

Estudi Econòmic del Contracte Tercera Edat, Alcúdia

Juan Catalá Torrens
10/01/2019

INDEX

- 1.- OBJECTE ESTUDI ECONÒMIC.**
- 2.- DESCRIPCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS**
- 3.- OBLIGACIONS I RESPONSABILITATS DEL CONCESSIONARI.**
- 4.- HORARI DE PRESTACIÓ DEL SERVEI I VACANCES.**
- 5.- PRODUCTES I SERVEIS OFERTATS.**
- 6.- COMPTE D'EXPLOTACIÓ PREVISTA.**
- 7.- COMPTE D'EXPLOTACIÓ MITJANA DEL SECTOR.**
- 8.- COMPARATIVA ENTRE RÀTIS SECTOR RESPECTE ELS TRES ESCENARIS.**
- 9.- CONCLUSIONS.**

ESTUDI ECONÒMIC DEL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI PÚBLIC MITJANÇANT CONCESSIÓ D'EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT DE LA 3ª EDAT DE ALCÚDIA MITJANÇANT CONCURS AMB PROCEDIMENT OBERT.

1.- OBJECTE ESTUDI ECONÒMIC

L'objecte del present estudi es realitzar una previsió dels costos necessaris per poder dur a terme l'adjudicació del contracte de l'explotació del Bar-Restaurant de la 3ª Edat de Alcúdia situat a la planta baixa de l'edificació municipal de "Can Ramis" ubicada en el Passeig Pere Ventayol d'Alcúdia, de conformitat amb els plecs (PPT i PCAP), i els termes de la respectiva llicència d'obertura i funcionament de l'explotació. La localització i distribució del local es detalla al plànol de l'àmbit de la concessió que s'ajunta al PPT.

Els usuaris del Bar-Restaurant seran, per una banda, el col·lectiu de la Tercera Edat del municipi d'Alcúdia, el qual tindrà un règim propi de preus autoritzats de conformitat amb el disposat en aquest PPT, i per altre banda la població i visitants en general amb règim de preu lliure,

2.- DESCRIPCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS

L'execució de l'explotació del Bar-Restaurant es realitzarà a risc i ventura contractista.

Consta d'una superfície edificada tancada on es situa una sala d'ús comú general i dos reservats i un despatx pel col·lectiu de la Tercera Edat d'aquest municipi, així com una terrassa exterior oberta on s'ubiquen taules i cadires. De conformitat amb l'Annex I, les superfícies són les següents:

Espai polivalent número 1 (PB.01): 49'94 m2. Us restringit als usuaris de Tercera Edat del municipi d'Alcúdia.

Espai polivalent número 2 (PB.02): 48'37 m2. Us restringit als usuaris de Tercera Edat del municipi d'Alcúdia.

Zona bar (PB.03): 73'99 m2. Aquest espai tindrà un ús comú general.

Zona barra (PB.04): 78'09 m2. Aquest espai tindrà un ús comú general.

Cuina (PB.05): 23 m2.

Despatx Tercera Edat (PB.06. antic magatzem): 6'06 m2. Us restringit a la Tercera Edat del municipi d'Alcúdia.

Distribuidor (PB.07): 6'21 m2. Aquest espai tindrà un ús comú general.

Bany minusvàl·lids i dones (PB.08): 5'75 m2. Aquest espai tindrà un ús comú general.

Bany homes (PB.09): 3'59 m2. Aquest espai tindrà un ús comú general.

Terrassa exterior situada al Passeig Pere Ventayol: Constarà d'un màxim de 16 taules i 64 cadires. Hi haurà 8 taules i 32 cadires reservades per l'ús exclusiu dels usuaris de Tercera Edat del municipi d'Alcúdia. La resta de taules i cadires serà d'ús comú general.

La instal·lació compte igualment amb lavabos (d'ús comú i minusval·lids), cuina, barra, campana extractora, dues piques (una a la barra i l'altra a la cuina), un taulell de feina amb prestatges darrera la barra, un moble per instal·lar la cafetera, descalcificador i termo elèctric. Així mateix disposa de subministrament d'electricitat i aigua potable, i xarxa d'evacuació d'aigües residuals connectada a la xarxa municipal. Igualment, es cedirà l'ús del següent equipament a l'adjudicatari:

1.- Mobiliari destinat a les dues sales polivants reservades a l'ús de la Tercera Edat d'Alcúdia:

12 taules abatibles amb rodes, de mesures aproximadament 1800x800x730h, amb l'estructura d'alumini color blanc i sobre laminat color blanc.

72 Cadires per interior i exterior amb braços, de quatre potes en acer pintat epoxi i seient acabat en polipropilè color gris.

4 Armari baix de mesures aproximades 1000x450x1210h amb portes batents, dos estants i pany.

2 encimeres de 2000x450 aproximadament.

Taulò d'anuncis autoportant amb rodes de 1500x100/190h aproximadament. Mural blanc amb perfil d'al·lumini, superfície magnètica d'acer vitrificat. Imans redons per col·locar la informació.

2.- Bar-restaurant interior edifici:

6 taules baixes amb peu central amb la base quadrada d'acer, columna en alumini pintat epoxi blanc i sobre laminat color blanc, de mesures aproximadament 800x800x740h.

4 escambells de quatre potes acabat poliprolen color beig.

3.- Terraça exterior:

16 taules baixes per exterior amb peu central, amb la base aspa en alumini pintat epoxi blanc, columna tubular en alumini pintat epoxi blanc, cant negre, mesures 800x800x740h aproximadament.

64 cadires per interior-exterior amb quatre potes acabat en poliprolen color beig.

Per altre banda, l'adjudicatari està obligat a dotar, del seu compte i càrrec, l'equipament mínim necessari de la cuina pel que fa a mobiliari, electrodomèstics i anàlegs segons el detall que s'especifica a continuació. Aquest mobiliari i equipament quedarà adscrit a l'immoble una vegada exhaurit el termini d'explotació. L'equipament a dotar és el següent:

Rentaplats (5.000 w).

Rentatassons (3.400 w).

Encimera acer inoxidable de mesures 397x60x85 cm que inclogui forn (3.500 w), placa d'inducció (7.600 w), planxa elèctrica (3.000 w) i fregidora elèctrica 8 litres (2 unitats).

Taula refrigerada de 500 w de mesures 80x60x85 cm (2 unitats).

Taula treball acer inoxidable de mesures 190x85x85 cm.

2.- OBLIGACIONS I RESPONSABILITATS DEL CONCESSIONARI

Totes les obligacions que tenen repercussió en costos són considerades en l'estudi econòmic distingint aquelles que tenen un caràcter d'inversió (la utilització és superiora a un any) i les que tinguin un cost de caràcter anual. Les primeres han estat repercutides al compte d'explotació tenint en compte el nombre màxim d'anys de la concessió imputant aquesta despesa a l'exercici en curs.

Les instal·lacions objecte d'explotació, tant les d'ús comú com les d'ús restringit pels membres del col·lectiu de la Tercera Edat d'Alcúdia, així tots els elements adscrits a la mateixa (Annex I) s'han de conservar en bon estat en tot moment, sent a càrrec de l'adjudicatari les operacions de neteja i manteniment rutinari o extraordinari, així com les reparacions, renovacions, millores i dotació d'elements complementaris que es precisin per al seu correcte funcionament. Igualment haurà d'eliminar a la seva costa les pintades que es puguin produir al recinte, així com realitzar les desinfeccions periòdiques que siguin procedents per tal que al llarg del període d'explotació la instal·lació gaudeixi d'un correcte estat d'ornament i higiene, tots aquets costos estaran inclosos dintre de la compta de explotació.

L'adjudicatari haurà de disposar al seu càrrec de tot el personal necessari i suficient per a donar un servei adequat a tots els usuaris del bar-restaurant. L'adjudicatari cuidarà de la bona presentació, adequada indumentària i correcte tracte del personal que hagi de prestar el servei. La contractista restarà obligada al compliment de les disposicions vigents en matèria fiscal, laboral, de seguretat social i de seguretat i salut en el treball i totes les demés disposicions de caràcter social dictades o que es dictin durant el termini de vigència de l'explotació i el període de garantia, i haurà de tenir al seu càrrec el personal necessari per a la realització de l'explotació del bar-restaurant.

L'adjudicatari serà el responsable del manteniment i vigilància de la instal·lació fins a la finalització del termini de l'explotació, corrent al seu càrrec el pagament dels rebuts de subministrament necessaris (entre ells, electricitat i aigua) així com de les taxes, preus públics i impostos que siguin d'aplicació (inclosa la ocupació de la via pública amb 16 taules i 64 cadires). Una vegada acabat el període d'explotació, l'adjudicatari tindrà un termini màxim de 10 dies per a buidar i netejar l'immoble, a requeriment de l'Ajuntament.

L'adjudicatari serà responsable de la qualitat de les prestacions realitzades i comestibles expeditos, així com de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o actuacions incorrectes. Tots els intervinents en el procés de manipulació de queviures hauran de disposar del corresponent carnet de manipulador d'aliments. S'estarà, en tot cas, al que disposa la reglamentació vigent en aquesta matèria.

Tot el material auxiliar inherent a l'explotació, com ara plats, coberts, gots tovallons o altres de tipus sol ús, tindrà caràcter de no contaminant. La instal·lació disposarà de contenidors específics per la recollida selectiva d'escombraries, les quals seran eliminades diàriament d'acord amb els protocols higiènic-sanitaris i mediambientals corresponents.

En relació a l'horari de funcionament del bar-restaurant, aquest s'haurà de prestar com a mínim obligatòriament de dilluns a diumenge, de les 9:00 a les 13:00 h i de 15 a 19:00 h durant la temporada d'hivern (d'octubre a abril) i de les 9:00 a les 13:00 h i de 16:30 a les 20:30 hores durant la temporada d'estiu (de maig a setembre). Els dies 25 i 31 de desembre, així com 1 de gener, el bar-restaurant podrà romandre tancat.

Contractar/concertar una assegurança de responsabilitat civil que doni compliment a la disposició addicional tercera de la Llei 7/2013, de 26 de novembre (cobertura de 300.000 Euros), i una assegurança per danys a l'immoble amb un mínim pel continent de 150.000€ i un mínim pel contingut de 35.000€. i una Assegurança d'accidents.

PREUS APLICABLES AL COL·LECTIU DE LA TERCERA EDAT DEL MUNICIPI DL'ALCÚDIA (*)		
Grup	Producte	Preu (€) IVA inclòs
CAFETERIA		
	Cafè sol	1,00
	Cafè tallat	1,10
	Cafè amb llet	1,20
	Cafè rebentat	1,50
	Infusions	1,20
CERVESES		
	Botella 20 cl, amb alcohol	1,20
	Botella 33 cl, amb alcohol	1,60
REFRESCS		
	Coca Cola, Fanta, ... 20 cl	1,30
	Botella aigua 50 cl	0,80
	Sucs	1,30
LICORS		
	1 copa brandy	2,00
	1 copa o xopet d'herbes	1,30
ENTREPANS		

PREUS APLICABLES AL COL·LECTIU DE LA TERCERA EDAT DEL MUNICIPI DL'ALCÚDIA (*)		
Grup	Producte	Preu (€) IVA inclòs
	½ Baguette de pernil, formatge, ...	1,50
MENÚ DIARI (**)	Dies laborals	8€
	Dies festius	10€

(*) El preu pels productes o serveis que no s'especifiquin a la present taula podran esser fixats lliurement per l'adjudicatari.

(**) El menú diari constarà de primer plat, segon plat, beguda i postra.

En relació a la resta de consumidors i usuaris que no siguin de la Tercera Edat d'Alcúdia, l'adjudicatari podrà establir els preus que consideri oportuns de conformitat amb la normativa vigent.

3.- COMPTE D'EXPLOTACIÓ PREVISTA

A continuació es detallen tres possibles escenaris que hem inclòs dins l' estudi econòmic, per això, s'han tingut en compte:

1º Ubicació.

2º Potencial competència entorn.

3º Activitats dinamitzadores del centre.

4º Respecte als ingressos i tenint en compte tots els punts anteriors he estat prudent en tots els escenaris possibles, pel la qual cosa realitzant una bona gestió s'hauria de poder superar els ingressos en tots els escenaris que s' han contemplat. La magnitud econòmica de realisme ve definida pels resultats sectorials i aquest procedeix dels comptes anuals de les diferents empreses inscrites en el Registro Mercantil. Informació econòmica depositada anualment.

5º Respecte les despeses s'ha seguit un criteri contrari al dels ingressos es a dir, s'han pressupostat uns escenaris de realisme, s'ha estat conservador. La magnitud econòmica de realisme ve definida pels resultats sectorials i aquest procedeix dels

comptes anuals de les diferents empreses inscrites en el Registre Mercantil. Informació econòmica dipositada anualment.

7º S'ha previst dur la explotació del bar amb una persona autònoma. I els corresponents treballadors tenint en compte la càrrega de feina de cada moment

8º En el estudi econòmic s'han tingut en compte els preus establerts PPT de begudes, cafès, entrepans, bolleria, snacks i llepolies, etc

Taula nº1 Es detalla la previsió de vendes tenint en compte els dies hàbils i el caps de setmana. Així com els preus de fixat per la Tercera Edat i els Preus lliures, resta de persones que no estan incloses dintre el da la Tercera Edat.

Taula nº 1

Ventas días laborales		ANUAL			MENSUAL
Tercera Edat		fin de semana	Entre semana	52 semanas	12 meses
Boncadillos grandes	1,5	192,00	528,00	8.256,00	688,00
Bolleria	1,5	120,00	330,00	5.160,00	430,00
Snaks y otros	1	20,00	220,00	2.840,00	236,67
Cerveces 20cl	1,2	153,60	422,40	6.604,80	550,40
Cerveces 33cl	1,6	128,00	352,00	5.504,00	458,67
Café solo	1	120,00	330,00	5.160,00	430,00
Café leche	1,2	96,00	264,00	4.128,00	344,00
Café cortado	1,1	88,00	242,00	3.784,00	315,33
Botella agua	0,8	64,00	176,00	2.752,00	229,33
Infusions	1,2	57,6	158,4	2.476,80	206,40
Café Rebentat	1,5	120	330	5.160,00	430,00
Cocacola, Fanta, Sucs	1,3	72,8	200,2	3.130,40	260,87
Coba brandy	2	96	264	4.128,00	344,00
Copa o xopet d'herbes	1,3	52	143	2.236,00	186,33
Menus	8€ -10€	1.920,00	9.984,00	139.008,00	11.584,00
Total		3.300,00	13.944,00	200.328,00	16.694,00

Ventas días laborales				ANUAL	MENSUAL
Lliure		fin de semana	Entre semana	52 semanas	12 meses
Boncadillos grandes	2,5	320,00	880,00	13.760,00	1.146,67
Bolleria	2	160,00	440,00	6.880,00	573,33
Snaks y otros	1,5	30,00	330,00	4.260,00	355,00
Cerveces 20cl	1,5	192,00	528,00	8.256,00	688,00
Cerveces 33cl	2	160,00	440,00	6.880,00	573,33
Café solo	1,25	150,00	412,50	6.450,00	537,50
Café leche	1,5	120,00	330,00	5.160,00	430,00
Café cortado	1,3	104,00	286,00	4.472,00	372,67
Botella agua	1,3	104,00	286,00	4.472,00	372,67
Infusions	2	96	264	4.128,00	344,00
Café Rebentat	2	160	440	6.880,00	573,33
Cocacola, Fanta, Sucs	1,5	84	231	3.612,00	301,00
Coba brandy	2,5	120	330	5.160,00	430,00
Copa o xopet d'herbes	2	80	220	3.440,00	286,67
Menus	,10-15	1.680,00	7.280,00	104.160,00	8.680,00
Total		3.560,00	12.697,50	187.970,00	15.664,17

Taula nº 2 Es detallen els diferents escenaris possibles establint una rendibilitat alta, mitja i baixa. També es detalla la compte d'exploració prevista

ESCENARIOS DE EXPLOTACION	Alto Rentab		Medio Rentab		Baja Rentab	
Compras de Materias Primas	161.325,60	41,55%	124.255,36	40,00%	93.191,52	40,00%
Suministros y Servicios Exteriores	15.700,00	4,04%	12.560,00	4,04%	10.990,00	4,72%
Suministro de Luz	2.400,00		1.920,00		1.680,00	
Suministro Agua	2.400,00		1.920,00		1.680,00	
Limpieza	2.400,00		1.920,00		1.680,00	
Seguros Resp. Civil y otros	600,00		480,00		420,00	
Asesoría varias	1.200,00		960,00		840,00	
Publicidad	700,00	0,18%	560,00	0,18%	490,00	
Gastos de Reparación	2.600,00		2.080,00		1.820,00	
Gastos de Reposición	1.800,00		1.440,00		1.260,00	
Otros gastos de Explotación	1.600,00		1.280,00		1.120,00	
	15.700,00		12.560,00		10.990,00	
Alquiler (Canon)	18.000,00	4,64%	14.400,00	4,64%	9.600,00	4,12%
Gastos de Personal	150.160,00	38,67%	120.128,00	38,67%	96.102,40	41,25%
Coste Salarial (Nómina)	118.000,00		94.400,00		75.520,00	
Coste Seguridad Social	32.160,00		25.728,00		20.582,40	
Gastos Amortización Instalación	5.460,50	1,41%	5.460,50	1,76%	5.460,50	2,34%
Gastos Financieros Inversiones	273,03	0,07%	273,03	0,09%	273,03	0,12%
TOTAL GASTOS	350.919,13	90,37%	277.076,89	89,20%	215.617,45	92,55%
Ventas anuales	388.298,00		310.638,40		232.978,80	
TOTAL INGRESOS	388.298,00	100,00%	310.638,40	100,00%	232.978,80	100,00%
RESULTADO BRUTO	37.378,88	9,63%	33.561,52	10,80%	17.361,35	7,45%

Taula nº 4

A continuació es detalla el Compte d' Explotació que serveix com a mesura del Sector, és a dir, si es planteja una gestió adequada del negoci, els ràtios en els quals s'hauria de moure seria similar a la mitja del sector.

Els ràtios econòmics venen definits per les mitjanes dels resultats sectorials, i aquest prové dels comptes anuals de les diferents empreses inscrites en el Registre Mercantil, la informació econòmica de les quals la dipositen anualment.

ESCENARIOS DE EXPLOTACION	Alto Rentab		Medio Rentab		Baja Rentab	
Ventas anuales	388.298,00	100,00%	322.651,20	100,00%	241.988,40	100,00%
Compras de Materias Primas	161.325,60	41,55%	129.060,48	40,00%	96.795,36	40,00%
Margen Bruto	241.988,40	60,00%	193.590,72	60,00%	145.193,04	60,00%
Suministros y Servicios Exteriores (Luz, Agua, Limpieza, Seguros, Asesores Publicidad, Material Reposición, Reparaciones)	15.700,00	4,04%	12.560,00	3,89%	10.990,00	4,54%
Alquiler (Canon)	18.000,00	4,64%	14.400,00	4,46%	9.600,00	3,97%
Coste Persnoal (Nómina)	118.000,00	30,39%	94.400,00	29,26%	75.520,00	31,21%
Coste Personal (Seguridad Social)	32.160,00	8,28%	25.728,00	7,97%	20.582,40	8,51%
Resultado Operativo	58.128,40	14,97%	46.502,72	14,41%	28.500,64	11,78%
Gastos Amortizacion Instalalacio	5.460,50	1,41%	5.460,50	1,69%	5.460,50	2,26%
Gastos Financieros Inversiones	273,03	0,07%	273,03	0,08%	273,03	0,11%
Beneficio Neto Antes de Impuestos	52.394,88	13,49%	40.769,20	12,64%	22.767,12	9,41%

6. COMPTE D'EXPLOTACIÓ MITJANA DEL SECTOR

En el quadre següent fem una reproducció dels tres escenaris que contemplem en el present estudi per poder dur a terme un anàlisi comparatiu entre l'estudi dut a terme amb els tres escenaris possibles i a aquests els fem un estudi comparatiu respecte als ràtios de la mitjana del sector i així poder analitzar les possibles desviacions.

Cuenta de Resultados de un negocio de Restauración datos de la media Sectorial		
Partida	Concepto	
Ventas	Ingresos de Periodo	100,00%
Coste Ventas	Costes de los productos asociados a las ventas	30,00%
Margen Bruto	Margen que otenemos de las ventas	70,00%
Personal	Costes del equipo humano	30,00%
Alquileres	Arrendamiento de las Instalaciones	15,00%
Suministros Luz agua etc		3,00%
Publicidad		2,00%
Varios	Bancos Gestoria,limpieza,seguros, software,etc	4,00%
Resultado Operativo	Es el resultado de gestión puro. La diferencia entre el margen bruto y los costes de explotación	16,00%
Amortizaciones	Retorno a la inversión inicial	4,50%
Costes financieros	Pagos por costes financieros	1,50%
Beneficio Neto Antes de Imp	Es el beneficio neto anual además de recuperar parte de la inversión correspondiente	10,00%

7. COMPARATIVA ENTRE RATIS SECTOR RESPECTE ELS TRES ESCENARIS PREVITS

Comparativa de Ratios del Sector Respecto a los Ratios de los Tres Escenarios						
Partida	Concepto		Sectorial	Alto Rentab	Medio Rentab	Baja Rentab
Ventas	Ingresos de Peridodo		100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
Coste Venta	Costes de los productos a		35,00%	40,00%	40,00%	40,00%
Margen Brut	Margen que otenemos de		65,00%	60,00%	60,00%	60,00%
Personal	Costes del equipo human		33,00%	29,26%	29,26%	31,21%
Alquileres	Arrendamiento de las Ins		8,00%	4,46%	4,46%	3,97%
Suministros	Luz, agua, publicidad, etc		9,00%	9,69%	9,39%	10,05%
Resultado O	Es el resultado de gestión entre el margen bruto y los costes de explotación		15,00%	16,59%	16,89%	14,77%
Amortizacio	Retorno a la inversión inic		6,00%	3,04%	3,69%	4,61%
Costes finan	Pagos por costes financiei		0,00%	0,53%	0,64%	0,80%
Beneficio Ne	Es el beneficio neto anual		10,00%	12,99%	12,64%	9,41%

Anàlisi Comparatiu respecte a la mitjana del Sector

1º Compres de matèries Primes.

La mitjana del mercat estableix que el cost de les compres de matèries primes representa un 30% dels ingressos. És evident que aquest marge pot ser major o menor en funció del poder negociador i per tant de la capacitat i força negociadora de cada cas. En el present estudi econòmic, hem aplicat la mitjana del sector por la qual cosa el percentatge és coincident.

2º Cost del Personal .

La mitjana del mercat estableix que el cost de personal representa un 35% dels ingressos, mentre que, en els tres escenaris que s'han previst en el present estudi econòmic aquest percentatge està situat entorn un 40%, per la qual cosa hi ha una desviació en major cost en més del 5% respecte a la mitjana del sector. Aquesta desviació ve establerta, entre altres, ja que la franja horària és pràcticament tot el dia i quasi tot l'any.

3º Cost de lloguer (Cànon)

La mitjana del mercat estableix que el cost de llogar està en un 15%, però hem de recordar que aquesta és la mitjana i que la fixació del mateix depèn de la situació geogràfica, de l'entorn, competència, etc, mentre que, en els tres escenaris que se han previst en el present estudi econòmic, aquest percentatge està situat entre un 3,97% i un 4,46%. Aquesta desviació ve determinada i condicionada pel nombre d'anys en que va poder explotar el negoci (4 anys), quan la mitjana en el mercat és de 15 anys, la qual cosa suposa tenir que muntar un negoci amb una capacitat de recuperació econòmica en molt menor temps.

Hi ha que tenir en compte que aquesta magnitud econòmica és el preu pel qual licitaran les empreses interessades en explotar aquest negoci, i per tant, el mateix podrà sofrir variacions a l'alça.

4º Cost d'Altres despeses d' Explotació

La mitjana del mercat estableix que el cost de Altres despeses d' Explotació (llum, aigua, publicitat, subministrament, etc) esta en el 9%, mentre que, en els tres escenaris que s'han previst en el present estudi econòmic, aquest percentatge està situat entre un 9,39% i un 10%, es aproximat amb la mitjana del sector.

5º Amortitzacions (Retorn de la inversió)

La mitjana del mercat estableix que el cost d'Amortitzacions (Retorn de la inversió esta en el 6% mentre que, en els tres escenaris que s' han previst en el present estudi econòmic, aquest percentatge està situat entre un 3% i un 4,61% .Aquesta desviació ve condicionada per l'avantatge de no tenir que incórrer en costos d' obra, instal·lacions, ja que es el propi Ajuntament el que ha assumit aquests costos i no l' empresa Explotadora; aquesta només tendra que incórrer en els costos d' inversió que s' han establert a l'apartat anterior d' Inversions.

6º Benefici Net

La mitjana del mercat estableix que el Benefici Net en el 10% mentre que, en els tres escenaris que s'han previst en el present estudi econòmic aquest percentatge està situat entre un 9,41% i un 13%

Aquesta desviació ve determinada i condicionada pel nombre d'anys en que va poder explotar el negoci (4 anys), quan la mitjana del mercat és de 15 anys, la qual cosa suposa tenir que muntar un negoci amb una capacitat de recuperació econòmica en molt menys temps, per la qual cosa el benefici estimat haurà de ser major ja que qualsevol contingència negativa en què pogués incórrer tindria menys anys per poder recuperar la mateixa.

Cal ressaltar que aquests imports i percentatge poden patir variació en funció de la gestió, qualitat i servei que es vagi a prestar però si que guarden proporció amb la mitjana sectorial.

8.- CONCLUSIONS

L'estudi econòmic present contempla tres possibles escenaris alta, mitja i baixa rendibilitat, tot i que el escenari de alta rendibilitat es pot veure millorada si la empresa concessionari du a terme una bona explotació econòmica acompanyada de un bon projecte.

Els càlculs de les despeses d'amortització contemplats als estudis s'han calculats tenint en compte les inversions que tenen que incorre per posar en funcionament així com la durada màxima incloses els dos anys de prorroga.

La bona execució d'aquest projecte tindrà una repercussió molt important a la compte de explotació i per tant al resultat de l'empresa ja que permetrà que la concessionari tingui uns alts beneficis o no.

L'estudi econòmic presentant te contemplat tres possibles escenaris Alta rendibilitat, Mitja i Baixa rendibilitat.

Els diferents escenaris duen implícit la proporció de cots necessaris per poder obtenir el ingressos corresponents i la proporció que guarden entre ells s'han calculat tenint en compte la mitja del mercat.

El preu de sortida del Cànon de lloguer és de 12.500,00 euros/anuals

A Alcúdia a 10 de Gener de 2018



Fdo. Joan Català Torrens
Economista Col·legiat N° 1232