

12ª ZONA DE LA GUARDIA CIVIL
CASTILLA Y LEÓN

UNIDAD DE GESTIÓN ECONÓMICA



**INFORME DE VIABILIDAD ECONÓMICO-
FINANCIERA PARA EXPEDIENTE
CONCESIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERÍA
DE LA COMANDANCIA DE VALLADOLID**

León a 12 de junio de 2020



**MINISTERIO
DEL INTERIOR**



**DIRECCIÓN GENERAL
DE LA
GUARDIA CIVIL**

**Dirección Adjunta Operativa
12ª ZONA CASTILLA Y LEÓN**

Para poder llevar a cabo este análisis, se debe ser minucioso en cada una de las vertientes a analizar, para ser lo más exacto posible en el resultado. Estas son la idea del proyecto a desarrollar, el estudio de mercado, el plan operativo, el plan de marketing y el plan económico-financiero.

1.- Idea del proyecto.-

Se trata de la explotación de la cafetería y restaurante ubicado dentro de la Comandancia de la Guardia Civil en Valladolid, para dar servicio al personal que allí trabaja, además del personal que es transeúnte por razones de trabajo o de ocio, dado que dispone de un servicio de alojamiento cuya explotación realiza de manera directa la Guardia Civil.

La promoción de este proyecto suele ser compartida, dado que la Administración cede los locales objeto de explotación acondicionados y sin coste de maquinaria, alquiler, suministro de luz, agua y gas, y mantenimiento, mientras que el adjudicatario de la explotación contrata el material y el personal necesario para llevar a cabo la misma.

La oferta que este tipo de proyectos desarrolla es la de dar servicio rutinario al personal que este en este emplazamiento, es decir, se trata de un proyecto de cafetería al uso.

La imagen debe ser la correcta al cuartel donde se ubica y al tipo de trabajo que en él se desarrolla, no siendo necesarias campañas de publicidad de reclamo de nuevos clientes.

La ubicación, de esta Comandancia facilita la captura del mercado potencial, toda vez que no son fáciles ni cortos los desplazamientos a la competencia, y menos si tenemos en cuenta que los descansos están regulados y limitados.

2.- Estudio de mercado.-

La clientela potencial de este proyecto es todo el personal que presta servicio en el Acuartelamiento, 450 personas, más todo el personal que de manera temporal visita las instalaciones, bien por motivos profesionales bien haciendo uso de la residencia de descanso o estudiantes de la que disponen, 20 plazas de la primera y 9 más de la segunda, sin olvidar las viviendas existentes en el acuartelamiento.

En principio se podría estimar que todo el personal destinado y transeúnte, de una u otra forma son potenciales clientes, teniendo un porcentaje cercano al 100 de usuarios de esta actividad.

La competencia, si se puede llamar así, parte de una desventaja clara debido a que este servicio se presta en el interior por un motivo de seguridad del personal, que es agravado por la limitación temporal del disfrute de los descansos de estos efectivos.

Por todo ello para los cálculos de consumo hipotético se tomará 450 personas.

3.- Plan operativo.-

Para comenzar la actividad no es necesaria inversión alguna, dado que la Comandancia dota de local acondicionado con mobiliario, menaje y maquinaria cualificada y en funcionamiento, para el desarrollo de la actividad.

Sólo es necesaria la adquisición de los productos de consumo y reposición, que sean necesarios con los proveedores que el adjudicatario establezca.

En virtud de esta perspectiva logística se calcula que sería necesario disponer de una cantidad de 5.000€ de liquidez y un cash-flow de 2.500€.

4.- Plan de marketing.-

Como se ha venido diciendo en el informe, este tipo de actividad no es necesaria debido a las particularidades de este proyecto. Por lo que lo consideraremos cero.

5.- Plan económico-financiero.-

Para dar forma a esta parte, se ha tenido en cuenta la experiencia pasada en esta misma ubicación para el desarrollo del mismo proyecto.

En materia de personal, se hace necesario que al menos se tenga contratados a dos camareros y un cocinero, que permita llevar con solvencia el día a día de la actividad y al mismo tiempo se puedan dar los pertinentes descansos legamente marcados.

En materia de costes de víveres y sucedáneos se estima que el 50% de la facturación se reinvierte en la compra y reposición de mercancía y otros productos necesario para el desarrollo del negocio.

En virtud de lo dicho se ha elaborado una tabla con los productos de obligada comercialización y los porcentajes estimados de venta a la clientela potencial, estableciendo una estimación de ingresos diarios, impuestos incluidos.

Dichos ingresos estimados de 662,40€, se han multiplicado por 22 días hábiles al mes, despreciando del cálculo los días inhábiles por la drástica caída de facturación y que pudiera quedar compensada con otras actuaciones sobrevenidas que supusieran otros costes no contemplados.

Así se llega a la conclusión de que la facturación estimada, de 22 días hábiles, sería de 14.572,80€ (impuestos incluidos)

ESTIMACIÓN INGRESOS	PVP	% MEDIO CONSUMO	ING. DÍA
MENU	9,50 €	1,00%	42,75 €
MEDIO MENU	5,80 €	1,00%	26,10 €
PLATO COMBINADO	5,00 €	1,00%	22,50 €
DESAYUNO	2,25 €	5,00%	50,63 €
MENU ESPECIAL	12,00 €	0,50%	27,00 €
DESAYUNO DE TRABAJO	2,30 €	0,50%	5,18 €
COMIDA PROTOCOLO	18,00 €	0,50%	40,50 €
APERITIVO	3,50 €	1,50%	23,63 €
CAFÉ SOLO O INFUSIÓN	0,90 €	15,00%	60,75 €
CAFE CON LECHE	0,95 €	15,00%	64,13 €
CAFÉ CORTADO	0,90 €	15,00%	60,75 €
VASO LECHE CALIENTE	1,00 €	1,00%	4,50 €
VASO LECHE FRÍA	0,80 €	1,00%	3,60 €
ZUMOS VARIADOS	1,00 €	1,00%	4,50 €
BATIDOS VARIADOS	1,30 €	1,00%	5,85 €
ZUMOS NATURALES	1,40 €	1,00%	6,30 €
SANDWICHES	2,00 €	1,00%	9,00 €
TAPA	1,15 €	1,00%	5,18 €
BOCADILLO	2,25 €	1,00%	10,13 €
MINI BOCADILLO	1,10 €	1,00%	4,95 €
RACIONES	2,50 €	1,00%	11,25 €
VINO	1,10 €	15,00%	74,25 €
CERVEZA	1,20 €	15,00%	81,00 €
REFRESCO	1,00 €	1,00%	4,50 €
AGUA 1L	1,10 €	1,00%	4,95 €
AGUA 33CL	0,80 €	1,00%	3,60 €
BOLLERIA	1,10 €	1,00%	4,95 €
		100,00%	662,40 €

Por otro lado los gastos de víveres y material necesario de vida y funcionamiento, se ha estimado en el 50% de esos 14.572,80€, resultando una cifra de 7.286,40€. La primera cifra está gravada con un IVA repercutido del 10% (1.457,28€) y la segunda con IVA soportado del 21% (1.530,14€). Por lo que la declaración trimestral de IVA será compensada y por tanto cero.

A esta cantidad falta añadirle los gastos labores del personal que debiera trabajar para el buen fin del proyecto. En este sentido el convenio de Hostelería de Castilla y León marca un sueldo bruto mínimo tanto para cocinero como para camarero de 1.153,86€, al que habría que añadir los costes de la seguridad social a cuenta de la empresa, que ascienden al 34,7% del salario bruto, es decir, 400,39€.

Teniendo en cuenta que es aconsejable tener tres empleados de igual salario bruto, 1.153,86€ e igual costes de la seguridad social a cuenta de la empresa, 400,39€. Esta partida tiene un coste total de 4.662,75€

6.- CONCLUSIÓN.-

Como resumen de todo lo expuesto se debe indicar que la clientela potencial es de 450 personas, con difícil pérdida de la misma, debido a las circunstancias que dificultan al cliente el cambio de suministrador de ese servicio y a la competencia arrebatar la de este proyecto.

Las necesidades de inversión son cero, salvo las propias del inicio de cualquier proyecto y que hemos establecido como financiadas con recursos propios y por tanto exentas del pago de intereses.

Por otro lado los ingresos estimados ascienden a 14.572,80€ y los gastos de mercancía y personal a 11.949,15€, por lo que resulta una actividad viable en los términos y condiciones establecidos.