

administración local

DIPUTACIÓN PROVINCIAL

PROMOCIÓN ECONÓMICA

Con fecha 11 de octubre de 2022, la Junta de Gobierno de esta Diputación Provincial ha procedido a la aprobación provisional del Estudio de viabilidad para la explotación mediante contrato de concesión de servicios de la cafetería restaurante del Pabellón Ferial de Ciudad Real.

En cumplimiento de lo dispuesto en el art. 247.3 y concordantes de la Ley de Contratos del Sector Público, se procede a someter al trámite de información pública por plazo de un mes el referido estudio, mediante el presente anuncio.

“ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA EXPLOTACIÓN MEDIANTE CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE LA CAFETERÍA RESTAURANTE DEL PABELLÓN FERIAL DE CIUDAD REAL.

1º) OBJETO Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

A) Objeto.-

El promotor del contrato de concesión de servicios que se pretende es la Diputación Provincial de Ciudad Real, cuyo objeto es la adjudicación del servicio de la cafetería y restaurante en las instalaciones del Pabellón Ferial de Ciudad Real.

B) Descripción del servicio.-

El servicio a prestar es el de cafetería y de restaurante situados en el pabellón Ferial de Ciudad Real. El servicio a prestar, así como la calidad de los productos que se ofrezcan al público, deberán ser equivalentes a los de una cafetería y restaurante de buen nivel y calidad.

El servicio se desarrollará bajo la supervisión de la Diputación Provincial de Ciudad Real de acuerdo con el Pliego de Prescripciones Técnicas Reguladoras del contrato de Concesión del Servicio de Cafetería y Restaurante del Pabellón Ferial de Ciudad Real y de las instrucciones emitidas por la Diputación que aseguren el correcto desarrollo del servicio y que serán de obligado cumplimiento.

C) Situación y características.-

Los servicios de cafetería y restaurante se realizarán en los locales destinados para tal fin, locales F y C del Pabellón Ferial de Ciudad Real, además de la utilización de una terraza exterior, situado en el Camino Viejo de Alarcos, 30 de Ciudad Real.

Los dos locales destinados a cafetería y restaurante tienen aproximadamente, las siguientes superficies:

- Cafetería/restaurante.....	363,00 mts ² .
- 2 comedores/reservados.....	81,00 mts ² .
- Cocina.....	62,00 mts ² .
- Cámaras, almacenes y vestuario.	114,00 mts ² .
- Aseos al público.....	51,00 mts ² .
- Terraza exterior techada.....	138,00 mts ² .
Total.....	809,00 mts ² .

Las principales características del servicio son:

- Que la situación física y geográfica del mismo son inmejorables, ya que se encuentra en el extrarradio de Ciudad Real con fácil acceso y gran aparcamiento.

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

Sede electrónica <https://sede.dipuocr.es>

- Que las instalaciones son completamente nuevas, y están totalmente dotadas de aparatos, materiales, utensilios y herramientas necesarios (incluido la cocina) para el funcionamiento como cafetería y restaurante.

- Además las instalaciones están dotadas con el mobiliario necesario (mesas, sillas, taburetes, estanterías, armarios, etc.) para llevar a cabo la explotación, tanto de la cafetería-restaurante interior, como del servicio de la terraza exterior cubierta, y que la Diputación provincial de Ciudad Real pondrá a disposición del adjudicatario.

- El adjudicatario deberá ser una persona con cualificación profesional o experiencia profesional reconocida, además de tener experiencia en catering y en la organización de eventos.

- El adjudicatario deberá contar con el menaje y utillaje suficiente (platos, vasos cubiertos, servilletas, etc) con el que pueda servir al menos a 800 comensales.

- El adjudicatario se hará cargo de la limpieza del total de las instalaciones de la cafetería, restaurante, cocina y sus dependencias, aseos y terraza exterior, manteniendo las mismas en las debidas condiciones higiénicas y sanitarias.

- En relación con el COVID 19, el adjudicatario se deberá comprometer a cumplir con la normativa que en cada caso esté vigente en relación con este virus.

- El plazo de duración del contrato de concesión de servicio será de tres años y podrá ser renovado de manera expresa por períodos anuales, hasta un máximo de cinco años. La prórroga se acordará por el órgano de contratación y será obligatoria para el empresario, siempre que su preaviso se produzca al menos con dos meses de antelación a la finalización del plazo de duración del contrato, salvo que en el pliego que rija el contrato se establezca uno mayor.

2º) ASPECTOS COMERCIALES.

En cuanto a los aspectos comerciales del servicio de cafetería y restaurante, tenemos que destacar que el mismo tiene dos tipos de ingresos, totalmente diferenciados y que son los siguientes:

A) Servicio de cafetería y restaurante para atender las actividades, exposiciones, ferias y todas las actividades organizadas por la propia Diputación Provincial de Ciudad Real. Actividad principal y prioritaria.

En relación con los ingresos de este servicio y a título orientativo, se describen las ferias y acontecimientos más importantes y destacados, con la finalidad de obtener una aproximación del volumen de negocio que puede tener el Pabellón Ferial a lo largo del año y que durante el año 2022, son las siguientes:

- Durante el mes de enero y febrero, no se han podido celebrar eventos, debido a las obras en el Recinto Ferial.

- Los meses de marzo y abril, se han dedicado al montaje de las instalaciones, carpas, expositores, casetas, etc para la feria de FENAVIN.

- En mayo, FENAVIN la Feria Nacional de Vino, celebrada del 10 al 12 de mayo, con un reconocimiento a nivel nacional e internacional siendo la feria más importante a celebrar en Ciudad Real y que la próxima edición se celebrará del 9 al 11 de mayo de 2023, que cuenta con una superficie aproximada de 30.000 m2 y con una previsión de público asistente de 6.000 personas diarias.

Además se ha celebrado un Congreso de Trabajo Social, del 26 al 28 de mayo con la asistencia de más de 1.500 congresistas.

- En junio, se han realizado un Acto del Instituto Atenea el día 7 de junio, con la asistencia de 75 personas; La Clausura del Centro de Adultos el día 13, con la asistencia de 300 personas y un curso organizado por la Diputación Provincial para Concejales de los Ayuntamientos con más de 100 asistentes.

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

- En julio, no ha habido actividad.
- En agosto, se ha celebrado un acto del Presidente de la Diputación con los periodistas, para informar de las inversiones últimas realizadas, con la asistencia de más de 80 personas.
- En septiembre, FERCATUR (Feria de la caza) y la pruebas de una oposición de albañilería.
- En octubre, FECIRAUTO, la Feria Cofrade, un congreso de AFAMMER, un encuentro de caravanas y unas conferencias sobre Ciberseguridad.
- En noviembre, la feria de Expobodas, una exposición de Dinosaurios, una feria Outlet, el congreso de Bartenders, y la cena de gala de FECIR.
- En diciembre, Sabores del Quijote actividad organizada por la propia Diputación y Jugarama, feria de la infancia y la juventud.

Por tanto, durante la celebración de estos actos en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, la cafetería y el restaurante permanecerán cerrados al público y se atenderá exclusivamente las necesidades que tengan lugar en su interior.

En relación con los actos, actividades y ferias a celebrar en el Pabellón Ferial durante un año, se estima que la utilización del mismo, incluyendo montajes y desmontajes, es de unos 180 días/año.

Por otra parte, la cafetería y el restaurante durante la celebración de los actos a celebrar en el Pabellón Ferial deberá estar abierta, al menos 5 días a la semana.

B) Servicio de cafetería y restaurante abierto al público en general. Actividad secundaria.

La cafetería y el restaurante estará abierta al público en general cuando no existan certámenes, ferias o cualquier acto programado a celebrar en el Pabellón Ferial; como mínimo 80 días al año, pudiendo abrir al público hasta los 180 días restantes del año, especialmente durante los meses verano y fiestas de navidad y fin de año.

Los ingresos a obtener por este concepto están en función del tiempo que al adjudicatario decida abrir al público en general, y que no son objeto de este estudio.

3º) CUENTA DE EXPLOTACIÓN.-

Para poder determinar la Cuenta de Explotación previsional para los próximos tres años, se van a calcular los ingresos y gastos necesarios para desarrollar la actividad de cafetería-restaurante en el Pabellón Ferial de Ciudad Real durante un año, teniendo en cuenta todos los actos a celebrar, teniendo en cuenta los ingresos previstos y los gastos que el adjudicatario tiene que asumir durante el año.

Los parámetros previstos para calcular los ingresos y gastos del servicio de cafetería y restaurante durante el primer año de funcionamiento, son los siguientes:

1º) Ingresos del servicios de cafetería y restaurante para la celebración de Ferias y eventos.-

- Se van a calcular para los 180 días/año en los que se tiene previsto celebrar ferias y eventos en el Recinto Ferial de Ciudad Real, incluidos los días de montaje y desmontaje de los mismos.

- El precio medio del menú diario se establece en 20 € para el primer año.

- El precio de la cafetería, bebidas, desayunos etc, se consideran a precios normales de sector en Ciudad Real.

2º) Personal necesario.

Para poder atender a todas las personas que asistan al Pabellón Ferial con ocasión de la celebración de congresos, ferias, exposiciones o cualquier otro evento que se pueda organizar en el mismo, y con el fin de poder ofrecerles un buen servicio de cafetería y restaurante, se va a necesitar una Plantilla de personal cualificado que estaría compuesta por un total de 10 trabajadores fijos a jornada completa y 1 Auxiliar de Limpieza contratada a media jornada y 3 trabajadores más (1 ayudante de cocina

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

Sede electrónica <https://sede.dipuocr.es>

y 2 camareros más como mínimo) contratados durante otros 180 días/año para reforzar el servicio en la celebración de Ferias y otros eventos, además de atender la terraza en épocas de verano para la atención al público en general.

A la plantilla de trabajadores le es de aplicación el Convenio Provincial de Hostelería para la provincia de Ciudad Real y que además del sueldo base del convenio, se le aplicará los complementos salariales (Plus de asistencia y permanencia y Quebranto de moneda), correspondientes a su categoría profesional y las tres paga extraordinarias, actualizando las tablas salariales con un 2% más sobre el salario base y los complementos del convenio establecidos para el 2021, y que se desglosan el siguiente cuadro:

<i>Cantidad</i>	<i>Categoría Profesional</i>	<i>Nivel Retributivo</i>	<i>Sueldo Base</i>
1	Jefe de cocina/cocinero	1	1.063,46 €
3	Ayudantes de cocina	3	993,70 €
1	Jefe de sala	2	1.056,07 €
7	Camareros	2	1.056,07 €
1	Auxiliar de limpieza	4	963,87 €

- El Plus de asistencia y permanencia se establece en 91,75 €/mes pagadero durante 11 meses, equivalente a 1.009,25 € anuales.

- El Quebranto de moneda se establece en 36,58 € mensuales, equivalente a 438,96 € anuales.

Por lo que una vez establecidos los parámetros generales de la actividad a desarrollar, se va a proceder a calcular los Ingresos y Gastos de Explotación y cuyos datos son los siguientes:

INGRESOS DE EXPLOTACIÓN.-

Los ingresos de la explotación de la cafetería y restaurante del Recinto Ferial de Ciudad Real se van a calcular en función de las ferias, congresos y otros actos a celebrar a lo largo del año 2021 y primer semestre de 2022, y aunque pueden variar de un año a otro, se van a calcular los ingresos en base a los actos a celebrar en un año y que han sido descritos anteriormente.

Para calcular los ingresos, se va a tener en cuenta por un lado, los ingresos previstos por la celebración de FENAVIN, y por otro, el del resto de ferias, congresos y otras celebraciones, y cuyos datos son los siguientes:

1.- Ingresos durante los meses de enero y febrero, se calcula, que se realicen dos eventos mensuales, de 5 días de duración cada uno, entre montaje y la celebración de los eventos, por lo que en total se estiman 20 días y cuyos ingresos se calculan que son los siguientes:

- 8 días de montajes x 20 menús/ día x 20 € menú =	3.200,00 €
- 12 días de eventos x 50 menús/día x 20 € menú =	12.000,00 €
- Ingresos de cafetería 8 días x 300 €/día =	2.400,00 €
- Ingresos de cafetería 12 días x 900 €/día =	10.800,00 €
TOTAL INGRESOS	28.400,00 €

2.-Ingresos FENAVIN.- Para poder calcular los ingresos correspondientes a dicha feria, tenemos que tener en cuenta, por un lado, los días montaje durante los meses de marzo, abril y 9 días de mayo en total 70 días, por otro lado, los tres días principales de la feria del 10 al 12 de mayo, más 17 días de desmontaje, lo que hace un total de 90 días, por lo que los ingresos se estiman en:

- Ingresos montaje y desmontaje FENAVIN.- Estos se calculan en función del número de días que dura el montaje y desmontaje de casetas, e infraestructuras para la celebración de FENAVIN y cuyos días se estiman en 87 días y cuyos ingresos se calculan que son los siguientes:

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

- Ingresos restaurante: 87 días x 30 menús x 20 € =	52.200,00 €
- Ingresos cafetería: 87 días x 300 €/día =	26.100,00 €
TOTAL INGRESOS	78.300,00 €

- Ingresos celebración FENAVIN.- Estos ingresos se han calculado en función del número de días que dura la Feria y la asistencia de personas a la misma, y cuyos datos son los siguientes:

- Ingresos Restaurante: 3 días x 1250 menús x 20 € =	75.000,00 €
- Ingresos de cafetería: 3 días x 6.000 €/día =	18.000,00 €
TOTAL INGRESOS	93.000,00 €

Por lo que el total de ingresos de la celebración de la feria del Vino FENAVIN asciende a 171.300,00 €.

3º) Los restantes 70 días de eventos, se distribuyen entre los meses de junio a diciembre y cuyos ingresos se van a calcular en función de los asistentes a las ferias, y eventos a realizar que se estiman en y los días de montaje y desmontajes y cuyos datos son los siguientes:

- 30 días de montajes x 30 menús/día x 20 € menú =	18.000,00 €
- 40 días de eventos x 150 menús/día x 20 € menú =	120.000,00 €
- Ingresos de cafetería 30 días x 300 €/día =	9.000,00 €
- Ingresos de cafetería 40 días x 900 €/día =	36.000,00 €
TOTAL INGRESOS	183.000,00 €

Por tanto, los ingresos previstos en un año por la realización de las ferias, congresos y eventos a realizar en el Recinto Ferial de Ciudad Real, ascienden a un total de 382.700,00 €.

GASTOS DE EXPLOTACIÓN.-

Una vez determinados los ingresos, se va a calcular los gastos de explotación, cuyos datos son los siguientes:

1.- Compra de productos y bebidas.-

En este concepto se engloba todas la compras de productos para la cafetería y el restaurante, como son la compra de carne, el pescado, verduras y hortalizas, pan, aceite, arroz, garbanzos, patatas, frutas, embutidos, yogures, etc, así como toda clase de bebidas (cerveza, refrescos, agua, café, infusiones, Licores, etc), y cualquier otros artículos necesarios para el desarrollo y funcionamiento de la actividad de la cafetería y restaurante, y cuyo importe se estima en un 22 % sobre los ingresos, siendo su importe:

$$\text{Compra de productos} = 382.700,00 \text{ €} \times 22 \% = 84.194,00 \text{ €}$$

2.- Gastos de personal.-

En este concepto hay que tener en cuenta la plantilla total de trabajadores que se van a necesitar para atender el servicio de cafetería y restaurante, teniendo en cuenta el número de trabajadores fijos que van a trabajar a jornada completa y el número de trabajadores que van a trabajar a media jornada ó durante unos 6 meses al año para reforzar al resto de la plantilla durante las ferias y eventos. Además de atender la terraza.

Por tanto, se va a calcular el importe del coste de personal que incluye los Sueldos y la Seguridad Social de todos los trabajadores, teniendo en cuenta para su cálculo las tablas salariales que establece el Convenio Provincial de Hostelería para la provincia de Ciudad Real publicado en el B.O.P de Ciudad Real, número 73 el 19 de Abril de 2021, actualizadas con un 2% más sobre el sueldo base y complementos del convenio para el año 2022 y que durante el primer año, son los siguiente:

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

Sede electrónica <https://sede.dipuocr.es>

A) Sueldos y salarios :

<i>Categoría</i>	<i>Salario Base</i>	<i>Plus Asistencia</i>	<i>Quebranto Moneda</i>	<i>Pagas Extras</i>	<i>Total Anual</i>
Jefe de cocina					
/cocinero	12.761,52	1.009,25	0,00	3.190,38	16.961,15 €
Ayudantes					
de cocina	11.924,40	1.009,25	0,00	2.981,10	15.914,75 €
Jefe de sala	12.672,84	1.009,25	438,96	3.168,21	17.289,26 €
Camareros	12.672,84	1.009,25	438,96	3.168,21	17.289,26 €
Auxiliar					
de limpieza	11.566,44	1.009,25	0,00	2.891,61	15.467,28 €

Una vez determinado el sueldo anual por categorías, se va a calcular el importe anual de Sueldos y Salarios del total de la plantilla de trabajadores y cuyos datos son los siguientes:

1 Jefe de Cocina/ Cocinero.....	16.691,15 €
2 Ayudantes de cocina.....	31.829,50 €
1 Ayudante de cocina (6 meses).....	7.957,38 €
1 Jefe de Sala	17.289,26 €
5 Camareros de Sala.....	86.446,30 €
2 Camareros de Sala (6 Meses).....	17.289,26 €
1 Auxiliar de Limpieza ½ Jornada.....	7.733,64 €
TOTAL SUELDOS BRUTO ANUAL...	185.236,49 €

Por tanto, el salario bruto mensual es de 15.436,37 €.

B) Seguridad Social:

Una vez calculado el coste salarial mensual de los trabajadores, obtenemos la base de cotización a la Seguridad Social de los trabajadores y que es de 15.400,00 € mensuales, y que nos va a servir para poder calcular el coste de los Seguros Sociales de los trabajadores en el Régimen General, cuyos datos son los siguientes:

<i>Contingencias</i>	<i>Empresa</i>	<i>Trabajadores</i>	<i>Total</i>
Comunes	23,60	4,70	28,30
Desempleo	5,50	1,55	7,05
I.T + IMS	1,50	0,00	1,50
Fogasa	0,20	0,00	0,20
Formación Profesional	0,60	0,10	0,70
TOTAL	31,40	6,35	37,75

Por tanto, el coste mensual de Seguridad Social de los trabajadores asciende a:

Coste mensual 15.400,00 € x 31,40 % = 4.835,60 €.

Por lo que el coste anual de la Seguridad Social de la empresa es de 58.027,20 €.

Por lo que el Coste del Personal (Sueldos + Seg. Social) asciende a 243.263,69 €/ anuales.

C) Otros gastos del personal:

Además de los costes de personal tenemos que tener en cuenta otros gastos de personal relacionados el servicio de cafetería y restaurante en relación con la plantilla de trabajadores, y que son los siguientes:

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

- Uniformes de trabajo.- Se calcula que cada trabajador va a necesitar dos uniformes al año, uno de verano y otro de invierno, y cuyo coste se calcula en 150 € por trabajador aproximadamente, por lo que el coste anual de los uniformes asciende a:

150 € x 2 uniformes x 13 trabajadores= 3.900,00 €.

- Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.- El coste del Servicio de Prevención Externo, concertado con empresas especializada, en las que se incluyen además, los reconocimientos médicos de los trabajadores, se calcula en 975,00 € al año aproximadamente.

- Seguro de convenio.- El coste del seguro de convenio para los 13 trabajadores se calcula en 30 € aproximadamente por trabajador, por lo que el total asciende a 390 € anuales.

Por tanto, el importe total de otros gastos de personal asciende a un total de 5.265,00 € anuales, que sumados a los 243.263,69 € de Sueldos más Seguridad Social asciende a un total de 248.528,69 € anuales.

3.-Gastos de explotación.-

Dentro de este concepto se van a englobar todos los gastos necesarios para llevar a cabo la actividad, tales como suministros de luz y calefacción, agua, propano, mantenimiento de instalaciones y cuyo importe se va a calcular a continuación y que son los siguientes:

A) Luz y calefacción.-

Para poder calcular el coste de luz y calefacción del servicio de cafetería y restaurante del Recinto Ferial, consideramos que el consumo del servicio es aproximadamente del 30 % del consumo total de las instalaciones.

Para poder calcular con más exactitud dicho consumo, se va a partir del coste real que las instalaciones del Recinto Ferial han tenidos durante el primer semestre de 2022 y cuyos datos (sin IVA) facilitados por la Diputación Provincial, son los siguientes:

MES	COSTE LUZ	30% CAFÉ-REST
Enero	1.947,52 €	584,26 €
Febrero	4.196,85 €	1.259,06 €
Marzo	5.428,84 €	1.628,65 €
Abril	7.600,57 €	2.280,17 €
Mayo * FENAVIN	21.615,75 €	6.484,72 €
Junio	4.514,22 €	1.354,26 €
TOTAL	45.303,75 €	13.591,12 €

De estos datos tenemos que hacer las siguientes matizaciones:

- Que durante el mes de enero de 2022 no ha habido actividad.
- Que en el mes de mayo se celebró FENAVIN con lo que el consumo se disparó muy por encima de lo normal.

El consumo medio de los 5 meses sin contar el mes de mayo, es el siguiente:

8.006,39 €: 5 meses = 1.601,27 €/mes.

Por tanto, si multiplicamos el consumo medio por 11 meses y le sumamos el coste del mes de mayo obtenemos el coste total del gasto de luz y calefacción de la cafetería y el restaurante en un año, y cuyo importe asciende a: 1.601,27 € x 11 meses= 17.613,97 € + 6.484,72 € = 24.098,69 €.

B) Consumo de agua.-

Para poder calcular el coste del consumo de agua del servicio de cafetería y restaurante del Recinto Ferial, se considera que el consumo del servicio es aproximadamente del 30% del consumo total de las instalaciones.

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

Por lo que para calcular con más exactitud dicho consumo, se va a partir del coste real que las instalaciones del Recinto Ferial han tenidos durante el primer semestre de 2022 y cuyos datos son:

MES	COSTE LUZ	30% CAFÉ-REST
Enero	640,85 €	192,25 €
Febrero	58,66 €	17,60 €
Marzo	76,90 €	23,07 €
Abril	178,10 €	53,43 €
Mayo * FENAVIN	1.837,30 €	551,20 €
Junio	444,63 €	133,39 €
Julio	343,43 €	103,02 €
TOTAL ...	3.579,87 €	1.073,96 €

El consumo medio de los 6 meses sin contar el mes de mayo es el siguiente:

Consumo medio agua: 522,76 € : 6 meses = 87,12 €/mes.

Por lo que si multiplicamos el consumo medio por 11 meses y le sumamos el coste del mayo obtenemos el coste total de consumo de agua de la cafetería y el restaurante y cuyo importe asciende a:

87,12 € x 11 meses= 958,32 € + 551,20 €= 1.509,64 €/año.

C) Consumo de gas propano (Cocina).-

El servicio de cocina está dotado con 8 botellas industriales de gas propano de 35 Kg, instaladas en batería y conectadas de dos en dos, en la que hay una de reserva que entra en funcionamiento en el momento que se agota una, la cual hay que sustituir en ese momento para que actúe como bombona de reserva para el funcionamiento del servicio de cocina, por lo que se va a determinar el coste del consumo de gas propano y cuyos datos son los siguientes:

- El precio de la bombona de gas propano de 35 Kg es de 78,90 €.

- Considerando que cada 2 bombonas de gas tiene una duración media de una semana, al mes tendríamos que reponer 8 bombonas mensuales, lo que al año suponen una reposición de 96 bombonas, a lo que habría que sumar el coste inicial de las 8 primeras bombonas, por lo que el coste del consumo de gas propano en un año es:

Consumo gas propano: 104 bombonas x 78,90 € = 8.205,60 €.

D) Mantenimiento de instalaciones.-

Dentro de este concepto se va a englobar el coste de revisión de extintores y del servicio de desinfección y desratización del local de cafetería y restaurante del Recinto Ferial de Ciudad Real, y cuyo coste se estima en:

- Revisión de extintores asciende a.....	360,00 €
- Desinfección y desratización asciende a..	250,00 €
- Reparaciones e imprevistos.....	960,00 €
Total gastos mantenimiento.....	1.570,00 €

4.- Gastos de administración.-

Dentro de este concepto incluimos todos los demás gastos fijos, necesarios para llevar a cabo la actividad de la empresa, tales como, teléfono, material oficina, servicios profesionales, seguros, y otros gastos similares, cuyo coste se estima en:

Teléfono:	125 €/mes x12 meses =	1.500,00 €
Material oficina:	75 €/mes x 12 meses =	900,00 €
Material limpieza y aseos:	150 €/mes x 12 meses=	1.800,00 €

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

Servicios profesionales:	200 €/mes x 12 meses=	2.400,00 €
Seguro Responsabilidad Civil:		475,00 €
Seguro del Edificio:		365,00 €
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN		7.440,00 €

5.- Gastos financieros.-

Dentro de este concepto se engloban todos los gastos bancarios correspondientes a los intereses de una póliza de crédito de 30.000 €, que se considera imprescindible para poder desarrollar el servicio sin tener problemas de financiación a corto plazo, dado la irregularidad de ingresos mensuales, cuyo coste es:

Intereses póliza crédito: 30.000 € x 3'5 % =	1.050,00 €
--	------------

6.- Amortización del inmovilizado.-

En este concepto no procede a efectuar ningún cálculo ya para la explotación del servicio de cafetería y restaurante del Recinto Ferial, el servicio está totalmente dotado del material necesario para su explotación, aportado por la Diputación Provincial de Ciudad Real y que en relación con el menaje a utilizar por parte del adjudicatario del servicio, debe de disponer del mismo en cantidad suficiente.

Una vez calculados los ingresos y gastos de explotación se procede a obtener la cuenta de explotación previsional para los próximos tres años y cuyos datos resumidos son los siguientes:

Para obtener el cálculo de ingresos y gastos del segundo y tercer año, hemos partido de los datos económicos obtenidos durante el primer año, teniendo en cuenta para su cálculo, los siguientes parámetros económicos:

1.- Los ingresos se estiman que aumentan un 7% anual cada año, como consecuencia de un mayor número de asistentes a las ferias, congresos, conferencias, etc., y también por el aumento de costes de las compras y demás gastos generales de la explotación como consecuencia del aumento del IPC anual.

2.- En cuanto a los Gastos de Personal (Sueldos + Seguridad Social) se estima un aumento del 5% anual.

3.- Los Gastos de Explotación (Luz y calefacción, agua, gas propano, etc.) se estima que aumenten un 7%.

4.- Los Gastos de Administración se estiman que aumenten un 5% anual.

5.- Los Gastos Financieros se estiman que aumenten en un 2% anual, por la subida de tipos de interés.

Por lo que una vez determinados los parámetros económicos, obtenemos la cuenta de explotación previsional para los tres años, cuyos datos son los siguientes:

SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE

<i>CUENTA DE EXPLOTACIÓN</i>	<i>1º Año</i>	<i>2º Año</i>	<i>3º Año</i>
1.Importe neto de la cifra de negocios	382.700,00	409.510,00	438.175,00
INGRESOS CAFETERÍA	280.400,00	300.050,00	321.055,00
INGRESOS RESTAURANTE	102.300,00	109.460,00	117.120,00
1.Aprovisionamientos	-84.194,00	-90.363,00	-96.532,00
COMPRAS PRODUCTOS Y BEBIDAS	-84.194,00	-90.363,00	-96.532,00
2.Gastos de personal	-248.528,69	-261.099,00	-274.154,00
SUELDOS Y SALARIOS	-185.236,49	-194.498,00	-204.223,00
SS A CARGO DE LA EMPRESA	-58.027,20	-61.073,00	-64.126,00
OTROS GASTOS DE PERSONAL	-5.265,00	-5.528,00	-5.805,00

Documento firmado electrónicamente en el marco de la normativa vigente. Puede comprobarse su autenticidad insertando el CVE reflejado al margen en la sede electrónica corporativa expresada.

3.Gastos de explotación	-35.383,93	-37.860,00	-40.513,00
CONSUMO LUZ Y CALEFACCIÓN	-24.098,69	-25.785,00	-27.590,00
CONSUMO AGUA Y PROPANO	-9.715,24	-10.395,00	-11.125,00
MANTENIMIENTO INSTALACIONES	-1.570,00	-1.680,00	-1.798,00
4.Gastos administración	-7.440,00	-7.782,00	-8.140,00
GASTOS DE TELÉFONO	-1.500,00	-1.545,00	-1.591,00
MATERIAL DE OFICINA	-900,00	-945,00	-992,00
MATERIAL LIMPIEZA	-1.800,00	-1.890,00	-1.985,00
SERVICIOS PROFESIONALES	-2.400,00	-2.520,00	-2.646,00
SEGUROS	-840,00	-882,00	-926,00
5.Gastos financieros	-1.050,00	-1.065,00	-1.081,00
GASTOS FINANCIEROS	-1.050,00	-1.065,00	-1.081,00
6.Amortización del inmovilizado	0,00	0,00	0,00
AMORTIZACIÓN DEL INMOVILIZADO	0,00	0,00	0,00
RESULTADO DE EXPLOTACIÓN			
(1+2+3+4+5+6)	6.103,38	11.341,00	17.755,00

4º) CONCLUSIONES.

Como síntesis de todo lo anteriormente expuesto y analizado en el presente estudio para la explotación del Servicio de Cafetería y Restaurante del Recinto Ferial de Ciudad Real, se considera que la explotación del servicio es viable, en base a las siguientes conclusiones:

1º) Que la situación física y geográfica de las instalaciones son inmejorables, ya que se encuentra en el extrarradio de Ciudad Real con fácil acceso y un gran aparcamiento.

2º) En cuanto a las instalaciones son completamente nuevas, estando dotadas de máquinas, aparatos, materiales, utensilios, herramientas y mobiliario necesario (incluido el de cocina) para el funcionamiento como cafetería y restaurante, por lo que no se requiere realizar inversiones.

3º) La Rentabilidad Económica de la actividad aunque muy ajustada es positiva, según se desprende de los datos económicos, por lo que si se establece un canon, por la adjudicación de la Cafetería y el Restaurante, el mismo debería ser más bien simbólico, ya que fijar un canon económico alto podría ser negativo para la adjudicación de dicha explotación, máxime después de una pandemia y más de dos años de inactividad del Recinto Ferial de Ciudad Real.

4º) En cuanto a la Cuenta de Explotación, se puede decir que, con un cumplimiento mínimo de los cálculos realizados, la rentabilidad del negocio está asegurada, por lo que, si estos tres años se asientan unas bases sólidas en cuanto a la realización de Ferias y actividades en el Recinto Ferial de Ciudad Real, se podría relanzar la actividad económica de la Cafetería y el Restaurante, mejorando sustancialmente su rentabilidad económica a partir del tercer año”.

En razón de lo anterior, se hace constar que los posibles interesados disponen de un plazo de un mes para formular las alegaciones que estimen oportunas.

En Ciudad Real, a 21 de octubre de 2022.- El Presidente, José Manuel Caballero Serrano.

Anuncio número 3299