



## **ESTUDIO VIABILIDAD DEL SERVICIO BAR-RESTAURANTE DEL SERVICIO MUNICIPAL LAGUNAK**

**UNIDAD GESTORA DEL CONTRATO:** gerencia del Servicio Municipal Lagunak

A tenor de lo dispuesto en la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos, se emite el presente informe con el objetivo de informar sobre los pormenores del proyecto de explotación del servicio del bar restaurante ubicado en el Servicio Municipal de Lagunak.

Índice del informe:

PRIMERO.- PRESTACIONES PRINCIPALES OBJETO DE LA CONCESIÓN .....	1
SEGUNDO.- JUSTIFICACIÓN QUE ACONSEJA EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS.....	1
TERCERO.- FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD.....	2
CUARTO.- OBLIGACIONES DE LA PERSONA/EMPRESA ADJUDICATARIA.....	8
QUINTO.- ESTUDIO DE VIABILIDAD.....	8
ANEXOS.....	16

### **PRIMERO. - PRESTACIONES PRINCIPALES OBJETO DE LA CONCESIÓN.**

El Servicio Municipal Lagunak, organismo autónomo del Ayuntamiento de Barañáin, gestiona las instalaciones deportivas Lagunak, propiedad de la citada entidad local.

Incluido dentro de las instalaciones, se encuentra un bar restaurante con su terraza exterior situados en la planta baja del edificio principal y, en la zona de asadores, el chiringuito.

Ambas instalaciones son gestionadas a riesgo y ventura por la empresa adjudicataria resultante del expediente de contratación correspondiente.

### **SEGUNDO. - JUSTIFICACIÓN QUE ACONSEJA EL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS.**

El Servicio Municipal Lagunak viene prestando este servicio a través de un contrato de concesión de servicios puesto que ni el Servicio Municipal Lagunak ni el Ayuntamiento de Barañáin disponen del personal especializado integrado en la correspondiente relación de puestos de trabajo para desarrollar el servicio objeto de la contrata, motivo por el cual se considera necesaria su contratación desarrollando al efecto un nuevo expediente de contratación.

Conforme al artículo 32 de la LFCP, el contrato de concesión de servicios es aquel cuyo objeto sea la prestación de un servicio en el que la retribución consiste, o bien únicamente en el derecho a explotar el servicio, o bien en dicho derecho acompañado de un precio, transfiriendo al concesionario/a el riesgo operacional. Así pues, este derecho de explotación de los servicios implica transferencia al concesionario del riesgo operacional abarcando el riesgo de demanda, el de suministro o ambos.

La elección de este modelo de contratación se encuentra justificada ya que para Lagunak supone trasladar el riesgo operacional al concesionario, quien podrá gestionar con su personal el servicio,

sin que Lagunak, como hemos indicado, disponga de personal o medios adecuados para dicha gestión. Por otro lado, este riesgo conlleva para el concesionario/a un estímulo, quien con una adecuada gestión y una optimización de recursos puede ver aumentada la demanda del servicio y por tanto, sus ganancias.

### **TERCERO. - FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD.**

Prescripciones técnicas básicas que figuran en el cuadro de características particulares que rige el presente concurso (se complementará con lo ofertado por oferta de la adjudicataria):

#### . SERVICIOS A PRESTAR y LUGAR DE DESARROLLO.

Los servicios a prestar son todos los incluidos en el pliego de prescripciones técnicas que rigen la contratación y que son propios de la gestión de un bar restaurante y un chiringuito.

El servicio de restauración del Servicio Municipal Lagunak no se limita a un establecimiento hostelero al uso, sino que se trata de un servicio que debe invitar a la relación social y establecer vínculos con las actividades que se realizan en Lagunak (actividades y competiciones deportivas y actividades lúdico-recreativas). Es por ello que este vínculo con Lagunak debe reflejarse en todas las cuestiones que atañen a la gestión del servicio debiéndose configurar la instalación como un lugar cómodo, agradable, sin sonido agresivo, que permita el disfrute de todas las personas.

El Servicio Municipal Lagunak pondrá a disposición de la parte adjudicataria para el desarrollo y explotación del servicio objeto del contrato las siguientes instalaciones:

- BAR-RESTAURANTE situado en la planta baja del edificio principal, que cuenta con cocina, barra, almacenes, zona de bar y zona de restaurante, y está debidamente equipado con la maquinaria de hostelería, restauración, y mobiliario. Tiene una superficie de 446,78 m<sup>2</sup> de bar y restaurante (excluyendo la barra) y una cocina de 120,58 m<sup>2</sup>. La terraza exterior anexa es de 156 m<sup>2</sup> (delimitada en el plano).
- CHIRINGUITO situado en la zona de asadores y colindante a los campos de fútbol, que cuenta con dos barras, cámaras frigoríficas, cañero. Se trata de un chiringuito al uso para la consumición al aire libre. No dispone de cocina ni de terraza exterior, pero está contiguo al local de asadores que tiene una superficie de 368,04 m<sup>2</sup> y está equipado con mesas y bancos, y mesas y bancos exteriores.

La sala de actividades situada dentro del bar del edificio principal será de uso exclusivo para las actividades y servicios que oferte el Servicio Municipal Lagunak directamente, no siendo objeto del presente expediente de contratación.

Los locales disponen del equipamiento básico para la explotación y funcionamiento del mismo, siendo por cuenta de la parte adjudicataria la compra de menaje y utensilios de cocina, así como la vajilla, cristalería y todo el material necesario para la prestación del servicio.

Las reposiciones del inventario que se deban al desgaste de la maquinaria correrán a cuenta del Servicio Municipal Lagunak. La parte adjudicataria responderá de los deterioros que puedan surgir en las instalaciones, mobiliario y material, reparándolas a su costa.

La parte adjudicataria se encargará de mantener durante todo el periodo del contrato, las instalaciones y los bienes de los espacios utilizados en la explotación (tanto los cedidos por Lagunak como los aportados por la parte adjudicataria) en perfecto estado de limpieza, higiene, seguridad y ornato, repararlos en su caso. Los gastos producidos por las reparaciones necesarias



para el cumplimiento de dicho deber, bien sean realizadas a iniciativa de la parte adjudicataria o a requerimiento de Lagunak, correrán única y exclusivamente por cuenta de la parte adjudicataria.

. ACCESO A LOS SERVICIOS.

El uso de este servicio es realizado fundamentalmente por las personas abonadas a Lagunak. Actualmente, el número de personas abonadas es aproximadamente de ocho mil. Dentro del bar situado en el edificio principal, deberá haber un espacio limitado en el que las personas abonadas puedan introducir su comida (no bebida) debiendo estar debidamente señalizado.

Las personas no abonadas pueden acceder a las instalaciones de Lagunak debiendo abonar la entrada correspondiente dependiendo de la temporada del año en que nos encontremos. Es decir:

- Durante la temporada de invierno, las personas no abonadas pueden acceder a la instalación adquiriendo la entrada de cortesía (1,30 €/persona según precios públicos aprobados para el año 2025).
- En temporada de verano, deben adquirir la entrada diaria correspondiente.

	Personas empadronadas en Barañáin	Personas no empadronadas en Barañáin
Mayores 18 años	11,70 €	21,20 €
De 14 a 17 años	7,50 €	18,00 €
De 10 a 13 años	6,40 €	13,80 €
De 2 a 9 años	5,30 €	10,70 €

Indicar que las entradas de acceso a la instalación se refieren a la instalación general, siendo los ingresos de la venta de estas entradas gestionados y a favor del Servicio Municipal Lagunak.

En el caso de celebraciones realizadas por parte de la parte adjudicataria como, por ejemplo, cumpleaños, a la que vayan a acudir además de personas abonadas a Lagunak personas no abonadas, la parte adjudicataria será la responsable de dar esta información. En caso de detectarse incumplimientos, se requerirá a la parte adjudicataria que abone las tarifas correspondientes a esas personas.

Indicar que, a día de hoy, en temporada de invierno, los fines de semana no se cobra la entrada de cortesía al colisionar su cobro con las celebraciones de las competiciones deportivas. No obstante, se advierte que Lagunak se reserve el derecho de activar nuevamente el cobro del mismo por lo que tendrá que tenerse en cuenta a la hora de preparar la licitación.

La gestión de reservas la realizará la adjudicataria directamente para lo cual dispone de una línea telefónica dada de alta en la instalación para contacto directo con la clientela.



. HORARIO DEL SERVICIO.

El horario mínimo de apertura del servicio será el siguiente:

- a) Bar-restaurante situado en planta baja Lagunak:
  - En temporada de invierno (del 12 de septiembre al 12 de junio):
    - De lunes a jueves, de 09:30 a 22:00 horas.
    - Viernes, de 09:30 a 01:00 horas.
    - Sábados y víspera de fiesta, de 09.00 a 01:00 horas.
    - Domingos y festivos: de 09:00 a 22:00 horas.
  - En temporada de verano (del 13 de junio al 11 de septiembre):
    - De domingo a jueves y festivos, de 10:00 a 23:00 horas.
    - Viernes, sábados y víspera de festivos, de 10:00 a 01:30 horas.
- b) Chiringuito en la zona de asadores:
  - Temporada de invierno (del 12 de septiembre al 12 de junio):
    - Se abrirá siempre que haya partidos de futbol tanto en el campo de futbol 8 como en el campo de futbol 11.
    - viernes noche, sábados, domingos y festivos: comida de 13.30 horas a 16.30 horas y cena de 21:00 a 23.00 horas
  - Temporada de verano (del 13 de junio al 11 de septiembre):
    - De lunes a domingo, de 13.30 horas a 16.30 horas y cena de 21:00 a 23.00 horas.
  - Este horario se podrá variar en función de la demanda previo acuerdo con el Servicio Municipal Lagunak.

Indicar que las fechas de temporada de verano y de invierno son aproximadas, fijándose las mismas cada año (puede variar unos días) en función de la apertura de las piscinas exteriores y de las necesidades del servicio.

Los días 25 de diciembre, 1 y 6 de enero, las instalaciones están cerradas. Los días 24 y 31 de diciembre, y 5 de enero, la instalación general cierra a las 20.00 horas. La noche del 31 de diciembre al 1 de enero, el bar deberá celebrar si así lo aprueba el Servicio Municipal Lagunak, permitiendo la entrada a partir de las 00.00 horas y hasta la hora que se fije cada año.

Cualquier otra circunstancia en cuanto a horario y calendario serán previo acuerdo con el Servicio Municipal Lagunak.

El Servicio Municipal Lagunak, como entidad contratante, se reserva el derecho de variación de los horarios inicialmente contemplados, según las necesidades que planteen las diversas actividades que es organicen.

. LIMPIEZA DIARIA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO.

La persona/empresa concesionaria, deberá limpiar, desinfectar e higienizar diariamente las dependencias del servicio, terrazas y anexos. Dicha limpieza deberá estar realizada para la hora de apertura y deberá mantenerse durante todo el día.

Anualmente, la parte adjudicataria deberá realizar dos limpiezas generales de las dependencias del bar restaurante, cuyo gasto correrá a su cargo.

Asimismo, permanentemente, deberá responsabilizarse de la limpieza del mobiliario y maquinaria que se encuentra en el local arrendado (cocina, comedor, baños y terraza adyacente).

En todo caso la limpieza deberá adaptarse a las exigencias previstas en la normativa que resulte de aplicación.

La parte adjudicataria deberá observar en todo momento las condiciones técnicas exigidas para este tipo de establecimientos, así como las relativas a la higiene de los productos alimenticios.

El Servicio Municipal Lagunak correrá con los gastos de conservación y mantenimiento del edificio siempre que los mismos no procedan de negligencia imputable a la persona adjudicataria. En caso de advertirse por parte de la persona adjudicataria roturas o desperfectos, deberá dar cuenta al responsable general de la instalación.

. PRECIO DE LOS SERVICIOS.

Los precios de venta y servicios que rijan en el bar-restaurante y en el chiringuito deberán ser aprobados por la Junta Rectora del Servicio Municipal Lagunak y estos no podrán ser superiores a los precios de los bares, cafeterías y restaurantes de la localidad, y permanecerán expuestos al público en lugar visible.

Podrán ser revisados anualmente a petición de la parte adjudicataria. Constituye causa de resolución del contrato, la variación de precios por la adjudicataria sin la expresa autorización del Servicio Municipal Lagunak.

La parte adjudicataria está obligada a tener expuesto a la vista del público la relación total de los artículos a expender con expresión de los precios.

Los artículos de consumo que se expendan serán adquiridos por cuenta y responsabilidad de la adjudicataria, sirviéndolos en calidad óptima para su consumo.

El pliego de contratación recoge unos productos/servicios mínimos que se deben ofertar.

Como se ha indicado, el servicio de bar-restaurante del Servicio Municipal Lagunak no se limita a un establecimiento hostelero al uso, sino que se trata de un servicio que debe invitar a la relación social y establecer vínculos con las actividades que se realizan en Lagunak (actividades deportivas y actividades lúdico-recreativas).

Es por ello que, entiendo que este servicio es complementario al del resto de las instalaciones, la Junta Rectora del Servicio Municipal Lagunak ha establecido en el condicionado que rige la contratación, los productos y servicios MÍNIMOS que deberá ofrecer el/la adjudicataria, así como su precio máximo:



Lote 1: bar-restaurante edificio principal.

<b>PRODUCTO/SERVICIO</b>	<b>PRECIO</b>
Café en todas sus variedades: solo, cortado, con leche, con hielo, descafeinado	1,30 €
Infusiones variadas con o sin hielo	1,30 €
Leche con chocolate	1,65 €
Refrescos: en lata, cañero	1,80 €
Zumos variados	1,80 €
Cerveza: caña, con limón, con gas	1,85 €
Cerveza en botellín (33 ml)	2,40 €
Copa de vino	0,90 €
Botella de vino	4,60 €
Combinados	5,60 €
Vermut	1,65 €
Pinchos básicos	2,00 €
Platos combinados	10,00 €
Menús	14,00 €
Bocadillo y sándwich	5,00 €

Lote 2: Chiringuito zona asadores

<b>PRODUCTO/SERVICIO</b>	<b>PRECIO</b>
Café en todas sus variedades: solo, cortado, con leche, con hielo, descafeinado	1,30 €
Infusiones variadas con o sin hielo	1,30 €
Leche con chocolate	1,65 €
Refrescos: en lata, cañero	1,80 €
Zumos variados	1,80 €
Cerveza: caña, con limón, con gas	1,85 €



Cerveza en botellín (33 ml)	2,40 €
Copa de vino	0,90 €
Botella de vino	4,60 €
Combinados	5,60 €
Vermut	1,65 €
Pinchos básicos	2,00 €
Bocadillo y sándwich	5,00 €

La oferta de restauración se completará con la propuesta que el adjudicatario/a del expediente haya ofertado y hayan sido aprobados el Servicio Municipal Lagunak.

Los ingresos de la actividad corresponderán en su totalidad a la persona o empresa adjudicataria de este contrato.

El contrato se ejecutará a riesgo y ventura de la persona/empresa contratista. Por lo tanto, el Servicio Municipal Lagunak no avalará ningún tipo de empréstito, ni participará en ninguna forma de financiación de las inversiones a cargo de la entidad adjudicataria si las hubiera, ni subvencionará la actividad a desarrollar, trasladando el riesgo operacional a la parte adjudicataria.

Se entiende por riesgo operacional la posibilidad de que, la parte adjudicataria obtenga pérdidas que no resulten meramente residuales como consecuencia de la exposición a los riesgos del mercado. El riesgo operacional abarca el riesgo de demanda y el riesgo de suministros o ambos a la vez.

#### . ASPECTOS VARIOS.

- Por los gastos generales de explotación que puedan existir (agua, gas, electricidad, etc.) la parte adjudicataria deberá abonar las siguientes cantidades:
  - Bar-restaurante edificio principal: 700 € mensuales, aparte del canon fijado por la explotación.
  - Chiringuito zona asadores: 25 € mensuales, aparte del canon fijado por la explotación

Esta cantidad se revisará anualmente atendiendo a la evolución del IPC anual estatal.

- Los ingresos y gastos derivados de la actividad corresponderán en su totalidad a la persona o empresa adjudicataria de este contrato, así como el resto de gastos que se determinan en el condicionado técnico.
- No podrá instalar en el bar, terraza ni en el chiringuito ningún tipo de publicidad ni máquinas tragaperras, salvo autorización expresa del Servicio Municipal Lagunak.
- Queda prohibida rigurosamente la expedición de productos o prestación de servicios ajenos a la hostelería o no ofertados expresamente en la tramitación del concurso, salvo

los autorizados por el servicio municipal Lagunak como aclaración o interpretación del condicionado.

#### **CUARTO. - OBLIGACIONES DE LA PERSONA/EMPRESA ADJUDICATARIA.**

Además de las propias derivadas del pliego de condiciones y del cuadro de características que rigen el presente expediente de contratación, la persona/empresa adjudicataria se obliga a cumplir las leyes y normativa general de trabajo en todos sus aspectos, además de los de Seguridad Social, Impuesto de Actividades Económicas y todos los que pudieran afectarle.

La parte adjudicataria será responsable del correcto funcionamiento sanitario del bar restaurante y del chiringuito de la zona asadores, y del cumplimiento de todas las normativas que regulen este servicio. Además, todos los procesos y materiales utilizados para la prestación del servicio, cumplirán con todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que las desarrollan en la Comunidad Foral, así como la normativa europea que sea de aplicación a nivel estatal.

La persona/empresa adjudicataria deberá abonar al Servicio Municipal Lagunak un canon que será el que resulte de la resolución del expediente de contratación y que no podrá ser inferior de:

- Lote nº 1 bar-restaurante: 5.750,00 euros anuales (impuestos excluidos)
- Lote nº 2 chiringuito: 500,00 euros anuales (impuestos excluidos).

Deberá contar en todo momento de vigencia del contrato con los medios personales y materiales necesarios, en número y cualificación, para atender las labores que integran el objeto del contrato.

#### **QUINTO. - ESTUDIO DE VIABILIDAD.**

En este apartado, se desarrollan los aspectos más importantes que configuran la concesión del servicio, exponiendo las características, realizando una valoración y justificando la viabilidad económica del servicio que se ha de prestar en este organismo autónomo.

Este estudio de viabilidad económico financiera se redacta de conformidad con lo dispuesto en el artículo 40 de la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contrato Públicos.

#### **. ASPECTOS PRELIMINARES COMUNES A AMBOS LOTES OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.**

La empresa o persona que resulte concesionaria del servicio, gestionará y dispondrá de la explotación del negocio, a riesgo y ventura del mismo, siempre en base a lo dispuesto en el pliego de condiciones y cuadro de características que rige el concurso, así como su oferta presentada, con las debidas variaciones que podrá ir aprobándose por el Servicio Municipal Lagunak.

Los ingresos y gastos derivados de la actividad corresponderán en su totalidad a la persona o empresa adjudicataria de este contrato, así como el resto de gastos que se determinan en el condicionado técnico (se adjunta).

Ambas instalaciones se encuentran dentro de las instalaciones deportivas de Lagunak no teniendo un acceso directo a las personas no abonadas. No obstante, tal y como veremos a continuación, es posible el uso de las mismas por personas no abonadas a las mismas.



## ESTUDIO VIABILIDAD LOTE Nº 1: BAR-RESTAURANTE SITUADO EN EL EDIFICIO PRINCIPAL

### . CLIENTELA POTENCIAL.

Las personas destinatarias del servicio son, fundamentalmente, las personas abonadas al Servicio Municipal Lagunak y que en estos momentos asciende a 8.175 personas, siendo el desglose por tramos de edad el siguiente:

<b>JULIO-25</b>	
De 0 a 9 años	633
De 10 a 13 años	501
De 14 a 17 años	590
De 18 a 64 años	5.173
Mas 65 años	1.278
<b>TOTAL</b>	<b>8.175</b>

Lagunak ofrece diversas actividades a sus abonados y abonadas tanto en temporada de invierno como en temporada de verano:

- Temporada de invierno: cursos deportivos (natación infantil, adultos, hidrogim, cursos deportivos variados (spining, tonopump, zumba, cross,...), entrenamientos de las secciones deportivas (8 secciones), actividades sociales.
- Temporada de verano: cursos intensivos deportivos, piscinas de verano, actividades lúdicas....

Además, las propias instalaciones disponen de espacios deportivos y de esparcimiento que las personas abonadas disfrutan sin tener que estar sujetos a una actividad concreta:

- Piscina cubierta y zona de hidroterapia.
- Gimnasio.
- Pistas de tenis y de pádel.
- Local de asadores.
- Frontón Retegui.
- Espacios verdes.
- Bar restaurante.

Todas estas actividades y espacios hacen que el número de personas que acuden a Lagunak sea elevado, no solo entre semana (lunes a viernes) y por las personas abonadas a la instalación, sino también los fines de semana por personas ajenas a la misma que acuden a los partidos y competiciones que se desarrollan en Lagunak.



Lagunak dispone de 8 secciones deportivas de competición con un total de 898 deportistas: baloncesto, balonmano, fútbol, hockey sobre patines, patinaje de velocidad, natación, pelota y gimnasia rítmica. En Lagunak se desarrolla prácticamente la totalidad de la competición inherente a estas secciones.

Durante la época estival, no se realiza actividad deportiva más allá de cursos intensivos de natación y alguna otra disciplina, pero el número de personas que acuden diariamente a Lagunak se eleva para el disfrute de las piscinas exteriores y zonas verdes.

Durante el año 2024, el número de entradas registradas a la instalación por personas abonadas asciende a 466.586 (entradas registradas con el paso del carnet de abonado/a). A este número hay que sumar el número de personas que acuden a ver las diversas competiciones deportivas (partidos de fútbol, baloncesto, balonmano, pelota, hockey,...) que se desarrollan todos los fines de semana en la instalación (no hay registro de número de accesos) así como las entradas diarias que se venden tanto en invierno como en verano (7.948 entradas).

#### . GASTOS DE INVERSIÓN.

La persona/empresa concesionaria no se ve obligada en un primer momento a realizar inversión alguna, entregando las estancias con el equipamiento básico para la explotación y funcionamiento del mismo.

Las posibles inversiones a realizar serán las que de forma voluntaria quiera realizar la persona/empresa concesionaria para una mejor explotación y rentabilidad del servicio.

#### . GASTOS DE EXPLOTACIÓN.

Los principales gastos de explotación de esta actividad son:

- Canon: El canon que deberá satisfacer la empresa o personas adjudicatarias anualmente al Servicio Municipal Lagunak será el determinado en su proposición económica, con un mínimo de 5.750 euros anuales (impuestos excluidos).
- La adquisición de materia prima: los productos alimenticios, bebidas, etc, que se vayan a servir y compongan la explotación del servicio de bar-restaurante.
- Gastos de personal: nóminas y salarios, seguridad social, prevención de riesgos laborales, formación, ...
- Los productos de limpieza e higiénicos, limpiezas generales de la cocina y resto de dependencias del bar-restaurante y chiringuito.
- Gastos de suministros (agua, luz, gas, teléfono,...): la concesionaria deberá abonar la cantidad de 700,00 € mensuales. Esta cantidad se revisará anualmente y se incrementará en un porcentaje igual al canon.
- Los gastos que se deriven de la obtención de autorizaciones, licencias, documentos, SGAE, AGEDI, etc.
- Gastos de seguros: la persona/empresa concesionaria debe contar con un seguro de responsabilidad civil de un importe no inferior a 500.000,00 €.
- Gastos en publicidad, gastos bancarios, asesoría, programas informáticos,....



- Impuestos inherentes al desarrollo de su actividad: IAE, autónomos, gestor de residuos,..

Todos ellos serán a cuenta de la persona/empresa concesionaria.

Además de los expuestos anteriormente, puedes existir otros inherentes al modelo de negocio que desarrolle la persona/empresa adjudicataria (inversiones,...).

#### . INGRESOS DE EXPLOTACIÓN.

Los ingresos que se deriven de la explotación del servicio bar restaurante y terraza anexa corresponden íntegramente al concesionario/a.

Como viene indicado en el cuadro de características que rige el expediente de contratación, existen unos productos mínimos que el concesionario/a debe ofrecer con unos precios máximos y que han sido estipulados por la Junta Rectora del Servicio Municipal Lagunak (los indicados en la página 6 del presente informe).

La oferta de restauración se completará con la propuesta que el adjudicatario/a del expediente haya ofertado y hayan sido aprobados el Servicio Municipal Lagunak.

#### . RESULTADO ECONÓMICO CONCESIONARIOS ANTERIORES.

Según información presentada por la concesionaria actual, de los resultados económicos de la actividad correspondiente a los tres últimos ejercicios es la siguiente:

- Resultado de explotación año 2022: 12.328,92 €.
- Resultado de explotación año 2023: 56.804,71 €.
- Resultado de explotación año 2024: 48.698,17 €.

Se recuerda que el contrato se ejecutará a riesgo y ventura de la persona/empresa contratista.

El resultado variará en función de la idea de negocio a desarrollar por la concesionaria (inversiones, personal a su cargo, servicios a prestar,...).

#### . VIABILIDAD DE LA CONCESIÓN.

A la vista de los datos anteriores, así como los datos aportados por los actuales concesionarios, se justifica la viabilidad económica de la concesión que se pretende contratar en el Lote 1 y que corresponde a la gestión y explotación del bar-restaurante situado en el edificio principal del Servicio Municipal Lagunak.

### **ESTUDIO VIABILIDAD LOTE Nº 2: CHIRINGUITO SITUADO EN LA ZONA DE ASADORES**

#### . CLIENTELA POTENCIAL.

Al igual que lo indicado para el Lote nº 1, las personas destinatarias del servicio son, fundamentalmente, las personas abonadas al Servicio Municipal Lagunak y que en estos momentos asciende a 8.175 personas, siendo el desglose por tramos de edad el siguiente:



### JULIO-25

De 0 a 9 años	633
De 10 a 13 años	501
De 14 a 17 años	590
De 18 a 64 años	5.173
Mas 65 años	1.278
<b>TOTAL</b>	<b>8.175</b>

No obstante, debido a su ubicación, los posibles usos del este chiringuito se centran fundamentalmente en dos actividades:

- Entrenamientos y competiciones deportivas de la sección de fútbol.
- Personas usuarias del local de asadores.

Como se indica en el pliego de prescripciones técnicas particulares que rigen el presente expediente de contratación, el horario mínimo exigido de apertura del chiringuito es el siguiente:

- o Temporada de invierno (del 14 de septiembre al 15 de junio):
  - Se abrirá siempre que haya partidos de fútbol tanto en el campo de fútbol 8 como en el campo de fútbol 11.
  - viernes noche, sábados, domingos y festivos: comida de 13.30 horas a 16.30 horas y cena de 21:00 a 23.00 horas
- o Temporada de verano (del 16 de junio al 15 de septiembre):
  - De lunes a domingo, de 13.30 horas a 16.30 horas y cena de 21:00 a 23.00 horas.

Este horario se podrá variar en función de la demanda previo acuerdo con el Servicio Municipal Lagunak.

Respecto a la clientela potencial de este servicio nos centramos en los usos habidos en el local de asadores, así como en los partidos que se han llevado a cabo en la última temporada deportiva en Lagunak.

- Local de asadores:

Durante el año 2024 ha habido 2.792 reservas. Las mesas existentes en el local son de entre 5 y 18 personas y la capacidad para cada turno es de 242 personas.

Estimando una media por reserva de 5 personas, el total de personas que han utilizado el local de asadores en 2024 asciende a 13.960 personas.

Los datos por temporada y en los horarios mínimos exigidos son siguientes:



	Nº RESERVAS TOTALES		Nº DE PERSONAS TOTALES (media de 5 pax por reserva)	Nº RESERVAS viernes- domingo		Nº PERSONAS viernes- domingo
TEMP. INVIERNO	1.943	69,59%	9.715	1.831	74,34%	9.155
TEMP. VERANO	849	30,41%	4.245	632	25,66%	3.160
	2.792		13.960	2.463		12.315

- Competiciones deportivas sección de futbol:

Ha habido 30 jornadas con una media de 10 partidos por jornada. Suponemos una asistencia media por partido de 50 personas.

Esto hace que la clientela potencial total en una temporada deportiva que asiste a estos eventos ascienda a 15.000 personas (30 jornadas \* 10 partidos jornada \* 50 asistentes).

El numero total de posible clientes potenciales atendiendo a los datos actualmente existentes y en las franjas horarias exigidas a prestar el servicio como mínimo sería de 27.315 personas (12.315 de asadores y 15.000 personas de las competiciones deportivas).

#### . GASTOS DE INVERSIÓN.

La persona/empresa concesionaria no se ve obligada en un primer momento a realizar inversión alguna, entregando las estancias con el equipamiento básico para la explotación y funcionamiento del mismo.

Las posibles inversiones a realizar serán las que de forma voluntaria quiera realizar la persona/empresa concesionaria para una mejor explotación y rentabilidad del servicio.

#### . GASTOS DE EXPLOTACIÓN.

Los principales gastos de explotación de esta actividad son:

- Canon: El canon que deberá satisfacer la empresa o personas adjudicatarias anualmente al Servicio Municipal Lagunak será el determinado en su proposición económica, con un mínimo de 500 euros anuales (impuestos excluidos).
- La adquisición de materia prima: los productos alimenticios, bebidas, etc, que se vayan a servir y compongan la explotación del servicio de chiringuito.
- Gastos de personal: nóminas y salarios, seguridad social, prevención de riesgos laborales, formación, ...
- Los productos de limpieza e higiénicos.
- Gastos de suministros (agua, luz, gas, teléfono,...): la concesionaria deberá abonar la cantidad de 25,00 € mensuales. Esta cantidad se revisará anualmente atendiendo al IPC anual estatal.



- Los gastos que se deriven de la obtención de autorizaciones, licencias, documentos, SGAE, AGEDI, etc.
- Gastos de seguros: la persona/empresa concesionaria debe contar con un seguro de responsabilidad civil de un importe no inferior a 500.000,00 €.
- Gastos en publicidad, gastos bancarios, asesoría, programas informáticos,....
- Impuestos inherentes al desarrollo de su actividad: IAE, autónomos, gestor de residuos,..

Todos ellos serán a cuenta de la persona/empresa concesionaria.

Además de los expuestos anteriormente, puedes existir otros inherentes al modelo de negocio que desarrolle la persona/empresa adjudicataria (inversiones,...).

#### . INGRESOS DE EXPLOTACIÓN.

Los ingresos que se deriven de la explotación del servicio de chiringuito corresponden íntegramente al concesionario/a.

Como viene indicado en el cuadro de características que rige el expediente de contratación, existen unos productos mínimos que el concesionario/a debe ofrecer con unos precios máximos y que han sido estipulados por la Junta Rectora del Servicio Municipal Lagunak (los indicados en la página 6 del presente informe).

La oferta de restauración se completará con la propuesta que el adjudicatario/a del expediente haya ofertado y hayan sido aprobados el Servicio Municipal Lagunak.

#### . RESULTADO ECONÓMICO CONCESIONARIOS ANTERIORES.

No se presentan resultados económicos de la actividad en la actualidad puesto que los actuales concesionarios no prestan el servicio.

Se realiza la siguiente estimación con las siguientes premisas considerando que las mismas se realizan desde un escenario prudente:

- Ingresos de explotación:
  - o Suponemos un consumo medio por persona de 2,50 €.
  - o Estimación del número de consumiciones:
    - 40% sobre el total de posibles clientes potenciales del local de asadores. Es decir, 4.926 personas año.
    - 80% sobre el total de posibles clientes potenciales derivados de los eventos deportivos, 12.000 personas año.
  - o Estimación ingresos de explotación año tipo: 42.315,00 €
    - Local asadores: 4.926 personas \* 2,50 € consumo/persona = 12.315 personas año.
    - Eventos deportivos: 12.000 persona \* 2,50 € consumo medio por persona = 30.000,00 €



- Gastos de explotación:

Atendiendo a estudios y fuentes consultadas, así como el cálculo realizado del personal necesario atendiendo al horario de apertura exigido como mínimo, estimamos lo siguientes porcentajes de gastos sobre los ingresos anuales:

- Coste variables del negocio (materias primas, mermas de productos, gastos bancarios,...): 30%.
- Costes de personal (nóminas y seguridad social). Según los cálculos de horas que se necesitan cubrir anualmente, supone una jornada del 67,18% (1.158 horas, el convenio a jornada completa de una persona son 1.724 horas/año): 49,55 %
- Costes fijos (mantenimiento, servicios profesionales independientes, suministros, otros gastos): 15%

Cuenta de explotación año tipo:

<b>Ingresos de explotación</b>	<b>42.315,00 €</b>	
<b>Gastos de explotación</b>	<b>40.008,96 €</b>	
. Costes variables	12.694,50 €	
. Costes de personal	20.967,21 €	
. Otros costes fijos	6.347,25 €	
<b>RESULTADO DE EXPLOTACIÓN</b>	<b>2.306,04 €</b>	<b>5,45%</b>

Se recuerda que el contrato se ejecutará a riesgo y ventura de la persona/empresa contratista.

El resultado variará en función de la idea de negocio a desarrollar por la concesionaria (inversiones, desarrollo del trabajo por sí misma o bien personal a su cargo, servicios a prestar,...).

Hay que tener en cuenta que para realizar este análisis únicamente se ha tenido en cuenta la asistencia en los horarios y actividades que se exigen por pliego. Es decir, no se ha tenido en cuenta la posible demanda del servicio por la ejecución de otras actividades como, por ejemplo:

- la asistencia a entrenamientos deportivos en la zona que de lunes a viernes se desarrollan en los campos deportivos.
- Las reservas de asadores entresemana.

. VIABILIDAD DE LA CONCESIÓN.

A la vista de los datos anteriores, se justifica la viabilidad económica de la concesión que se pretende contratar en el Lote 2 y que corresponde a la gestión y explotación del chiringuito situado en la zona de asadores del Servicio Municipal Lagunak.

Se adjunta al presente informe:

- Plano de la instalación.



- Cuadro de características que rige el expediente.

En Barañáin, a 6 de agosto de 2025.

Fdo. Silvia Alcalá Gila, Gerente de la sociedad.