón con apliques de diseño en pared para iluminación indirecta.
- Instalación de sistema de Aire Acondicionado Frio-caliente con Split murales, para zona de salón (3 unidades).

#### **Estado de conservación:**

Normal : Construcciones que, a pesar de su edad, cualquiera que sea ésta no necesitan reparaciones importantes. Coeficiente = 1 (c1). Necesita limpieza importante.

#### **SUPERFICIES de INTERÉS:**

Tras haber realizado comprobación en base a los datos de las mediciones realizadas las superficies son las siguientes:

- Superficie construida: 168,83 m2.
- Superficie ocupación (edificación+acerados perimetrales): 275,55 m2.

Las instalaciones se encuentran dentro del casco urbano, por lo cual no es necesario el desplazamiento con vehículos. Toda la instalación está en estado aceptable, lo que hace factible su explotación.

( Información suministrada: Departamento de Urbanismo Municipal )

**La apertura del local será** desde enero a diciembre. El horario del establecimiento se adecuará a lo fijado de acuerdo con la Ley 7/2019, de 5 de abril, de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

**SEPTIMO.** Previsiones sobre los costes.

**A.- Costes directos.** Los costes fijos son aquellos que se identifican plenamente con el servicio prestado y pueden ser asignados de forma específica sin necesidad de prorrateo o reparto alguno entre otras actividades o servicios. Principalmente, los costes fijos se agruparán por su naturaleza, de manera que podremos identificar cuatro tipos: costes relacionados con el personal imputado al Servicio, costes relacionados con el inmovilizado asociado al Servicio, costes asociados a suministros y servicios exteriores necesarios y otro tipo de costes no incluidos en los anteriores.

**A.1.- Costes de personal:** Para cuantificar los costes de personal, debemos aplicar la cuota de autónomo exigible a la persona física que resulte adjudicatario, no pudiendo incluir más costes debido a la imposibilidad de conocer en este momento si el adjudicatario procederá a contratar más personal, se imputa como mínimo un camarero y un cocinero con la siguiente cotización a la Seguridad Social

| Contratación | Sueldos y Salarios | Cotización S.Social | Coste Mensual | Coste Anual (14meses) |
|--------------|--------------------|---------------------|---------------|-----------------------|
| Camarero     | 896,02 €           | 267,91 €            | 1.163,93 €    | 16.295,02 €           |
| Cocinero     | 907,62 €           | 271,38 €            | 1.179,00 €    | 16.506,00 €           |

Siendo la cuota mínima de autónomo 294,00 €/mes x doce meses que asciende a 3.528,00 €. El total del coste de personal ascendería a 36.329,02 €.

### A.2.- Coste de adquisición de bienes y servicios:

| Económica | Denominación  | Anual              |  |
|-----------|---|--------------------|--|
| 221.00    | Energía Eléctrica.<br>(Existe un contador independiente a cuenta del concesionario) | 3.600,00 €         |  |
| 221.01    | Agua  | 1.440,00 €         |  |
| 221.04    | Vestuario   | 550,00 €           |  |
| 221.10    | Compras y Aprovechamiento   | 18.000,00 €        |  |
| 221.10    | Productos de Aseo y Limpieza  | 900,00 €           |  |
| 226.99    | Otros gastos y diversos para acondicionamiento y puesta en marcha                   | 4.000,00€          |  |
| 222       | Comunicaciones  | 1.200,00 €         |  |
|           | <b>Totales</b>  | <b>29.690,00 €</b> |  |

• Serían unos tener en diversos marcha.

**A.3.- Coste**

29.690,00 € sin cuenta otros gastos para la puesta en **en servicios**



## Exteriores:

| Económica | Denominaciones                  | Anual      |
|-----------|---------------------------------|------------|
| 209       | Canones a pagar al Ayuntamiento | 3.600 €    |
| 212       | Mantenimiento de Edificios      | 1.200,00 € |
| 216       | Mantenimiento Equipos           | 600,00 €   |
| 224.00    | Primas de Seguros               | 400,00 €   |
|           | Totales                         | 5.800,00 € |

**Servicios Exteriores.** – Servicios de naturaleza diversa adquiridos por la organización, no incluidos en adquisición de bienes corrientes y servicios o que no forman parte del precio de adquisición del inmovilizado o de las inversiones financieras temporales.

**A.4.- Otros costes diversos:** Nota 1: En ningún caso se ha considerado como coste ni las provisiones ni los deterioros hasta que se constate la efectiva producción de la pérdida, en cuyo momento se imputará la misma al periodo o a los periodos que corresponda.

Nota 2: Tal y como se indica en el estudio de viabilidad económico financiera de la concesión del servicio y debido a la existencia de posibles debilidades recogidas en el mismo, en aplicación del principio de prudencia, debemos estimar incluido en concepto de otros gastos diversos el importe de 4.000,00 € para recoger otro tipo de gastos no previstos y/o eventuales en cuentas determinadas anteriores que pudieran tener lugar durante la prestación del servicio. (Revestimiento, acondicionamiento y puesta en funcionamiento).

OTROS COSTES 4.000,00 €

### A.5.- Costes del inmovilizado:

Tendrá en cuenta todos los gastos relacionados con el inmovilizado afectado en la ejecución del servicio. Se incluirá aquí los gastos de amortizaciones del inmovilizado material e inmaterial, los de mobiliario, equipos de oficina y aplicaciones informáticas, todo ello antes de la puesta en marcha del servicio.

Según información recibida de los Servicios de Urbanismo del Ayuntamiento de Los Santos de Maimona, el valor de ambas instalaciones es el siguiente:

VALOR DE LA CONSTRUCCIÓN: 160.368,00 € (AÑO 1975)

VALOR ACTUAL: 83.390,00 € (AÑO 2022)

Si aplicamos lo establecido en el artículo 12 de la Ley 27/2014, de 27 de noviembre, del Impuesto sobre Sociedades, el cual señala en cuanto a las correcciones de valor o amortizaciones lo siguiente:

“Artículo 12. Correcciones de valor: amortizaciones.

1. Serán deducibles las cantidades que, en concepto de amortización del inmovilizado material, intangible y de las inversiones inmobiliarias, correspondan a la depreciación efectiva que sufran los distintos elementos por funcionamiento, uso, disfrute u obsolescencia. Se considerará que la depreciación es efectiva cuando:

a) Sea el resultado de aplicar los coeficientes de amortización lineal establecidos en la tabla adjunta cuya fuente normativa es la Ley 27/2014, de 27 de noviembre, del Impuesto sobre Sociedades, enlace: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2014-12328>

b) Sea el resultado de aplicar un porcentaje constante sobre el valor pendiente de amortización. Tomamos la opción a) anterior.

Coste de Amortizaciones. – Importe de la depreciación efectiva sufrida por el inmovilizado material o inmaterial, por su aplicación a la prestación del servicio público.

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Cálculo Amortización   |                              |
| Criterio Lineal  | EDIFICIO                     |
| 2% 100 años  | 1.667,80 €                   |
| Edificios comerciales, administrativos, de servicios y viviendas | 1.667,80 € (valor actual 2%) |

### B.- Coste indirecto.

Los costes indirectos son aquellos que no se pueden identificar plenamente con el servicio y han de ser asignados de forma global mediante un prorrateo entre otras actividades y servicios que realizarán cometidos en beneficio del Bar Restaurante Parque Municipal. Se corresponden con los gastos de los servicios generales de gobierno y administración general, gestión tributaria o recaudación, y en concreto serán: Administración General de la Entidad Local, Órganos de Gobierno, Secretaría, Intervención, Tesorería, Recursos Humanos, etc.

Cada entidad deberá definir el conjunto de criterios o claves de reparto que dotará de contenido práctico las relaciones entre las estructuras de elementos de coste, centros y actividades que se hayan definido.

No existen Costes indirectos.

### Resumen General de Costes.

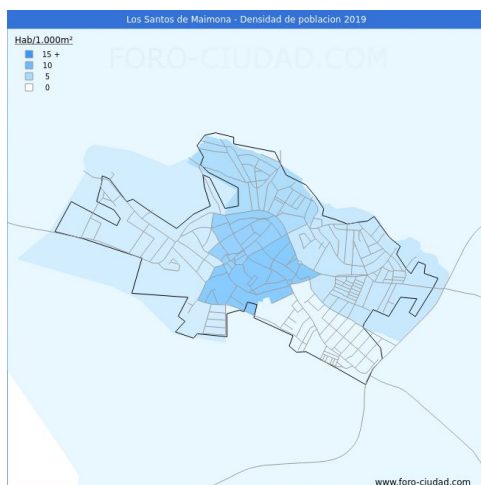
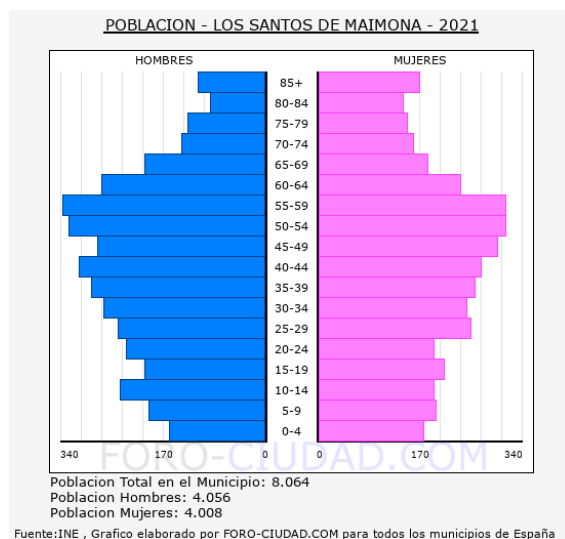
| CLASE DE COSTES                      | IMPORTE     | PORCENTAJE |
|--------------------------------------|-------------|------------|
| De personal                          | 36.329,02 € | 49,44 %    |
| De adquisición de bienes y servicios | 25.690,00 € | 34,95 %    |
| De Servicios Exteriores              | 5.800,00 €  | 7,90 %     |
| De otros costes diversos             | 4.000,00 €  | 5,45 %     |

|                |                    |             |
|----------------|--------------------|-------------|
| Amortización   | 1.667,80 €         | 2,26 %      |
| <b>Totales</b> | <b>73.486,82 €</b> | <b>100%</b> |

## OCTAVO. Previsiones sobre las unidades de servicio

**1.- USUARIOS.** La demanda de uso del servicio se fundamenta en la población con que cuenta el municipio. Para analizar la demanda del servicio nos basaremos en la afluencia en el aforo del establecimiento. 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 de vida, calidad de vida, etc.

Los datos de la población del municipio de Los Santos de Maimona, se reflejan en la siguiente tabla:



La densidad de población en el ejercicio 2021 es de 74,24 habitantes /km2.

2.-

|          | Ticket persona | Persona  | Martes a Viernes            |
|----------|----------------|----------|-----------------------------|
| Desayuno | 3,00 €         | 5 (10%)* | 15,00 €                     |
| Tapeo    | 10,00 €        | 5 (10%)* | 50,00 €                     |
| Comida   | 12,00 €        | 5 (10%)* | 60,00 €                     |
| Cena     | 15,00 €        | 5 (10%)* | 75,00 €                     |
|          |                |          | <b>200,00 x 4= 800,00 €</b> |

### INGRESOS BAR RESTAURANTE PARQUE MUNICIPAL.

A)

Se tiene que tener en cuenta el ticket medio por día y servicio que pueda obtener el negocio y el número de personas que puedan contener con una diferencia entre el gasto diario de Martes a Viernes y con otra variante para Sábados y Domingo-**Gasto diario de Martes a Viernes**

|          | Ticket persona | Persona  | Martes a Viernes            |
|----------|----------------|----------|-----------------------------|
| Desayuno | 3,00 €         | 5 (10%)* | 15,00 €                     |
| Tapeo    | 10,00 €        | 5 (10%)* | 50,00 €                     |
| Comida   | 12,00 €        | 5 (10%)* | 60,00 €                     |
| Cena     | 15,00 €        | 5 (10%)* | 75,00 €                     |
|          |                |          | <b>200,00 x 4= 800,00 €</b> |

\*se realiza una previsión baja, en el primer año y siguientes, sobre la ocupación total.

Se tiene en cuenta los días de la semana que estaría en funcionamiento y se presupone que los lunes sea el día de descanso.

### AFOROS

|                   | Superficie útil | Ocupación publico sentado en mesas | Ocupación zona de servicio | TOTAL AFORO        |
|-------------------|-----------------|------------------------------------|----------------------------|--------------------|
|                   |                 | 1,5 m2/ PERSONA                    | 10m2/ persona              |                    |
| ZONA DE PUBLICO   | 73,20 m2        | 48 PERSONAS                        |                            | <b>50 PERSONAS</b> |
| ZONA DE SERVICIOS | 25,34 m2        |                                    | 2 PERSONAS                 |                    |

Información suministrada por el departamento de urbanismo.

**-Gasto diario de Sábados a Domingos**

|          | Ticket persona | Personas estimación sobre la ocupación | Sábados y Domingos      |
|----------|----------------|--|-------------------------|
| Desayuno | 3,00 €         | 15 (30%)*                              | 45,00 €                 |
| Tapeo    | 10,00 €        | 15 (30%)*                              | 150,00 €                |
| Comida   | 12,00 €        | 15 (30%)*                              | 180,00 €                |
| Cena     | 15,00 €        | 15 (30%)*                              | 225,00 €                |
|          |                |  | <b>600 x 2= 1.200 €</b> |

Esta previsión de la ocupación es superior al 50% ya que con el último concesionario ha sido la media de los cuatro años anteriores.

**INGRESOS: 800,00 € + 1.200,00 € = 2.000,00 € / semanales**

En el año existen 52 semanas completas, se estima que un mes permanecerá cerrado al público

- B) Todo lo anterior hace que las estimaciones de ingresos sean de difícil previsión, pero cuantificando el importe de los ingresos anuales para el primer año de explotación (sin considerar el IVA sería los siguientes).

**2.000,00 € semanales x 48 semanas al año = 96.000,00 €/año**

- C) Con lo mostrado hasta este punto, se justifica la viabilidad económica de la concesión que se pretende contratar de los servicios del Bar Restaurante Parque Municipal.

VIABILIDAD DE LA CONCESIÓN. Tomando los resultados de los puntos anteriores en cuanto al cálculo de Ingresos y Costes de la explotación del Bar Restaurante Parque Municipal, la cuenta de resultado presenta los siguientes datos:

|                              | Año 1       | Año 2       | Año 3       | Año 4       | Año 5     |
|------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
| Total Gastos                 | 73.486,82 € | 74.221,68 € | 74.963,89 € | 75.713,52 € | 76.470,65 |
| Total Ingresos               | 96.000 00 € | 96.960,00 € | 97.929,60 € | 98.908,89 € | 99.897,90 |
| Beneficio Antes de Impuestos | 22.513,18 € | 22.738,32 € | 22.965,71 € | 23.195,37 € | 23.427,25 |

Por último reiterar que, la demanda real, así como el gasto medio por usuario, es de difícil previsión en cuanto depende de la calidad/precio del servicio o del trato suministrado. Los datos que se recogen en este informe se corresponden con un servicio esmerado y de calidad que deberá ofrecer el concesionario para que se cumplan las estimaciones previstas. En todo caso cabe suponer que el concesionario pondrá todos los medios a su alcance con objeto de obtener la mayor demanda posible y rentabilizar la explotación.

#### **NOVENO.** Debilidades del estudio de viabilidad económico-financiera.

Llegado a este punto, dada la complejidad que presenta, en general, la elaboración de los informes de viabilidad económico-financiera para la puesta en marcha de una concesión de servicio, no debemos minimizar el impacto que supondría la aparición de sucesos no contemplados previamente en el mismo que impedirían su puesta en marcha en el plazo y costes establecidos.

La predicción de futuro que supone este proyecto, reflejada en la planificación de lo que creemos que va a suceder, conlleva en todos los casos unos riesgos, o, mejor dicho, unas amenazas o unas oportunidades y debilidades, que asociamos a “cosas que pueden ir mal” respecto a esa predicción/planificación, o “cosas que pueden ir mejor de lo que hemos previsto”.

Las debilidades de Control Interno son las realizadas por la organización interna municipal, en cumplimiento de sus propias normas, y están referidas a generar una situación de control que minimice la ocurrencia de errores o la emergencia de riesgos que afecten al proyecto.

Entre estas debilidades podemos citar las siguientes:

Falta de estudios previos y de serie histórica para el establecimiento que nos hubieran permitido establecer comparaciones entre los datos pasados y los proyectados en el informe.

La propia elección de los criterios o claves de reparto de los costes indirectos.

E) Cada entidad puede definir el conjunto de criterios o claves de reparto que dotará de contenido práctico las relaciones entre las estructuras de elementos de coste, centros y actividades que se hayan definido.

La subactividad estructural o endógena, entendida como la desocupación en un período determinado producida por la infrautilización de factores (costes fijos) consecuencia de una sobredimensión de la organización.

La demanda real, así como el gasto medio por usuario, es de difícil previsión en cuanto depende de la calidad/precio del servicio o del trato suministrado.

La duración de la concesión queda establecida para el plazo de 5 años prorrogables a otros 5 años.

#### **DECIMO.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO**



Lo que constituye el importe de la cifra de negocios por ser un contrato de servicios

**Valor estimado del contrato durante 5 años es de 489.696,40 €**

## F) CONCLUSIÓN

De toda la proyección realizada se desprende un resultado económico positivo, manteniéndose en un umbral de rentabilidad la concesión de servicio durante el primer ejercicio económico y posterior, lo que supone la viabilidad del proyecto

Lo que se informa a los efectos oportunos, sin perjuicio de mejor criterio fundado en Derecho.

En Los Santos de Maimona a 4 de Julio de 2022

La Interventora.

Fdo.: I. Verónica de la Cruz Montilla.