



## Sección V. Anuncios Subsección segunda. Otros anuncios oficiales AYUNTAMIENTO DE PALMA

4611

*Área de Turismo, Cultura, Deportes, Restauración y Coordinación Municipal. Información pública del estudio de viabilidad económica de la concesión del Servicio del Centro de recepción de visitantes del Castillo de Bellver*

Información pública del presente estudio de viabilidad económica de acuerdo con lo previsto en los artículos 24.3 i 297 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, a los efectos de que se puedan formular alegaciones en el plazo de un mes.

### ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL BAR Y TIENDA DEL CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES DEL CASTILLO DE BELLVER

- Objeto y justificación del estudio.
- Finalidad y justificación del servicio.
- Justificación del contrato de concesión de servicios.
- Visitantes del castillo de Bellver.
- Duración de la concesión y riesgos operativos y tecnológicos.
- Costes e ingresos del concesionario. Previsión de cuenta de resultados y rentabilidad.
  - Local e inversión en equipamiento
  - Horario de apertura y prestación del servicio
  - Costes de la prestación del servicio: estructura y estimación.
  - Coste de personal.
  - Estimación de la cifra de negocio.
  - Otros costes de explotación.
  - Dotación de inmovilización material.
- Determinación del canon de la concesión.
- Resultado de la concesión.
- Viabilidad económico-financiera de la concesión.

### ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES DEL CASTILLO DE BELLVER CON UN BAR Y UNA TIENDA

#### 1. Objeto y justificación del estudio.

Como actuación previa a la contratación de una concesión de servicios para CENTRO DE RECEPCIÓN DE VISITANTES DEL CASTILLO DE BELLVER CON UN BAR Y UNA TIENDA se redacta el presente estudio económico.

En este documento se desarrollan los aspectos más importantes que configuran la concesión del servicio que incluye el bar y tienda para los visitantes del Castell de Bellver y su entorno.

La duración de la concesión de servicio de bar y la tienda en el Centro es de cuatro años, con posibilidad de prórroga de un año, lo que hace un total de cinco años. El horario mínimo de apertura es el mismo que el del Castillo de Bellver, con posibilidad de apertura como máximo según el horario de apertura del Bosque. Deberá prestarse el servicio de bar durante los eventos programados por parte del Ayuntamiento que está previsto un horario desde las 19 horas hasta las 23 horas en época de verano.

El presente Estudio económico se redacta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 285.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de

Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante LCSP), norma que exige que en los contratos de concesión de servicios la tramitación del expediente vaya precedida de la realización y aprobación de un estudio de viabilidad o viabilidad económico-financiera, en su caso.

No se estipula, sin embargo, en qué casos se podrá optar por una u otra opción. El contenido de este estudio, por analogía, será el establecido en el artículo 247.2 de la LCSP correspondiente a las actuaciones preparatorias del contrato de concesión de obras. Es por ello que para determinar la idoneidad de una u otra figura de estudio atenderemos lo que se establece en el artículo 247.6 de la LCSP, que especifica que siempre que sea de forma motivada “por la naturaleza de la obra, por su finalidad o por la cuantía de la inversión requerida”, se podrá sustituir la elaboración de un estudio de viabilidad, por un estudio de viabilidad económico financiera cuando se considere suficiente en atención a la naturaleza y finalidad de la obra o cuantía de la inversión requerida.

En consecuencia, la LCSP establece la posibilidad de acordar la sustitución del estudio de viabilidad por un estudio de viabilidad económico-financiera cuando se considere suficiente en atención a la naturaleza y finalidad de la obra o cuantía de la inversión requerida.

De acuerdo con lo que dispone el artículo 247.6 de la LCSP, vistas la duración de la concesión, la escasa cuantía y la naturaleza de la inversión prevista para llevar a cabo la prestación del servicio de bar, se considera adecuado un estudio económico de viabilidad puede dar justificación a la determinación del canon y de la rentabilidad de la explotación económica,

## **2. Finalidad y justificación del servicio.**

La finalidad del contrato propuesto es la gestión mediante concesión de servicios, del servicio de bar y tienda por los visitantes del Museo y del Castillo de Bellver que se financiará con los ingresos de las ventas a particulares.

Por tanto, la finalidad de la concesión es fundamentalmente dar el servicio de bar a las personas que acceden al Castillo de Bellver y al Museo, al mirador de Bellver, a las zonas verdes e instalaciones del bosque en general, a la vista de que no hay otro servicio similar cerca, al menos, en tres kilómetros y la posibilidad de adquisición de artículos relacionados con el museo de Bellver como promoción cultural.

Este lugar cultural, turístico y natural no dispone en la actualidad de un servicio de bar para los visitantes y en general para la ciudadanía, para satisfacer las posibles necesidades de personas que acceden al mismo, ya sea a pie o en cualquier tipo de vehículo.

La venta de productos relacionados con el Museo promociona la cultura y la historia del Castillo de Bellver y de la ciudad.

## **3. Justificación del contrato de concesión de servicios.**

De acuerdo con lo que dispone el artículo 15 de la LCSP, el contrato de concesión de servicios es aquél en virtud del cual el poder adjudicador encomienda a título oneroso a una o varias personas, naturales o jurídicas, la gestión de un servicio cuya prestación sea de su titularidad o competencia, y cuya contrapartida venga constituida bien por el derecho a explotar los servicios objeto del contrato o bien por este derecho acompañado del de percibir un precio.

Este derecho de explotación de los servicios implica la transferencia al concesionario del riesgo operacional, abarcando el riesgo de demanda, el de suministro, o ambos. Se entiende por riesgo de demanda lo que se debe a la demanda real de los servicios objeto del contrato y riesgo de suministro lo 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.

Así, la elección de este modelo de contratación se encuentra justificada a la vista de que el Ayuntamiento no dispone de medios humanos y materiales adecuados y este servicio se puede financiar con los ingresos provenientes de las ventas lo que implica que la administración no debe destinar recursos económicos públicos para la prestación de los servicios.

Téngase en cuenta en este sentido que la transferencia al concesionario del riesgo operacional implicará la exposición del servicio a las incertidumbres del mercado, pero a la vista de las estadísticas del número de visitantes en el Castillo, así como las personas que acceden a las zonas naturales del bosque y la carencia de un servicio similar cercano, se estima que está garantizada la rentabilidad por el concesionario con una gestión prudente.

## **4. Visitantes del castillo de Bellver.**

La demanda de uso del servicio de Centro de Recepción de Bellver se fundamenta en los datos reales de visitas al Castillo de Bellver y su Museo, y las personas que acceden a las zonas verdes y al mirador.

Número de visitantes en el Castillo de Bellver de los últimos cuatro años según las estadísticas municipales son los siguientes:



	2023	2022	2021	2020
Enero	13.756	10.070	3.196	11.509
Febrero	21.109	14.628	4.197	21.861
Marzo	31.735	25.138	4.210	9.625
Abril	46.196	40.816	6.903	0
Mayo	40.809	29.258	8.904	269
Junio	31.812	24.026	14.258	1.499
Julio	32.177	30.554	23.435	9.421
Agosto	36.281	32.577	33.688	14.880
Septiembre	34.769	30.419	29.964	6.225
Octubre	39.975	31.927	26.102	3.769
Noviembre	23.921	20.030	11.894	1.270
Diciembre	19.221	13.981	10.634	1.172
Total	<b>371.761</b>	<b>303.424</b>	<b>177.385</b>	<b>81.500</b>

Cuadro 1.

*\*Datos estadísticos del servicio de Cultura*

El efecto de la pandemia durante los ejercicios 2020 y 2021 distorsionaría la media, por lo que, en aplicación de un criterio de prudencia y actualización de los datos, se tendrá en cuenta la información de los años 2022 y 2023.

En consecuencia, se estima que el número de visitantes del Castillo de Bellver para los años siguientes será la media de estos dos últimos años, y se estima en un entorno de 340.000 visitantes, con el detalle de meses, según se indica:

	Media 2022/2023
Enero	11.913
Febrero	17.869
Marzo	28.437
Abril	43.506
Mayo	35.034
Junio	27.919
Julio	31.366
Agosto	34.429
Septiembre	32.594
Octubre	35.951
Noviembre	21.976
Diciembre	16.601
Total	<b>337.593</b>

Cuadro 2.

Puede establecerse la hipótesis de que la clientela potencial máxima estimada del servicio de bar y la tienda se correspondería con el número de visitantes del castillo y museo a la vista de que no existe otra oferta a menos de tres kilómetros.

En cuanto a los eventos, de acuerdo con la información facilitada por los responsables del Castillo, están previstos unos 45 eventos culturales en verano. El número de eventos es de aproximadamente 45, con un horario de 19.00 h. hasta las 23:00 h., dentro del período del 1 de junio y 15 de septiembre. En cada uno de los eventos se prevé un máximo de 400 asistentes (máximo en total 18.000 asistentes potenciales). Durante dicho período de verano el adjudicatario debe tener abierto el servicio de bar que dé servicio a los asistentes de estos eventos. Visto que el objeto de la visita y el horario son diferentes, se considera que no son los propios visitantes del castillo, ya computados en el cuadro anterior.



## 5. Duración de la concesión y riesgos operativos y tecnológicos.

La duración de la concesión quedará establecida en el plazo de cuatro años, con una posible prórroga de un año.

Durante los años que dura la concesión y, según establece la ley, la empresa concesionaria asumirá el riesgo operacional que implicará la exposición del servicio a las circunstancias del mercado. Pero visto el incremento de las personas visitantes tanto en el castillo como en el museo, y en las zonas verdes, así como la carencia de un bar cerca de este lugar, se estima que está garantizada la rentabilidad por el concesionario con una prudente gestión empresarial.

## 6. Costes e ingresos del concesionario. Previsión de cuenta de resultados y rentabilidad.

### 6.1 Local e inversión en equipo.

La prestación del servicio se desarrollará en el Centro de recepción del castillo, un local descrito en los pliegos técnicos que ha sido objeto de tareas de mantenimiento y adecuación por parte de los servicios de Infraestructuras municipales y por tal se considera que se ha actualizado el aspecto y la funcionalidad de este.

La puesta en marcha del servicio de bar hace necesaria la adquisición de los siguientes elementos de equipamiento:

a) Maquinaria.

El local actualmente dispone de alguna maquinaria, pero, a la vista de que no se ha podido comprobar el funcionamiento, se prevé que el concesionario adquiera la totalidad del mismo y adecuar los elementos como son lavavajillas, horno, planchas, freidoras, elemento de frío, expositores, y maquinaria diversa como microondas, exprimidores, cortadoras y mandolinas.

b) Mobiliario.

Se trata de la adquisición de mesas y sillas, así como taburetes de bar y estanterías. Todo esto en función del proyecto de decoración adaptado a las instalaciones.

De acuerdo con el aforo y el mobiliario que consta en los pliegos, se estima la adquisición de 12 mesas y 48 sillas, y 3 taburetes.

c) Menaje, lencería y utillaje

Vajilla de sala, cubertería y otros utensilios básicos de cocina y bar para realizar la actividad.

d) Instalaciones.

Se incluye el apartado extractor y climatización.

Equipamiento	Importe
Lavavajillas	1.281,20
Horno, microondas	1.347,34
Frigorífico	1.539,85
Congelador	1.535,09
Planchas-grill	824,84
Freidoras	260,15
Expositores (3 unidades)	1.049,55
Extractor	1.792,62
Maquinaria diversa (exprimidores, cortadoras y mandolinas)	4.136,36
	<b>13.767,00</b>
Mobiliario	14.823,00
Utillaje	3.100,00
Instalaciones	8.300,00
	<b>26.223,00</b>
TPV tienda	1.250,00
Aplicaciones informáticas	1.000,00
	<b>2.250,00</b>

Cuadro 3.

En consecuencia, la inversión prevista para la puesta en marcha del servicio alcanza un montante de 42.240 euros.



Los costes de los equipamientos se han obtenido de catálogos publicados en Internet de proveedores especializados en hostelería de elementos a precios medios.

Se estima una reposición parcial de este material cada cinco años, por lo que no procede incorporar este coste, vista la duración máxima de la concesión del servicio de cinco años en caso de que se ejecute la prórroga.

Respecto a las inversiones de la tienda, consta en los pliegos técnicos que se dispone del mobiliario adecuado para la prestación del servicio, excepto el caso de la adquisición de un equipo informático de gestión de inventario y pagos e impresora que, de acuerdo con consultas de proveedores especializados publicados en internet, el coste de la inversión de un pack estándar para pyme es de 1.250 euros

## 6.2 Horario de apertura y prestación de los servicios.

De acuerdo con lo dispuesto en los pliegos, se segmenta el período anual en dos tramos:

- templada alta (verano) coincidente con el período comprendido entre el 1 de abril y el 30 de septiembre.
- temporada baja (invierno) desde el 1 de octubre hasta el 31 de marzo.

Por lo que respecta al horario de prestación del servicio presenta variaciones respecto de si se trata de temporada de verano/invierno y si se presta en día laboral o festivo.

A continuación, se indica el cómputo anual de horas de servicio desglosado por temporada y día laboral o festivo:

Período	Número de días			Horas diarias de servicio		
	Laborables	Domingos	Días	Laborables	Domingos	Total horas
	Martes-sábado	y Festivos	efectivos	Martes-sábado	y Festivos	de servicio
Verano	131	33	164	9	5	1.341
Invierno	130	33	163	8	5	1.202
	260	66	326			2.543

Cuadro 4.

## 6.3 Costes de la prestación del servicio: estructura y estimación.

La gestión de actividades de hostelería y restauración, en cuanto a la determinación de los costes por consumos, coste de personal y resto de costes de estructura y funcionamiento del servicio, obedecen por regla general a unos porcentajes sectoriales estándar que operan en el mercado por en las actividades estándar de hostelería y restauración.

De un modo genérico, y en base a Informes sectoriales y otras fuentes como son profesionales y otras empresas del sector de la hostelería, la explotación de un negocio de estas características lleva implícitos unos costes, en porcentaje sobre la cifra de negocio, en los siguientes intervalos:

Consumos: Comida y Bebida	20,00 - 25,00%
Coste de Personal	30,00 - 35,00%
Otros Costes de Explotación	20,00 - 25,00%

Cuadro 5.

Estas ratios se han obtenido de datos del sector de webs del sector de horeca, de anuarios de profesionales publicados, asociaciones de hostelería, y otros como publicaciones de estudios universitarios, y diferentes publicaciones económicas, a la vista de que los datos oficiales del INE y ministerios e Ibestat no están actualizados.

Vistas las características del servicio a licitar, además de los parámetros indicados en el presente informe (en cuanto a días de explotación, estimación del potencial de usuarios, entre otros) para estimación de la cifra negocio y del resto de costes directos inherentes a la explotación del servicio de bar en Bellver, se han tomado como referencia los siguientes coeficientes, en el bien entendido caso de que estos coeficientes serían indicativos, pudiendo incluso ser mejorados en función de la eficiencia en la gestión operada por los licitadores:





Consumos: Comida y bebida	22,50%
Coste de Personal	32,50%
Otros costes de explotación	20,00%

Cuadro 6.

Además de la aplicación de los coeficientes estándares publicados por consultoras y profesionales del sector, se ha estimado a unos clientes potenciales con un consumo medio con el que se ha llegado a un resultado con una variación de un 1%, tal y como se detallará.

#### 6.4 Coste de personal.

El coste de personal es un coste para el concesionario, y la plantilla puede variar dada la estacionalidad de las visitas al centro de recepción del castillo, lo que puede implicar esta variabilidad de clientes potenciales y por tanto de volumen de negocio.

Así, como consecuencia de la estacionalidad en el número de visitantes según los datos históricos del servicio municipal de Cultura, hace que se requiera la contratación para el bar de:

- dos personas en temporada de otoño-invierno,
- tres personas en temporada primavera-verano.
- un posible refuerzo por puntas de trabajo y/o absentismo.

Además, se ha tenido en cuenta el horario mínimo de la prestación de servicios de bar exigido en los pliegos de acuerdo con los horarios de apertura del castillo (ver cuadro 4), las horas máximas de trabajo del personal de acuerdo con la normativa laboral.

Es de aplicación al personal contratado el convenio colectivo laboral de hostelería de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares publicado en el BOIB número 51, de 22 de abril de 2023.

En el coste de personal se incluyen todas las condiciones más favorables del convenio laboral, entre ellas el sueldo bruto mensual, el tiempo máximo de la jornada laboral, vacaciones, plus desplazamiento, vestuario, etc. y una estimación del coste de Seguridad Social de un 30,48%.

De acuerdo con la variación del número de visitantes en el castillo y en el museo, se ha calculado la necesidad de dos trabajadores en temporada de otoño-invierno y tres el resto del año.

De acuerdo con lo que disponen los pliegos técnicos, el horario mínimo de apertura del bar es, como mínimo, el mismo que el del Castillo de Bellver y como máximo el mismo que el de apertura del bosque.

Los horarios actuales del Castillo de Bellver son los siguientes:

- Horario de verano (desde el mes de abril al mes de septiembre): de martes a sábado de 10 a 19 h (9 h) y domingos y festivos de 10 a 15 h (5 h).
- Horario de invierno (desde octubre a marzo): de martes a sábado de 10 a 18 h (8 h) y domingos y festivos de 10 a 15 h (5 h).

De acuerdo con los pliegos técnicos, están previstos unos 45 eventos, con un aforo máximo de 400 personas. El horario es de 19:00 h. a 23:00 h. Este servicio supone la prestación del servicio de 180 horas por este concepto.

En atención a dicho horario, las horas de apertura del servicio de bar durante el año, se han estimado en un total de 2.543 horas, de acuerdo con lo que se indica en el cuadro 4 anterior.

De acuerdo con lo dispuesto en el convenio colectivo aplicable, el número anual máximo de horas por persona será de 1.776.

Por otra parte, debe tomarse en consideración, a efectos de la estimación del coste de personal, el índice de absentismo laboral del sector de hostelería y restauración, estimado en el 6%.

A partir de todo lo indicado (horas anuales de apertura, horas máximas según convenio laboral, índice de absentismo y personal mínimo requerido) la ratio de cobertura del personal para la prestación del servicio se estima en 1,5320 pax prestación/pax presencial. en consecuencia, la plantilla requerida para la adecuada prestación del servicio en temporada invierno y verano se estima en 3,2 y 4,8 empleados, respectivamente, según el siguiente detalle:





	Plantilla			
	Invierno		Verano	
	Presencial	Requerido	Presencial	Requerido
Jefe de sala	1	1,6	1	1,6
Camarero	1	1,6	2	3,2
	2	3,2	3	4,8

Cuadro 7.

En cuanto a los eventos, el Ayuntamiento estima la programación de unos 45 en época de verano entre los días 1 de junio al 15 de septiembre, y el concesionario deberá prestar el servicio de bar, con un preaviso de un mes. El horario es de 19 h a 23 h.

Por el cálculo de los clientes potenciales, el aforo de los eventos es de unas 400 personas. Según los datos de Cultura, en 2023 la media fue de 317 espectadores por concierto.

Eventos

	Requerido
Jefe de Bar	1,0
Camarero	1,0
	2,0

Cuadro 8

Se ha aplicado el convenio por un establecimiento de categoría A, se ha estimado la contratación de las categorías jefe de bar (grupo II del convenio) y camarero (grupo IV del convenio), con el salario base de cada grupo, de una antigüedad de 9 años, con el plus de vestuario y desplazamientos, resultando un coste anual para cada una de las categorías indicadas:

	Sueldo Base	Antigüedad	Desplaz.	Vestuario	Sueldo Anual	Seg. Social	Coste anual
					Empleado		Empleado
II Jefe de Bar	1.942,73	60,30	128,21	39,34	30.053	9.160	39.213
IV Camarero	1.680,40	53,07	128,21	39,34	26.279	8.010	34.289
					56.332	17.170	73.502

Cuadro 9.

Como resultado anteriormente expuesto, véase lo indicado en los cuadros 4,7 y 8 anteriores, el coste de personal estimado para la prestación del servicio de bar ascendería a un total de 145.035 euros, según el siguiente detalle:

	Coste anual Empleado	Coste Personal Bar		Coste anual Bar
		Invierno	Verano	
		Jefe de Bar	39.213	
Camarero	34.289	27.431	54.863	82.294
	73.502	58.802	86.233	145.034

Cuadro 10

Coste del personal por los eventos

	Coste anual Empleado	Coste Pers. Eventos
Jefe de Bar	39.213	4.968



Camarero	34.289	4.344
	<b>73.502</b>	<b>9.312</b>

Cuadro 11

Por otra parte, el concesionario debe prestar el servicio de la tienda de productos asociados a la promoción del Museo de Bellver, y al trabajador asignado le es de aplicación el Convenio colectivo del sector del comercio de las Islas Baleares publicado en el BOIB número 168, de 14 de diciembre de 2019

Personal requerido para la tienda.

Período	Plantilla TIENDA	
	Presencial	Requerida para
	diaria	cobertura del servicio
Verano	1,0	1,4
Invierno	1,0	1,4
	1,0	1,4

Cuadro 12

Se aplica el convenio colectivo y el coste de la Seguridad Social.

Vendedor tienda	Cte s./C.	Cte hra	Hrs Año	Cte Anual
	Colectivo	empresa		
Cte €/hrs Ordinaria	10,78 €	14,49 €	2.211	32.025
Cte €/hrs Dom + Festivo	12,14 €	16,32 €	332	5.417
			<b>2.543</b>	<b>37.442</b>

Cuadro 13

### 6.5 Estimación de la cifra de negocio.

De acuerdo con lo expuesto en este informe, -véase Cuadro 4 anterior- se ha estimado el porcentaje del coste de personal en un 32,5% sobre la potencial cifra de ingresos.

Esta ratio se ha obtenido de diferentes publicaciones y estudios publicados de profesionales del sector horeca a la vista de que los datos oficiales del INE e Ibestat no están actualizados o no contemplan estos porcentajes de cálculos estimados.

A partir de la previsión del coste de personal (145.034 euros), se estima una cifra potencial de ingresos de 446.261 euros.

Contraste del cálculo de estimación de los ingresos del bar:

No se dispone de información real a la vista de que los antecedentes de la explotación previa no se corresponden con la situación de mercado actual.

De acuerdo con las estadísticas de visitantes y la media de los dos últimos años post-pandemia, se puede calcular que se pueden esperar a unos 337.593 visitantes con un criterio de prudencia.

En base a estas estimaciones, se podría considerar que uno de cada tres visitantes del centro de recepción del Castell de Bellver podría consumir en el bar un consumo medio de 4 euros por persona, teniendo en cuenta que, habrá clientes de bajo gasto y otros con un consumo superior a la vista de que, según los pliegos, los productos ofrecidos van desde una botella de agua, snacks o platos elaborados.

Por otra parte, la gestión y medios que el concesionario aplique en la gestión del negocio serán claves para dinamizar la demanda y garantizar la rentabilidad. Además, debe recordarse que la zona de influencia de la concesión se amplía visto que el bar más cercano está ubicado a más de dos km de distancia.

Esta estimación se ha realizado en un escenario de normalidad. El concesionario asume el riesgo de la concesión pero con una gestión prudente y adecuada podría ampliarse la facturación del bar si se da un servicio con una buena relación de calidad-precio.

Se ha considerado que, además de los visitantes del Castillo de Bellver, hay personas que acuden al mirador o al bosque que también podrían considerarse clientes potenciales, pero de los que no se disponen datos objetivos para computar.

En este entorno, en el supuesto de un potencial de consumidores de 338 mil personas, con una estimación de consumos uno de cada tres y un gasto medio por consumidor de 4€, resultaría una cifra de negocio estimada en torno a los 451 mil euros, lo que supone una desviación de aproximadamente el 1% respecto a la cifra estimada en el presente informe (446 miles de euros), lo que induce a considerar la bondad de las estimaciones realizadas.

Esto supone que la aplicación de las ratios del sector y la prudente estimación de los clientes potenciales con un consumo medio dan el mismo resultado de facturación y de estimación de la cifra anual de negocio.

En lo que se refiere a la previsión de los ingresos de la tienda, no se disponen de datos de servicios anteriores o de referencia del sector, por lo que, se parte de la misma proyección que en el caso del servicio del bar, con la estimación de los clientes potenciales y consumo medio.

En consecuencia, se estima que una de cada 4 personas (25%) visitantes del Castell serán compradoras de productos de la tienda, con una compra media de 2,5 euros.

Se han consultado la documentación de expedientes con el mismo objeto del contrato, y en concreto, los estudios de viabilidad de la licitación de la tienda del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía de diciembre de 2023 y de la tienda librería de Museo de Historia de Madrid y del Planetario, de 2020, a fin de conocer la estructura de costes y estimado de facturación.

#### 6.7 Otros costes de explotación.

Partiendo de la estructura de costes de explotación antes indicada y de la estimación de los ingresos por importe de 446.261 euros, se ha procedido a la estimación de los costes de la explotación del negocio, en concreto; coste por consumos (F&B) y resto de costes de explotación, estos últimos sin la inclusión del canon de la concesión a favor del Ayuntamiento por un importe total de 189.661 euros, según el siguiente detalle:

Bar

Costes por consumos	22,50%	100.409
Otros costes de explotación	20,00%	89.252
		<b>189.661</b>

Cuadro 14

Eventos

Costes por consumos	22,50%	6.447
Otros costes de explotación	20,00%	5.730
		<b>12.177</b>

Cuadro 15

Tienda

Costes por consumos	45,00%	78.564
Otros costes de explotación	5,00%	8.729
		<b>87.293</b>

Cuadro 16

#### 6.8. Dotación de inmovilizado material.

A partir de la inversión prevista para la puesta en funcionamiento del servicio, por importe de 42.240 euros, se ha procedido al cálculo de la amortización mediante la aplicación de las tablas con los coeficientes de correspondientes (arts. 12.1.a) de la Ley del Impuesto de Sociedades y art. 4 del Reglamento del IS), resultando un coste anual en concepto de amortización del inmovilizado material e inmaterial por importe de 6.310 euros según el siguiente detalle:

Equipamiento	Importe	%	Dotac.
Lavavajillas	1.281,20	15%	192,18
Horno, microondas	1.347,34	15%	202,10
Frigorífico	1.539,85	15%	230,98
Congelador	1.535,09	15%	230,26
Planchas-grill	824,84	15%	123,73
Freidoras	260,15	15%	39,02
Expositores (3 unidades)	1.049,55	15%	157,43
Extractor	1.792,62	15%	268,89
Maquinaria diversa (exprimidores, cortadoras y mandolinas)	4.136,36	15%	620,45
	<b>13.767,00</b>		<b>2.065,05</b>
Mobiliario	14.823,00	10%	1.482,30
Utillaje	3.100,00	15%	775,00
Instalaciones	8.300,00	25%	1.245,00
	<b>26.223,00</b>		<b>3.502,30</b>
TPV tienda	1.250,00	33%	412,50
Aplicaciones informáticas	1.000,00	33%	330,00
	<b>2.250,00</b>		<b>6.309,85</b>

Cuadro 17

### 7. Estimación del canon de la concesión.

Para la determinación del canon de la concesión se ha previsto una distribución del resultado de explotación por importe de 162.573 euros (ingreso previsto – costes de explotación), a razón de un 70/30, estimando un canon a favor del Ayuntamiento de Palma por importe de 48.772 euros anual.

### 8. Resultado de la concesión.

Como resultado de todo lo indicado en el presente informe, el beneficio estimado para la explotación del servicio de bar de Bellver asciende a un importe de 113.801 euros, equivalente a un margen del 17,52% sobre la cifra de ingreso prevista.

	Bar	Eventos	Tienda	TOTAL	%
<b>Cifra de Negocio</b>	446.261	28.652	174.587	649.500	
<b>Costes</b>					
Personal	-145.035	-9.312	-37.139	-191.486	29,48%
Aprovisionamientos	-100.409	-6.447	-78.564	-185.420	28,55%
Otros costes	-89.252	-5.730	-8.729	-103.712	15,97%
Amortizaciones	-5.897		-413	-6.310	0,97%
	-340.593	-21.489	-124.845	-486.928	74,97%
<b>Canon Concesión</b>	-31.577	-2.149	-15.046	-48.772	7,51%
<b>Resultado Concesionario</b>	<b>74.091</b>	<b>5.014</b>	<b>34.695</b>	<b>113.801</b>	<b>17,57%</b>

Cuadro 18

### 9. Viabilidad económico-financiera de la concesión.

En el supuesto de una vida de la concesión de 4 años, una previsión de un índice de inflación del 2,5% a partir del segundo año de vida de la concesión y de la estimación de un coste en concepto de descuento financiero del 5% (wacc), resulta un valor presente de la concesión por importe de 194.532 euros





		Valor Presente	Valor Futuro
Ingresos		2.273.631	2.697.059
Costes de explotación:			
	Consumos	681.531	769.958
	Personal	703.830	795.149
	Otros costes	381.205	430.666
	Dotación Amortiz.	22.374	25.239
		1.788.940	2.021.012
Canon Concesión		179.266	202.525
Resultado Concesión		305.425	473.522

Cuadro 19

Con las condiciones indicadas en cuanto a los flujos de ingresos y costes, volumen de inversión y tipo financiero ( $wacc = 5\%$ ), el proyecto de concesión presenta un Valor Actual Neto y una Tasa Interna de Retorno positivos quedando, por tanto, acreditada la viabilidad de la concesión según los términos establecidos en el presente informe.

Palma, a fecha de la firma electrónica (14 de mayo de 2024)

**El jefe del Servicio de Cultura**  
Rafael Calle Castañeda

