

**ESTUDIO ECONÓMICO PARA LA DETERMINACIÓN DEL CANON CORRESPONDIENTE A LA CONCESIÓN DEL USO, ADECUACIÓN, EXPLOTACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL QUIOSCO PERMANENTE EN EL PARQUE DE MORATALAZ DENOMINADO PARQUE Z Y SITUADO EN LA CALLE CAMINO DE LOS VINATEROS 107 C, CON CLÁUSULAS DE COMERCIO JUSTO.**

**Expediente 115/2024/00037**

Siguiendo la "Recomendación de la Comisión Permanente Especial de Vigilancia de la Contratación del Ayuntamiento de Madrid" de fecha 1 de marzo de 2006, a continuación se procede a la elaboración del estudio económico para la determinación del precio del canon a abonar por la concesión del uso, adecuación, explotación y conservación del quiosco permanente de bebidas en el parque de Moratalaz denominado parque Z y situado en la calle camino de los vinateros 107 c, con cláusulas de comercio justo

**1. Características del lugar de prestación del servicio objeto del contrato.**

Las instalaciones del inmueble de dominio público cuya utilización privativa se autoriza mediante concesión demanial abarca las siguientes superficies de ocupación, así como su configuración y características: edificación de dos plantas. La planta baja cuenta con una superficie construida de 87,60 m2 y la planta sótano con una superficie de 29.96 m2.

Los accesos a la planta baja de la edificación se realizan, para el público en general, a través de una puerta acristalada que da paso a una zona de barra, a los aseos y al salón, quedando en su parte posterior un acceso a la zona de servicio, junto al acceso al cuarto de basuras.

El acceso a la planta sótano se efectúa a través de unas escaleras que se encuentran en el extremo noroeste del salón y en él se disponen los aseos de empleados y un pequeño vestuario/almacén.

El establecimiento podrá extender una terraza dividida en 3 zonas con una superficie aproximada de 80 m2 con una capacidad máxima de 27 mesas , en función de la topografía de los espacios anexos y la reciente reforma del parque.

La construcción presenta los siguientes espacios útiles y sus correspondientes aforos:

UBICACIÓN	NOMBRE	m2 útiles	USO	DENSIDAD OCUPACION m2/persona	AFORO MAXIMO (Personas)
EXTERIOR	TERRAZA	80	TERRAZAS	4 pers/mesa	108
PLANTA BAJA	SALÓN	43,77	PUBLICO	1 ( supuesto de pie)	44
	BARRA	7,44	SERVICIO	2	4
	COCINA	8,7	SERVICIO	10	1
	ALMACEN	4,4	ALMACEN	40	1
	ASEOS MINUSVÁLIDOS	4,88	SERVICIO	3	1
	CUARTO DE BASURAS	1,08	SERVICIO	0	0
PLANTA SOTANO	ESCALERA	5,87	ESCALERA	0	0
	ASEO	2,36	SERVICIO	3	1
	DUCHA	3,68	SERVICIO	3	1
	ALMACEN/VESTUARIO	9,66	SERVICIO	2	4
AFORO TOTAL EXTERIOR				108 personas	
AFORO TOTAL INTERIOR		TOTAL		57 personas	



	PUBLICO	44 personas
	PERSONAL	13 personas

La disposición de la terraza se ajustará al siguiente plano:



El destino de la concesión lo constituye el desarrollo de actividades tipificadas dentro del epígrafe 10.2 (Hostelería y restauración) del Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, de la Comunidad de Madrid, aprobado por el Decreto 184/1998, de 22 de octubre, de acuerdo con lo establecido en el presente Pliego, en el Documento de Condiciones Técnicas y en los términos de la oferta a presentar por la adjudicataria en la licitación y con las medidas correctoras que, en su caso, se determinen en la adjudicación.

A los efectos de esta concesión, se prohíbe expresamente el desarrollo de cualquier actividad LEPAR con baile.

## 2. Plazo de ejecución y desarrollo de la actividad.

### a) Plazo de ejecución.

El plazo de duración del presente contrato será de **DIEZ años**, desde el 1 de octubre de 2024, o 10 años desde la fecha de formalización de ser posterior.

### b) Desarrollo de la actividad.

La presente concesión tiene por objeto la regulación de la ocupación privativa de terrenos de dominio público mediante la adecuación, explotación y conservación del quiosco permanente de bebidas, situado en el Camino de los Vinateros, 107 C, en el distrito de Moratalaz.

Mediante la presente concesión administrativa se pretende promover la prestación de actividades de hostelería y restauración a través de una oferta innovadora y de calidad revitalizándolo y otorgando un equipamiento a los ciudadanos que les permita consumir comidas y bebidas en un establecimiento



permanente. Conforme al Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones de la Comunidad de Madrid, la actividad se encuentra dentro de la calificación de bares, café-bares y similares (punto 10.2 del Anexo II del citado Decreto 184/1998 de 22 de octubre).

El horario máximo de funcionamiento del quisco será el recogido en la Orden de 21 de abril de 2022, del Consejero de Presidencia, Justicia e Interior, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público, o norma que la sustituya: el horario máximo de apertura al público será de **6:00 h a 2:00 h**, sin perjuicio de que entre el cierre del quisco y la subsiguiente apertura deberá transcurrir un período mínimo de seis horas.

En lo que respecta al horario de funcionamiento de la terraza será:

En periodo estival (22 semanas):

De domingo a jueves: desde las 10:00 horas a las 01:00 horas.

Viernes, sábado y vísperas de festivo: desde las 10:00 horas a las 01:30 horas.

El horario de funcionamiento de la terraza, en ningún caso, podrá ser superior al autorizado para el establecimiento principal.

El quisco deberá permanecer abierto durante todo el año, no pudiendo permanecer cerrado, sin causa justificada, sin previa autorización del Distrito.

c) **Revisión de precios.**

No procede revisión de precios conforme a lo previsto en el artículo 103.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público "la revisión periódica y predeterminada de precios solo se podrá llevar a cabo en los contratos de obra, en los contratos de suministros de fabricación de armamento y equipamiento de las Administraciones Públicas, en los contratos de suministro de energía y en aquellos otros contratos en los que el período de recuperación de la inversión sea igual o superior a cinco años".

### 3. Determinación del precio del canon anual.

De acuerdo con el Informe 2/2015 de 17 de junio de la Intervención General, por lo que se refiere al cálculo del canon, cuando no fuera posible determinar el valor del bien como si se tratase de un bien privado, el valor obtenido de acuerdo con la categoría del vial en que se encuentre el dominio público aplicando el 5% previsto en la Ley de Prestaciones Patrimoniales de carácter público, cuyo valor resulta ser el siguiente:

• Local denominado como cafetería, periodo invernal (32 semanas):

- Superficie: 117,56 m<sup>2</sup>
- Categoría del vial: 5
- Valor del vial: **1.475,46 € / m<sup>2</sup>**

Importe para 8,08 meses:  $117,56 \text{ m}^2 \times 1.475,46 \text{ € / m}^2 \times 5\% = \mathbf{8.672,75 \text{ €}}$

• Local denominado terraza de período estival (20 semanas):

- Superficie: 80.00 m<sup>2</sup>
- Categoría del vial: 1
- Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Utilización Privativa o Aprovechamiento Especial del Dominio Público Local, Artículo 6 apdo 4. Los parques, jardines y dehesas municipales a los expresados efectos, quedan asimilados a vías de 1.ª categoría.
- Valor del vial: 73,98 € / m<sup>2</sup>



Importe :  $80,00 \text{ m}^2 / 3,24 \times 97,05 \text{ €/ m}^2 * 5,08 \text{ meses} / 8 \text{ meses} = 1.520,73 \text{ €}$

- **Importe total del canon: 10.193,48 €**

OCCP EDIFICACIÓN	Semanas	Meses	M2 EDIFICACIÓN	M2 x valor suelo x 5%	Prorrateo meses
Total año	52	12,00	117,56	8.672,75 €	<b>8.672,75 €</b>

OCCP TERRAZA	Todas las categorías	m2 terraza	Tasa 8 meses	Tasa 5,08 meses	5,08
Ocupación en parques y jardines cerrados y dehesas municipales. a) Por cada 3,24 m2 de superficie ocupada con mesas y sillas (ocho meses).	97,05 €	80,00	2.396,30 €	<b>1.520,73 €</b>	

<b>Total</b>	<b>10.193,48 €</b>
--------------	--------------------

Ahora bien, existiendo utilidad económica para el concesionario, la utilización o aprovechamiento entraña condiciones que hacen irrelevante ésta (Art. 93.4 LPAP) y por lo tanto no estará sujeta a tasa, aplicándose, por lo tanto el estudio económico presente. En este caso, y de acuerdo con el párrafo 3º del mismo artículo, se debe hacer constar tal circunstancia en los pliegos condiciones o clausulado de la concesión.

Se han considerado según los pliegos de condiciones inversiones necesarias para la prestación del servicio, y los gastos de primer establecimiento y montaje.

Por tanto, calculado el canon, en cumplimiento de la instrucción 3/2012 del Ayuntamiento de Madrid que establece las medidas a adoptar en relación con la contención del gasto en el ámbito de la contratación municipal. Y todo ello en desarrollo del Decreto de 26 de abril de la Delegada del Área de Hacienda y Administración Pública.

La viabilidad del importe del canon se va a determinar por el cálculo previo, detallado y suficientemente motivado del coste de las prestaciones que constituyen su objeto, en función de sus características y costes de mercado.

**RESULTADO DE LA EXPLOTACIÓN = INGRESOS - GASTOS**

**RESULTADO NETO = RESULTADO DE LA EXPLOTACIÓN - IMPUESTOS**

De conformidad con el esquema anterior pasa a detallarse lo siguiente:

- a) Hipótesis de ingresos:

- EL horario de apertura máximo es:

En periodo estival (22 semanas):

De domingo a jueves: desde las 10:00 horas a las 01:00 horas.

Viernes, sábado y vísperas de festivo: desde las 10:00 horas a las 01:30 horas.

El resto del año (30 semanas):

De domingo a jueves: desde las 10:00 horas a las 00:00 horas.

Viernes, sábado y vísperas de festivo: desde las 10:00 horas a las 00:00 horas.



El **aforo** de la instalación objeto de este contrato en invierno es de 44 personas y 152 en verano.

- Para el cálculo de los ingresos se ha tenido en cuenta el número de clientes que asisten a la cafetería en función de las épocas del año invierno, y verano, la **consumición media por cliente** y conforme a la lista de precios que se toma como referencia y que figura en este estudio cuyos precios incluyen el IVA.

HIPÓTESIS DE INGRESOS DURANTE EL PRIMER EJERCICIO								
Local	Plazas	Tasa Ocupación	Semanas al Año	Horas Apertura por Semana	Rotación	Total Clientes	Consumición Media	Importe
Verano (abre local y terraza)	152	30%	22	105,00	2	105.336,00	€ 2,52	531.468,00 €
Invierno (solo abre local)	44	20%	30	98,00	1	25.872,00	€ 2,52	65.268,00 €
			52					596.736,00 €

b) Hipótesis de gastos:

- Para calcular los **gastos de personal** se ha tenido en cuenta RESOLUCIÓN de 15 de marzo de 2024, de la Dirección General de Trabajo de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, sobre registro, depósito y publicación del convenio colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas (código número 28002085011981).
- La referencia salarial utilizada corresponde al niveles salariales III C (camareros y Cocina), donde el salario es de 1.115,74 € y V C (personal de limpieza), donde el salario es de 1.044,53 €, para ambas categorías la manutención es de 55,60 €, y el plus de convenio es de 183,87 € al mes **así como la parte proporcional de las pagas extra, y los pluses de nocturnidad que por el horario que realizan les corresponden.**

De acuerdo a la resolución de 5 de noviembre, se ha estimado para la óptima prestación del servicio la contratación de **5,9 camareros**, de **2,4 cocineros** y de **2,4 personal de limpieza**. Estos resultados se obtienen de dividir el número de horas semanales de apertura entre el número de horas de la jornada semanal máxima establecida en 40 horas en el convenio colectivo, igualmente se incluye un camarero adicional por turno para el servicio de terraza en temporada estival. Teniéndose en cuenta para todos ellos el incremento del 4% de sus salarios para 2025.

El tipo de cotización determinado resulta de los costes de seguridad a cargo de la empresa 32,5% resulta de los costes de seguridad a cargo de la empresa: 23,60% por contingencias comunes (art. 103.2 Ley 36/2014, de 26 de diciembre PGE), 1,50% (epígrafe 88, según la Ley 22/2013, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el 2014 (BOE de 26), disposición final décima novena, que modifica la tabla de cotización por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, contenida en el apartado uno de la disposición adicional cuarta de la Ley 42/2006, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el 2007, con efectos de 1 de enero de 2014 y vigente en la actualidad), FOGASA (0,20%), formación profesional (0,60%) y contingencia desempleo (media 6,1%), a lo que hay que sumar el Mecanismo Equidad Intergeneracional (MEI) del 0,5%

- Para el resto de los **gastos** se ha estimado los **necesarios y obligatorios** para el adjudicatario como son:



- los seguros obligatorios de responsabilidad social y alarmas, los suministros necesarios para su venta al público (con una estimación del 37% sobre los ingresos), los impuestos obligatorios (IBI) en la parte proporcional al espacio y temporada de apertura, así como los materiales y productos necesarios para la limpieza del local y su desinfección, todo ello a tanto alzado, tomando como referencia precios de mercado, del mismo modo que para el cálculo de los ingresos.
- Se ha estimado un coste por **mantenimiento de aval definitivo** y un 6% sobre el canon capitalizado al 10% para el **impuesto de transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados**, para el primer año.
- La valoración de la dotación del equipamiento requerido está recogida en el informe del departamento de servicios técnicos.

**El importe del equipamiento asciende a 49.951,99 euros y se ha repercutido anualmente durante el periodo de vigencia de la adjudicación, calculado este en función del periodo de amortización máximo de los bienes que se han de poner a disposición del servicio, sin incluir Gastos Generales, beneficio industrial o IVA.**

Elemento	Uds.	coste de adquisición	Importe inversión
Operaciones de acondicionamiento	1	10.000,00 €	10.000,00 €
Mobiliario Terraza	1	5.029,22 €	5.029,22 €
Mobiliario Cafetería	1	1.277,30 €	1.277,30 €
Menaje (cristalería, vajilla, etc)	1	5.000,00 €	5.000,00 €
Armario refrigerado con 2 medias puertas	1	1.363,64 €	1.363,64 €
Armario congelador con 2 medias puertas	1	1.685,95 €	1.685,95 €
Lavavajillas profesional	1	1.471,07 €	1.471,07 €
Lavavasos profesional	1	1.074,38 €	1.074,38 €
Cafetera profesional con 2 grupos	1	2.750,00 €	2.750,00 €
Molinillo de café automático	1	347,11 €	347,11 €
Mesa cafetera fabricada en acero inoxidable	1	593,39 €	593,39 €
Mesa mural para desperdicios 60x60x85	1	908,00 €	908,00 €
Mesa de trabajo mural con puertas correderas y cajones	1	1.776,86 €	1.776,86 €
Plancha hostelería eléctrica con palastro de 6 mm	1	326,45 €	326,45 €
Botellero refrigerado con dos puertas	3	478,51 €	1.435,53 €
Caja registradora con pantalla	1	196,79 €	196,79 €
Microondas profesional de acero inoxidable	1	299,17 €	299,17 €
Freidora industrial eléctrica de sobremesa	2	158,68 €	317,36 €
Cocina vitrocerámica 4 fuegos 2x 1,5kw + 2x 2 kw	1	1.913,50 €	1.913,50 €
Fregadero industrial 1 seno	1	1.483,46 €	1.483,46 €
Maquina fabricación hielo	1	2.044,90 €	2.044,90 €
Horno mixto directo eléctrico - 4 bandejas gn 1/1	1	3.038,08 €	3.038,08 €
Campana extractora	1	5.619,83 €	5.619,83 €

**49.951,99 €**





Costes de Personal							
Categoría	Base (mensual)	Manutención (12 meses)	Plus Convenio (11 meses)	salario bruto anual	SS.SS. Empresa (32,5%)	total coste empresarial con SS	COSTE HORA CON SS
Camarero	1.115,74 €	55,60 €	183,87 €	18.310,13 €	5.950,79 €	24.260,92 €	13,48 €
Cocinero	1.115,74 €	55,60 €	183,87 €	18.310,13 €	5.950,79 €	24.260,92 €	13,48 €
Limpieza	1.044,53 €	55,60 €	183,87 €	17.313,19 €	5.626,79 €	22.939,98 €	12,74 €

Categoría	Plus Convenio (nocturnidad 10:00 a 0:00)	SS.SS. Empresa (32,5%)	COSTE HORA (10:00 a 0:00)
Camarero	0,07 €	0,02 €	13,57 €
Cocinero	0,07 €	0,02 €	13,57 €
Limpieza	0,07 €	0,02 €	12,83 €

Categoría	Plus Convenio (nocturnidad 00:00 a 8:00)	SS.SS. Empresa (32,5%)	COSTE HORA (00 a 8:00)
Camarero	1,74 €	0,57 €	15,79 €
Cocinero	1,74 €	0,57 €	15,79 €
Limpieza	1,63 €	0,53 €	14,91 €

Categoría	COSTE HORA DIURNA	COSTE HORA (10:00 a 0:00)	COSTE HORA (00 a 8:00)	nº horas diurnas/año	nº HORAS 22 A 00 AL AÑO	Nº HORAS 0:00 A 8:00 AL AÑO	COSTE ANUAL
2 Camareros por turno	13,48 €	13,57 €	15,79 €	8760	1460	310	142.777,37 €
Cocinero	13,48 €	13,57 €	15,79 €	4380	0	0	59.034,91 €
Limpieza	12,74 €	12,83 €	14,91 €	4380	0	0	55.820,61 €

TOTAL 257.632,89 €

1 camarero adicional pdo estival

Categoría	COSTE HORA DIURNA	COSTE HORA (10:00 a 0:00)	COSTE HORA (00 a 8:00)	nº horas diurnas/año	nº HORAS 22 A 00 AL AÑO	Nº HORAS 0:00 A 8:00 AL AÑO	COSTE ANUAL
1 camarero adicional pdo estival	13,48 €	13,57 €	15,79 €	1860	310	155	31.723,71 €

Total 2024	289.356,60 €
4% total 2025	300.930,87 €
oct 24-oct 25	298.037,30 €



		oct 24-oct 25	oct 25-oct 26	oct 26-oct 27	oct 27-oct 28	oct 28-oct 29	oct 29-oct 30	oct 30-oct 31	oct 31-oct 32	oct 32-oct 33	oct 23-oct 34
Δ		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
2,50%	Ingresos	596.736,00 €	611.654,40 €	626.945,76 €	642.619,40 €	658.684,89 €	675.152,01 €	692.030,81 €	709.331,58 €	727.064,87 €	745.241,49 €
2,50%	Gastos	560.144,63 €	569.873,80 €	583.919,27 €	598.314,34 €	613.067,73 €	628.188,36 €	643.685,38 €	659.568,17 €	675.846,34 €	692.529,75 €
	Costes de Personal	298.037,30 €	305.488,23 €	313.125,44 €	320.953,57 €	328.977,41 €	337.201,85 €	345.631,89 €	354.272,69 €	363.129,51 €	372.207,75 €
37%	Suministro Productos (37% ingresos)	220.792,32 €	226.312,13 €	231.969,93 €	237.769,18 €	243.713,41 €	249.806,24 €	256.051,40 €	262.452,69 €	269.014,00 €	275.739,35 €
	Reposición de Vajillas y Cubertería	400,00 €	410,00 €	420,25 €	430,76 €	441,53 €	452,56 €	463,88 €	475,47 €	487,36 €	499,55 €
	Material de Limpieza	400,00 €	410,00 €	420,25 €	430,76 €	441,53 €	452,56 €	463,88 €	475,47 €	487,36 €	499,55 €
	Alarma	1.000,00 €	1.025,00 €	1.050,63 €	1.076,89 €	1.103,81 €	1.131,41 €	1.159,69 €	1.188,69 €	1.218,40 €	1.248,86 €
	Seguros	800,00 €	820,00 €	840,50 €	861,51 €	883,05 €	905,13 €	927,75 €	950,95 €	974,72 €	999,09 €
	Limpieza Local / Desinfección	650,00 €	666,25 €	682,91 €	699,98 €	717,48 €	735,42 €	753,80 €	772,65 €	791,96 €	811,76 €
	Suministro Agua	1.200,00 €	1.230,00 €	1.260,75 €	1.292,27 €	1.324,58 €	1.357,69 €	1.391,63 €	1.426,42 €	1.462,08 €	1.498,64 €
	Suministro Luz	6.000,00 €	6.150,00 €	6.303,75 €	6.461,34 €	6.622,88 €	6.788,45 €	6.958,16 €	7.132,11 €	7.310,42 €	7.493,18 €
	Coste Mantenimiento Aval	356,07 €	364,97 €	374,10 €	383,45 €	393,03 €	402,86 €	412,93 €	423,26 €	433,84 €	444,68 €
1%	Costes generales o indirectos	5.296,36 €	5.428,77 €	5.564,48 €	5.703,60 €	5.846,19 €	5.992,34 €	6.142,15 €	6.295,70 €	6.453,10 €	6.614,42 €
	Impuesto Bienes Inmuebles	1.242,20 €	1.273,26 €	1.305,09 €	1.337,71 €	1.371,16 €	1.405,44 €	1.440,57 €	1.476,59 €	1.513,50 €	1.551,34 €
2,00%	Canon	15.000,00 €	15.300,00 €	15.606,00 €	15.918,12 €	16.236,48 €	16.561,21 €	16.892,44 €	17.230,29 €	17.574,89 €	17.926,39 €
	ITP	3.975,19 €									
	Equipamiento (Amortización)	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €



CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS											
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Total Ingresos		596.736,00 €	611.654,40 €	626.945,76 €	642.619,40 €	658.684,89 €	675.152,01 €	692.030,81 €	709.331,58 €	727.064,87 €	745.241,49 €
Total Gastos		560.144,63 €	569.873,80 €	583.919,27 €	598.314,34 €	613.067,73 €	628.188,36 €	643.685,38 €	659.568,17 €	675.846,34 €	692.529,75 €
Resultado Explotación		36.591,37 €	41.780,60 €	43.026,49 €	44.305,07 €	45.617,16 €	46.963,65 €	48.345,43 €	49.763,41 €	51.218,53 €	52.711,74 €
Margen de Beneficios		6,13%	6,83%	6,86%	6,89%	6,93%	6,96%	6,99%	7,02%	7,04%	7,07%
Promedio Margen de Beneficios /antes de impuestos		6,87%									

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
FC OCPP	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
BAII		36.591,37 €	41.780,60 €	43.026,49 €	44.305,07 €	45.617,16 €	46.963,65 €	48.345,43 €	49.763,41 €	51.218,53 €	52.711,74 €
Amortización (+)		4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €	4.995,20 €
Inversión (-)	-49.951,99 €										
Cash Flow	- 49.951,99 €	41.586,57 €	46.775,80 €	48.021,69 €	49.300,26 €	50.612,36 €	51.958,85 €	53.340,63 €	54.758,61 €	56.213,73 €	57.706,94 €
Cash Flow descontado	- 49.951,99 €	39.522,19 €	42.247,12 €	41.219,36 €	40.216,20 €	39.237,05 €	38.281,35 €	37.348,55 €	36.438,12 €	35.549,53 €	34.682,27 €
Payback	- 49.951,99 €	- 10.429,80 €	31.817,32 €	73.036,68 €	113.252,88 €	152.489,93 €	190.771,28 €	228.119,83 €	264.557,95 €	300.107,48 €	334.789,75 €



Por todo lo anterior y tras los datos que nos muestran las cuentas de pérdidas y ganancias que se adjuntan, El margen de beneficio neto medio para el periodo de concesión propuesto se sitúa entre los márgenes de beneficios establecidos en el estudio de Ratios Sectoriales de las sociedades no financieras (RSE), de Banco de España, para los servicios de comidas y bebidas en el año 2022 (entre el 2,02% en su cuartil medio y el 7,21 en su cuartil máximo), por lo que el **canon de concesión que se propone (15.000,00 €/año)**, se sitúa por encima del 5% previsto en la Ley de Prestaciones Patrimoniales de carácter público, antes mencionado, siendo viable económicamente la instalación objeto de este estudio económico.

#### 4. Determinación del objeto del contrato.

La concesión del uso, adecuación, explotación y conservación del quiosco permanente de bebidas en el parque de Moratalaz denominado parque Z y situado en la calle camino de los vinateros 107 c, con cláusulas de comercio justo, de conformidad con lo previsto en su correspondiente PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS.

La adjudicación tiene por objeto la cesión del quiosco permanente de bebidas en el parque de Moratalaz denominado parque Z y situado en la calle camino de los vinateros 107 c., viniendo el adjudicatario obligado a explotar dicho servicio mediante la aportación de los elementos patrimoniales necesarios para ejercer la explotación del Servicio Cafetería/Restaurante en óptimas condiciones de funcionamiento con sus propios elementos.

La cesión del Distrito de Moratalaz mencionada en el párrafo anterior lo será a los solos efectos de un local/es libre/s de todo tipo de elementos patrimoniales, infraestructuras y medios materiales de cualquier naturaleza, sin que por el distrito de Moratalaz se haga entrega al adjudicatario de elementos industriales o de cualquiera otra naturaleza similar alguna, elementos que serán puestos y correrán a cargo del adjudicatario.

A la vista de todo ello se plantea el siguiente estudio de carácter económico a fin de que permita fijar un canon lo suficientemente ajustado y que haga sostenible y rentable el objeto del contrato.

##### a) Gastos a soportar por adjudicatario:

El adjudicatario tiene la obligación de aportar el equipamiento que figura en el informe de los servicios técnicos y en el pliego de prescripciones técnicas valorado en un importe total de **49.951,99 €**, que se quedarán en el inmueble al finalizar la concesión al entenderse estas totalmente amortizadas, salvo que su deterioro impida su uso en cuyo caso serán retirados para su reciclaje por el concesionario.

- El adjudicatario tiene la obligación de efectuar obras de mantenimiento durante todo el período de concesión, quedando las mejoras que realice en el inmueble al finalizar la concesión al entenderse estas totalmente amortizadas.
- Serán por cuenta del adjudicatario los gastos de personal necesario para la puesta en funcionamiento del servicio, siendo estimativos los establecidos en el estudio de viabilidad.

##### b) Ingresos a percibir por el gestor de la cafetería

Ingresos que provienen de consumos medios al día ponderado según las temporadas del año y basado en la hipotética lista de precios que se adjunta, de los productos ofertados a los usuarios de la instalación, se ha tomado como referencia los precios medios existentes en la zona en la que está situada la instalación.





El adjudicatario establecerá los precios que considere (productos orientativos):	Precio sin IVA ( 10%)	Precio con IVA
Precio de referencia		
Desayuno con bizcocho	2,27 €	2,50 €
Desayuno con bollería o tostada	2,27 €	2,50 €
Café	1,36 €	1,50 €
Café con leche	1,36 €	1,50 €
Vaso de leche	1,36 €	1,50 €
Infusiones	1,36 €	1,50 €
Licores sin alcohol	1,82 €	2,00 €
Botellín cerveza	1,82 €	2,00 €
Caña Cerveza	1,36 €	1,50 €
Croissant o bollería similar o tostada	1,36 €	1,50 €
Agua mineral ½ l	0,91 €	1,00 €
Bote de cerveza sin alcohol	1,82 €	2,00 €
Bote de refresco	1,82 €	2,00 €
Batidos y zumos	1,82 €	2,00 €
Combinados Alcohol	3,64 €	4,00 €
Sandwich Mixto	4,55 €	5,00 €
Helados	2,27 €	2,50 €
Plato combinado	5,45 €	6,00 €
Bocadillos	4,55 €	5,00 €
Raciones varias	7,27 €	8,00 €
<b>PRECIO MEDIO</b>	<b>2,52 €</b>	

### 5. Viabilidad económica-financiera.

Queda plasmada en la hipótesis de evolución de la cuenta de pérdidas y ganancias que contiene el presente informe.

**Por tanto se propone un canon de 15.000 €/anuales.**

Esta contraprestación no anula la utilidad económica que lleva aparejada el contrato, estando en ambos casos ajustada al mercado la tasa de rentabilidad que se prevé obtener por parte del futuro/s adjudicatario/s, se sitúa en la media de las establecidas para el sector de la hostelería en el la base de datos de Ratios Sectoriales de las sociedades no financieras (RSE), de Banco de España, en la que se efectúa un análisis comparado de empresas individuales por sectores.

### 6. Consignación presupuestaria

Las cifras anteriores se imputarán a la siguiente aplicación presupuestaria:

001/214/920.01/550.31 "Canon cafeterías y quioscos en instalaciones deportivas"

El Jefe de Servicio de Servicios a la Ciudadanía

Fdo: Alejandro Rivera Cerro

