



www.gslocal.es



Estudio de viabilidad económica-financiera.
Cantina Piscina Municipal – Callosa de Segura

GS LOCAL S.L.

1 INTRODUCCIÓN

Se redacta el presente informe con el objetivo de estudiar la viabilidad económico-financiera de la gestión y explotación del servicio de Cantina de la Piscina municipal de Callosa de Segura.

La gestión objeto de análisis comprende el servicio de bar, entendiéndose por este la gestión y administración que comprende la prestación del servicio, el mantenimiento del local, instalaciones y equipamiento, los suministros y la contratación del personal necesario para el desarrollo de la actividad.

Como todo estudio basado en estimaciones futuras debe hacerse constar la limitación de este trabajo, dado que está sujeto a la realización de sucesos futuros e inciertos. En este sentido, se advierte que debido a su carácter incierto pueden darse diferencias significativas entre los resultados de las proyecciones plasmadas y las reales.

2 ESCENARIO CONSIDERADO E HIPÓTESIS BÁSICAS

Las hipótesis de partida consideradas para este estudio son las siguientes:

- Las previsiones futuras de ingresos y gastos, utilizadas en el estudio han sido estimadas a partir de la información suministrada por el Ayuntamiento de Callosa de Segura y la consulta de informes sectoriales.
- La totalidad de los cobros y pagos del proyecto de gestión y explotación se realizan al contado.
- No se contempla el efecto de los impuestos sobre la rentabilidad del proyecto de explotación.
- No se ha considerado el impuesto sobre el valor añadido, ni en la previsión de ingresos ni de gastos. Se considera que el efecto financiero de las liquidaciones trimestrales de IVA por parte de la concesionaria afecta mínimamente al resultado de la estimación final.
- Se considera que el proyecto no genera ingresos o gastos financieros.

3 ANÁLISIS DE MERCADO

3.1 CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA

La actividad consistirá en ofrecer los servicios propios de bar: bebidas, refrescos, aperitivos, snacks, helados y actividad de restauración al disponer de barbacoa lo que permite ofertar toda clase de productos a la brasa. A los efectos de las estimaciones de este plan de viabilidad será considerado que el establecimiento permanecerá abierto desde el 15 de junio al 15 de septiembre, todos los días de la semana, en horario de 11 a 20 horas.

3.2 CLIENTES

Los residentes en la localidad, fundamentalmente residentes fijos en la población.

3.3 LOCALIZACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

La cantina está situada en la Piscina municipal de Callosa de Segura.

Las características del local y sus instalaciones son las siguientes:

Superficie construida: 71 m².

- Alumbrado: Suficiente
- Agua: Suficiente
- Fontanería: Suficiente
- Electricidad: Suficiente
- Calefacción: Inexistente
- Aire acondicionado: Inexistente
- Elevadores: Inexistente

El local se encuentra en estado medio de conservación.

3.4 INVERSIÓN EN EQUIPAMIENTO

Se considera apropiado para la puesta en funcionamiento de la actividad la adquisición de utillaje, fundamentalmente, vajilla, cubertería y otros utensilios. No obstante, dada la actividad a desarrollar, se cuantifica la inversión a realizar en este utillaje mínimo en el importe de 2.000,- euros.

3.5 COSTES DE OPERACIÓN

La previsión de la estructura de costes se ha realizado a partir de la información suministrada por el Ayuntamiento de Callosa de Segura y por el análisis de casos e informes sectoriales.

Se diferencian dos grandes grupos de costes, los costes variables y los costes fijos.

3.5.1 Costes variables.

Se refiere fundamentalmente al consumo de materias primas empleadas en el servicio. Se trata de costes que evolucionan de forma similar al nivel de actividad de la empresa.

Consultadas diferentes fuentes y analistas, el coste de las materias primas en el sector de la restauración se encuentra en un rango entre el 25% y el 35%.

La principal partida de costes variables la constituyen las materias primas y considerando las características concretas se ha optado por asignar un porcentaje del 35% sobre las ventas como coste variable de la actividad.

3.5.2 Costes fijos. Costes de personal y gastos generales.

A. Costes de personal.

El coste de personal supone un coste fijo para la empresa. Se considera que para la correcta prestación del servicio y poder cubrir todo el horario de atención, es necesario disponer de la siguiente plantilla:

Puesto	Nº	Tipo contrato	Funciones
Ayudante camarero	2	Tiempo completo	Funciones de camarero.

Tabla 1. Descripción puestos

Se consideran dos personas considerando tanto el régimen de descanso como las horas de apertura del local (9 horas diarias).

El régimen de dedicación es de un 25% por desarrollarse la actividad durante un trimestre al año.

Aplicando los costes salariales del convenio colectivo de Hostelería de la provincia de Alicante actualizado a 2024, los costes laborales desglosados son los siguientes:

Puesto	Nº	Salario Base	Seguridad Social	Pagas	Tipo contrato	%	Total
Ayudante camarero	2	1.323,00 €	459,08 €	12	Tiempo completo	25%	10.692
					Total		10.692

Tabla 2. Costes de personal estimados

B. Gastos fijos generales.

Los gastos generales incluyen las partidas que son necesarias para asegurar el funcionamiento de las instalaciones, así como para garantizar su buen estado de conservación.

El importe de los gastos generales asciende a un total de 10.406,23 euros. Este importe supone un porcentaje del 18,80 % de los ingresos estimados.

- **Mantenimiento:**

Se incluyen la adquisición de productos de limpieza, servicios de mantenimiento de las instalaciones, lavandería, desratización y tratamiento de legionela y gastos por reparaciones y conservación.

- **Suministros:**

En este capítulo se incluyen los consumos energéticos para la climatización de las instalaciones y suministro de agua y otros.

- **Servicios profesionales**

Los gastos incurridos por los servicios externos como los de asesoría fiscal, laboral, contable, la prevención de riesgos laborales, seguros, profesionales de las tecnologías de la información y comunicación, etc.

- **Otros servicios**

En esta partida se reflejan gastos varios como los de material de oficina, publicidad, servicios varios y tributos, etc.

- **Canon concesional**

A los efectos del plan de viabilidad, se estima un canon de 500 euros mensuales. El canon que finalmente se determine en el proceso de adjudicación del servicio podrá ser distinto a esta cantidad.

Gasto	% sobre Ventas	€
Mantenimiento		2.535,40
Productos de limpieza	1,80%	996,30
Reparaciones y conservación	1,50%	830,25
Lavandería	1,00%	553,50
Extintores	0,10%	55,35
Fumigación y control de plagas		100,00
Suministros		4.219,55
Equipamiento utillaje		2.000,00
Energía	1,00%	553,50
Agua	0,30%	166,05
Otros suministros hostelería		1.500,00
Servicios Profesionales		431,73
Seguros	0,40%	221,40
Gestorías, etc.	0,25%	138,38
Prevención de riesgos laborales	0,13%	71,96
Otros servicios		1.719,55
Servicios varios y tributos	1,00%	553,50
Material diverso	0,30%	166,05
Otros gastos		1.000,00
Canon		1.500,00
Canon concesión		1.500,00
Total	-	10.406,23

Tabla 3. Gastos estimados

3.6 ESTRUCTURA DE INGRESOS

Como se ha indicado, la actividad se concreta en la venta de bebidas, refrescos, aperitivos, snacks y helados y elaboración y venta de toda clase de productos a la brasa elaborados mediante barbacoa. El año 2023 se registraron 22.100 accesos a la Piscina municipal de verano, por lo que el acceso medio diario se cifra en 245 personas.

Para la cuantificación de los ingresos y teniendo en cuenta información procedente de servicios similares, se ha estimado un gasto medio por persona de 2,00 euros. Además de ello, se estima que un 10% de las personas que acceden consumirán productos de restauración elaborados a la brasa con un gasto medio de 5,00 euros.

Bajo esta hipótesis, los ingresos estimados serían los siguientes:

Servicio	Gasto medio	Accesos diarios	Días	Unidades de venta
Refrescos y snacks	2,00 €	245	90	44.100
Productos brasa	5,00 €	25	90	11.250
TOTAL				55.350

Tabla 4. Ingresos por servicio estimados

3.7 PREVISIÓN DE RESULTADOS PARA EL PROYECTO

Una vez cuantificadas las partidas de ingresos y gastos, se estima el resultado previsional de la actividad en cómputo anual.

Descripción	Importe
Ingresos	55.350,00
Variables	19.372,50
Personal	10.692,00
G. Generales	10.406,23
Gastos	40.470,73
Resultado	14.879,27

El resultado previsto se sitúa en un 26,88 % sobre ingresos.

4 TRANSFERENCIA DE RIESGOS

A través de la adjudicación se transfiere al adjudicatario el riesgo operacional en la explotación de los servicios de la Cantina de la Piscina Municipal de Callosa de Segura, en los términos que el artículo 14 de la LCSP que establece que la transferencia al concesionario del riesgo operacional en la explotación de un servicio debe abarcar el riesgo de demanda o de suministro, o ambos.

Por riesgo de demanda se entiende el que se debe a la demanda real del servicio objeto del contrato y el 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 explotación está expuesta a las incertidumbres del mercado, no está garantizado que, en condiciones normales de funcionamiento, la empresa adjudicataria vaya a cubrir los costes del servicio.

Los ingresos totales estimados proceden directamente de la explotación del del servicio. Estos ingresos, deben considerarse variables, dependiendo de la respuesta del público, de la competencia de otros operadores, así como de otras incertidumbres y variaciones del mercado.

En Valencia, a la fecha de la firma

G.S.LOCAL S.L.