

ACTUALITZACIÓ DE LA VIABILITAT FINANCERA DE LA CAFETERIA EQUIPAMENT "CAFÈ NOU" DE MATARÓ 2021

30/07/2021

1 Objecte de l'informe

L'objecte de l'informe és la l'actualització de l'estudi de viabilitat financera de l'explotació del Bar de l'Edifici del Cafè Nou de Mataró, previ a la licitació de la concessió d'explotació del Bar. El Bar donarà un servei de cafeteria-restaurant.

Aquest espai pretén posar a disposició del visitant així com del conjunt de veïns de la ciutat un espai on dur a terme l'activitat de mostres i tasts dels productes gastronòmics i enològics característics del territori. Aquestes activitats es podran incloure en els recorreguts guiats, o no, de la ciutat, i complementaran d'una manera important l'experiència del turista proporcionant riquesa, diversitat i un important salt qualitatiu a l'activitat turística de la ciutat.

A més, es vol complementar l'objectiu productiu del bar amb una funció social, el bar serà gestionat per un Centre Especial d'Ocupació, que assegurarà un treball remunerat a treballadors amb diversitat funcional garantint la seva integració laboral.

Per tant, aquest espai ha de convertir-se en un punt de trobada vertebrador de tota l'activitat de l'equipament i, així mateix, ha de donar suport a les activitats que es realitzin al Pati del Cafè Nou (cine a la fresca, lectura de contes per Sant Jordi...).

2 Descripció de la necessitat i objectius de la concessió del servei

El Cafè Nou conta a la primera planta un espai d'arts escèniques que atrauran un total de 153 clients potencials cada setmana. A més, el Punt d'Informació Turístic (PIT) situat a la planta baixa que substituirà al PIT, actualment situat a La Riera, també podrà atreure clients potencials. L'any 2019 van passar unes 15.500 persones al PIT de La riera y 2.200 més al de Cabot i Barba. A més, es preveu que el PIT organitzi activitats gastronòmiques amb col·laboració amb l'adjudicatari del Bar.

Considerant els espais propers al Cafè Nou, tenim el pati exterior amb un aforament d'unes 1.000 persones on es prevéu que s'organitzin entre 2 i 4 esdeveniments multitudinaris anuals (500-1.000 assistents), els primers 2 anys es considera que l'aforament es reduirà considerablement degut a les restriccions sanitàries per esdeveniments multitudinaris. Davant de la terrassa del bar es troba la Presó de Mataró, actualment en rehabilitació i transformació en punt d'interès turístic.

Els futurs treballadors de l'edifici Cafè Nou també són clients potencials, es preveu que rondin entre 4 i 5 persones fixes durant l'any.

Actualment, les obres de rehabilitació del "Cafè Nou" s'estan finalitzant, a l'espera d'instal·lar l'escenari i les graderies pel públic. El recinte estarà finalitzat en breus i necessita una licitació

per poder començar a donar servei. El servei es dona a la planta baixa del Cafè Nou i compta amb els següents espais:

- Zona de bar-cafeteria (excloent superfície de la barra) de 80,09 m², s'ha d'equipar
- Zona per la cuina i magatzem de 24,06 m², s'ha d'equipar
- Lavabos de 16,69 m² completament equipats
- Zona de terrassa exterior de 100,16 m² dels quals 38,5 m² estàn destinats a taules i cadires, s'ha d'equipar
- Pati interior de 23,1 m²
- Espais de treball polivalent 69,39m²

L'aforament màxim de la zona de bar-cafeteria, considerant la terrassa, és de entre 90 i 120 persones segons la disposició de les taules.

L'adjudicatari haurà d'organitzar entre 6 i 12 activitats anuals de caire cultural, pot utilitzar la zona d'espais de treball si fos necessari.

Es fixen com a objectius concrets de la licitació de la concessió del servei de restauració del Bar del Cafè Neu, els següents:

- Realització de les inversions pendents per que el Bar Cafè Neu pugui estar en servei
- Habilitació un espai on dur a terme l'activitat de mostres i tasts dels productes gastronòmics i enològics característics del territori pels visitant així com del conjunt de veïns de la ciutat.
- Habilitació d'un punt de trobada de trobada vertebrador de tota l'activitat de l'equipament i, així mateix, ha de donar suport a les activitats que es realitzin al Pati del Cafè Nou i a la Presó de Mataró.

Característiques del servei

L'objecte del contracte és l'explotació de la cafeteria de l'equipament Cafè Nou de Mataró amb contractació reservada per la inserció de col·lectius amb altres capacitats, diversitat funcional, trastorn mental i/o exclusió social durant un període de 6 anys amb possibilitat de prorroga de 4 anys més.

L'adjudicatari haurà d'oferir uns serveis mínims: i) oferir servei de cafeteria, dinars i sopars ii) un mínim del 60% de la plantilla haurà d'estar format per empleats amb diversitat funcional, iii) prestar servei de dilluns a diumenge a excepció d'un dia a la setmana en que si ho desitja pot tancar per descans setmanal, iv) estar obert de 13:00 a 20:00 de dilluns a dijous i fins a les 23:30 divendres, dissabtes i vigílies de festiu i v) obrir mitja hora abans i fins a mitja hora després de qualsevol espectacle programat al immoble.

L'adjudicatari podrà tancar dies de festa especials (Cap d'any, Reis, Nadal, Festius locals....) i per vacances, amb un màxim 30 dies festius anuals de tancament, sempre que no hi hagi programació a l'edifici per part de l'Ajuntament.

A més, haurà de programar entre un mínim de 6 i un màxim de 12 activitats culturals a l'edifici. Aquestes activitats culturals s'hauran de realitzar a la sala annexa del bar o al Pati del Cafè nou. Per totes elles s'haurà de demanar a l'Ajuntament l'autorització d'activitat extraordinària, i fer-se càrrec del seu cost.

L'adjudicatari pot programar activitats de mostres i tast de productes gastronòmics i enològics característics del territori amb col·laboració del PIT, situat a la planta baixa del mateix equipament. Aquestes activitats podran integrar-se en rutes turístiques.

També, donarà servei de càtering a esdeveniments o activitats programades als diferents espais del Cafè Nou com són la sala d'arts escèniques, els espais de treball i el pati exterior.

Respecte als preus del servei, no es coneixen limitacions als preus dels diferents productes oferts.

Per les previsions d'ingressos s'han establert 2 tipus d'activitat. Per una banda l'activitat ordinària, contempla el servei donat de dilluns a diumenge en l'horari establert.

Per altra banda les activitats extraordinàries que s'han definit de la següent manera:

- Esdeveniment Pati Cafè Nou: té un aforament de 1.000 persones, es considera que es realitzaran al menys 3 esdeveniments anuals amb una assistència entre 500-1.000 persones.
- Activitat Sala d'Arts Escèniques: té un aforament de 198 persones dempeus (o 102 persones assegudes), es preveuen 40 activitats anuals amb una assistència de entre 100-180 persones.
- Activitat Sala de Treball: té un aforament de 70 persones i es preveuen 15 activitats anuals amb una assistència de entre 30-60 persones.
- Activitat gastronòmica amb col·laboració del PIT: es preveuen 84 rutes organitzades del PIT anuals amb una assistència mitjana de 15-20 persones.
- Activitat cultural organitzada per l'adjudicatari: es preveuen 6 activitats anuals amb una assistència mitjana entre 35-70 persones per activitat.

Degut a les restriccions que s'estan donant per la crisi sanitària, es considera que les previsions d'ingressos de l'activitat ordinària i extraordinària el primer any de concessió es reduiran considerablement. A efectes de l'avaluació, considerant que el negoci triga 3 anys a refermar el 100% de les ventes previstes, s'ha considerat que el primer any només s'obtenen el 60% de les ventes.

Règim econòmic del plec de concessió preliminar

D'acord a l'article 29 de la "Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público", la durada dels contractes de concessió de serveis del sector públic s'ha d'establir tenint en compte la naturalesa de les prestacions, les característiques del seu finançament i la necessitat de sotmetre periòdicament a concurrència la realització de les mateixes, sense perjudici de les normes especials aplicables a determinats contractes. Els contractes de concessió de serveis no podran excedir, incloent pròrrogues, una durada de 25 anys.

L'adjudicatari quedarà exempt de pagament del cànon durant els 4 primers anys per amortitzar la inversió inicial. En el cas del Bar del Cafè Nou, s'estima que l'operació de l'equipament juntament amb la exempció del cànon permetrà recuperar la inversió amb un rendiment sobre el capital invertit, durant els primers 4 anys. A partir del cinquè any es proposa un model de cànon mixta, una part fixe i una variable. Es proposa un cànon anual fixe de 17.000 € (inclou IVA) amb una actualització anual a partir de l'IPC i un cànon variable del 3% sobre els beneficis nets sempre que els beneficis abans impostos i interessos (BAII) superin els 30.000 €. El cànon fixe és

el mínim establert al contracte de concessió, també coincideix amb el lloguer mitjà d'un establiment de mida similar situat a la mateixa zona amb un increment del cost dels lloguers amb les prediccions de l'IPC¹ l'any 2026.

En el cas que sigui precís, existeix la possibilitat d'una pròrroga la qual permeti al concessionari recuperar la inversió directament relacionada amb el contracte.

L'adjudicatari s'encarregarà del manteniment del mobiliari del menjador i la terrassa, del servei de neteja de la cuina, menjador, terrassa i lavabos, i dels costos del servei de recollida de residus del local.

A més, s'encarregarà del manteniment de les instal·lacions com són arranjar aparells, canviar bombetes, arreglar aixetes i altres estris del bar. També haurà de fer-se càrrec del manteniment i reposició de la maquinària, equipament i consumibles necessaris (productes de neteja, paper higiènic, tovallons ...). L'adjudicatari també s'haurà de fer càrrec del manteniment de la maquinària adquirida per l'ajuntament de Mataró valorada en 48.244 € (amb IVA).

S'haurà de tenir a disposició dels clients la premsa diària, el 50% ha de ser en català. Si ho desitja podrà oferir revistes divulgatives, el 50% en català.

3 Inversions a realitzar pel concessionari

Els espais es troben dotats de la infraestructura necessària, però s'han de realitzar inversions en equipament i instal·lacions per poder començar a donar servei. Els lavabos no necessiten cap inversió, la seva instal·lació queda a càrrec de l'ajuntament de Mataró.

El concessionari s'haurà de fer càrrec dels costos d'adquisició i instal·lació de la maquinària de restauració, i compra del mobiliari interior i exterior (terrasa). El plec de la concessió preliminar estipula que la inversió haurà de ser de mínim 70.000 euros (amb IVA), a efectes d'aquest anàlisi s'ha considerat una inversió de 14.050 euros (sense IVA).

Es recomana una inversió màxima de 100.000 euros (amb IVA.). Correspon a la inversió màxima estimada que permet a l'adjudicatari recuperar la inversió inicial amb un benefici moderat (25.000 € resultat net acumulat el 6é any) per l'escenari pessimista.

S'ha considerat un model de finançament mixt, el 50 % (35.000€) serà un finançament propi i l'altre meitat finançament bancari.

La inversió inicial de l'adjudicatari serà amortitzada amb exempcions del cànon durant els 4 primer anys.

4 Informació de base per a l'avaluació

Les dades en les que es basa aquest informe han estat proporcionades per l'Ajuntament de Mataró, les característiques del establiment estan determinades per el plec preliminar de "Prescripcions tècniques del contracte de concessió de serveis per l'explotació del

¹ El "Banco de España" preveu que la inflació arribi el 0,8% en 2022 y el 1,2% en 2023, pels següents anys s'ha considerat una inflació del 1,4% per 2024 i 1,6% per 2025. Font: <https://elpais.com/economia/2021-03-23/el-banco-de-espana-rebaja-las-previsiones-de-crecimiento-de-la-economia-espanola-hasta-el-6-por-la-duracion-de-la-pandemia.html>

bar/restaurant de l'edifici del cafè nou de mataró, cofinançat pel fons europeu de desenvolupament regional (FEDER) de la unió europea, en el marc del programa operatiu feder de catalunya 2014-2020" facilitat per l'Ajuntament de Mataró.

Principals dades facilitades:

- activitats realitzades en els últims anys al pati del Café Nou (2018-2019) i número d'assistents;
- previsions d'activitats i espectacles a l'equipament (Sala d'Arts Escèniques i Sales de Treball) i aforaments màxims;
- registre de rutes organitzades pel PIT i número d'assistents;
- s'ha considerat que l'adjudicatari realitza 6 esdeveniments culturals (mínim establert al plec de la concessió preliminar);
- aforaments màxims del bar (interior i terrassa)

S'han avaluat dos escenaris on s'han considerat un increment de les vendes conservador (escenari pessimista) i un de més optimista (escenari optimista). Per ambdós escenari s'ha considerat un mateix tipus d'operació del bar (personal, preus, despeses, finançament...).

5 Previsions econòmiques

Al ser un servei nou, no es disposa d'una evolució econòmica anterior de l'operació del servei, s'ha realitzat l'estimació de costos i ingressos a partir de estimacions de aflluència i despesa mitjana dels clients del bar.

S'ha definit dos tipus d'activitats per estimar els ingressos:

- Activitats ordinàries: corresponen els clients regulars del Bar. Pels dies feiners, s'han definit el torn de matí, dinar i tarda. Pels caps de setmana, s'han definit els torns de matí, tarda, dinar i sopar.
- Activitats extraordinàries: corresponen als clients provinents de les activitats al Pati del Café Nou, espectacles a la Sala d'Arts Escèniques, activitats a les sales de treball, activitats amb col·laboració del PIT i els 6/12 esdeveniments cultural organitzats per l'adjudicatari.

A continuació es mostren les hipòtesis considerades per el càlcul de les previsions econòmiques:

Calendari i Horaris

En la següent taula es mostren els horaris definits durant l'activitat ordinària del Bar i el número de dies en servei.

Per l'avaluació s'ha considerat un horari d'obertura des del matí i un servei de 7 dies a la setmana, horari i calendari més ampli que els mínims establerts en el plec de la concessió preliminar:

Tabla 1. Calendari i horari previst per l'activitat ordinària.

	horari		Dies / Any
	De	Fins	
Matí feiner (dll-div)	8:00	13:00	260
Dinar feiner (dll-div)	13:00	16:00	260

Tarda feiner (dll-div)	16:00	21:00	260
Matí cap de setmana (dss i dg)	8:00	13:00	104
Tarda cap de setmana (dss i dg)	16:00	23:30	104
Dinar cap de setmana (dss i dg)	13:00	16:00	104
Sopar cap de setmana (dv i dss)	16:00	23:30	104

S'ha estimat e número d'activitats extraordinàries previstes a partir de dades facilitades per l'Ajuntament de Mataró sobre les activitats realitzades en els últims anys al pati del Cafè Nou (2018-2019), registre de rutes organitzades pel PIT i les previsions d'activitats i espectacles a l'equipament (Sala d'Arts Escèniques i Sales de Treball). A més, s'ha considerat que l'adjudicatari realitza 6 esdeveniments culturals (mínim establert al plec de la concessió preliminar).

En la següent taula es mostren el número d'activitats extraordinàries previstes:

Tabla 2. Número d'activitats extraordinàries previstes anuals.

	Activitats anuals
Esdeveniments Pati del Cafè Nou	3
Espectacles Sala Arts Escèniques	40
Activitats Sales de Treball	15
Activitats PIT	84
Esdeveniments culturals	6

S'ha considerat que l'adjudicatari tancarà 15 dies per festes especials (Cap d'any, Reis, Nadal, Festius locals....) i vacances. A efectes de l'avaluació els ingressos ordinaris es veuran reduïts un 4,2%.

Afluència de clients

Per l'estimació de l'afluència de l'activitat ordinària s'ha tingut en consideració l'aforament màxim del bar (interior i terrassa), entre 90 o 120 persones segons la disposició de les taules, i les fonts de clients potencials pròximes a l'edifici Cafè Nou. En la següent figura es mostra un mapa amb la localització de les fonts més pròximes:



Figura 1. Fonts de clients potencials pròximes al Cafè Nou.

Per l'estimació de l'afluència de les activitats extraordinàries, s'han realitzat a partir de les dades d'assistència dels esdeveniments realitzats al Pati de Cafè Nou i les rutes organitzades pel PIT en anys anteriors. També, s'han considerat els aforament màxims de les activitats previstes a la Sala D'arts Escèniques i les Sales de Treball.

Personal

En relació al personal de restauració es consideren 4 tipus: gerent, cuiner, ajudant de cuina i cambrer. El 60% de la plantilla haurà d'estar format per empleats amb diversitat funcional, els empleats amb diversitat funcional poden tenir contractes a temps parcial.

Pels dos escenaris avaluats s'ha considerat que com a mínim el personal haurà de comptar amb un cuiner i dos cambrers, en torns de més afluència de clients com el període entre el dinar i el sopar es requerirà de reforços de personal amb la incorporació d'un ajudant de cuina i/o més cambrers. Pels dos escenaris es considera que hi haurà un responsable a temps complet.

Per l'activitat ordinària es considera la següent distribució de personal:

Tabla 3. Personal estimat per cobrir l'activitat ordinària.

	Cuiner	Ajudant de cuina	Cambrer
Matí feiner (dll-div)	1	0	2
Dinar feiner (dll-div)	1	1	3
Tarda feiner (dll-dij i dg)	1	1	3
Matí cap de setmana (dss i dm)	1	0	2
Tarda cap de setmana (div i dss)	1	1	3
Dinar cap de setmana (dss i dg)	1	1	3
Sopar cap de setmana (dv i dss)	1	1	3

Per les activitats extraordinàries es considera que la majoria es realitzarà durant l'horari d'obertura de l'activitat ordinària. D'aquesta manera el personal ordinari estarà disponible per donar servei a les activitats extraordinàries amb l'ajuda de personal de reforç. S'ha considerat la següent distribució de personal de reforç pels dos escenaris:

Tabla 4. Personal de reforça per cobrir el servei de les activitats extraordinàries

	Cuiner	Ajudant de cuina	Cambrer
Esdeveniments Pati del Cafè Nou	0	1	3
Espectacles Sala Arts Escèniques	0	0	2
Activitats Sales de Treball	0	0	1
Activitats PIT	0	0	1
Esdeveniments culturals	0	0	1

El servei de neteja del restaurant s'ha considerat que es subcontractarà. S'ha estimat que es requerirà d'un servei de neteja de 10 hores al llarg de la setmana.

Ingressos

Els ingressos s'estimen a partir de l'afluència de clients i consum mig estimat (sense IVA) per client. Es proposa un escenari pessimista i un escenari optimista.

Per ambdós escenaris es prenen estimacions d'afluència de clients similars amb consums unitaris mitjos similars.

S'ha considerat que el negoci trigarà 3 anys a finançar el 100% de les ventes previstes., sent el primer any especialment baix degut a les possibles restriccions d'aforaments i d'obertura que es puguin seguir donant degut a la crisi sanitària. Per l'escenari pessimista s'ha aplicat una corba de *ramp-up* de manera que el primer any només es consideren el 60% de les ventes, el segon any el 85% i el tercer el 100%. Per l'escenari optimista, el primer any es considera el 75% de les ventes, el segon el 85% i el tercer el 100%. A partir del 3er any s'ha considerat un creixement de l'1,0% per l'escenari pessimista i de 2,2% per l'escenari optimista, les previsions de creixement s'han determinat a partir de les dades de l'Observatori del Treball i Model Productiu².

En la següent taula es mostra els resultats obtinguts per l'any de 100% d'finançament dels ingressos (3er any):

Tabla 5. Previsions d'ingressos per l'escenari pessimista i optimista el tercer any (100% de finançament dels ingressos).

	Afluència (pers)	Despesa mitjana (€/pers)	Ingressos Any+1
Activitat Ordinària			504.529
Matí feiner (dll-div)	50	3	42.975
Dinar feiner (dll-div)	40	12	128.926
Tarda feiner (dll-div)	25	3	21.488
Matí cap de setmana (dss i dm)	120	6	72.198
Tarda cap de setmana (dss i dm)	90	5	46.413
Dinar cap de setmana (dss i dm)	40	23	96.264
Sopar cap de setmana (dv i dss)	40	23	96.264
Activitats Extraordinàries			60.915
Esdeveniments Pati del Cafè	960	3	8.640
Espectacles Sala Arts Escèniques	178	5	35.640
Activitats Sales de Treball	63	5	4.725

² S'ha considerat un fus de -0,6% i +0,6% respecte la mitjana de l'Índex general de comerç al detall sense estacions de servei pel període 2014-2019, es considera que l'any 2025 es tornarà a creixements d'abans de la crisi sanitària. Font: l'Observatori del Treball i Model Productiu (2020)

Rutes Oficina Turisme	21	5	8.970
Esdeveniments culturals	70	7	2.940
TOTAL			565.444

A efectes de l'avaluació els ingressos ordinaris es veuran reduïts un 4,2%, degut als 15 dies per festes especials (Cap d'any, Reis, Nadal, Festius locals....) i vacances que s'ha considerat que l'adjudicatari tancarà el servei.

Es preveuen uns ingressos de 483.500 euros per l'activitat ordinària i de uns 61.000 euros per la extraordinària.

Costos

Pels costos sobre la venda en relació als productes (matèria prima) s'han considerat a partir del 30% dels ingressos estimats³. Queda a càrrec de l'adjudicatari seleccionar proveïdors que permetin mantenir com a mínim aquest rati.

Pels costos de personal, s'han considerat els sous per una jornada completa laboral (40 h/setmana) i els sous dels serveis extraordinaris establerts al conveni de Hosteleria 2017-2019⁴. S'ha considerat que el personal amb diversitat funcional cobreix el 40% de les jornades dels ajudants de cuina i cambrers.

A efectes de l'avaluació s'ha considerat una bonificació tributària en seguretat social. Contractar personal amb diversitat funcional comporta una bonificació de 3.500€ - 6.500€ anuals per persona contractada (depenent del tipus de contracte, el sexe i l'edat del treballador). Hem considerat una bonificació mitjana de 5.000€. A efectes de l'avaluació, considerant un sou de 16.000 €/anuals on aproximadament es pagaria uns 4.800€ en Seguretat Social resulta en una reducció del 100% en Seguretat Social.

Tabla 6. Sous unitaris bruts anuals definits pels diferents tipus de personal

	Cuiner	Ajudant de cuina	Cambrer	Gerent
Sou total anual (€/any)	22.000	16.000	16.000	35.000
Seguretat Social (30%) (€/any)	6.600	4.800	4.800	10.500
Servei extraordinari laboral (€/hora)	15	13	13	-
Servei extraordinari festiu (€/hora)	19	16	16	-

Considerant les taules de personal necessari i les de sous, el cost en personal de restauració resulta en un cost de 280.000 € anuals. En la següent taula es mostra els costos de personal desagregats en sou seguretat social i bonificació en seguretat social:

Tabla 7. Costos de personal desagregats en sou i seguretat social per l'escenari pessimista i optimista.

Sou total anual	228.675
Seguretat Social	68.602
Seguretat Social bonificada	-17.518
TOTAL	279.759

³ Consums i Beneficis d'un restaurant (CaixaBank, 2020). Disponible a: <https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/consumos-beneficios-restaurant/>

⁴ Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hosteleria i turisme de Catalunya 2017-2019 (CCOO, 2017). Disponible a: <https://www.ccoo-servicios.es/archivos/catalunya/conveni-hosteleria-2017-2019.pdf>

Pels costos de neteja s'ha considerat que es subcontracta a un cost mig de 15 €/hora. Resulta en un total de quasi 10.500 € anuals.

Pels costos de subscripció al diari de diferents mitjans de comunicació, s'ha considerat la subscripció a 6 diaris amb un cost total de 1.600 € anuals⁵.

Pels costos de manteniment i reparacions de la maquinaria de restauració i el mobiliari s'ha considerat un 5% sobre el cost total d'adquisició i instal·lació. Resulta en un cost de 3.500€ anuals.

Pel cost d'una assegurança amb una cobertura de 600.000€ s'ha pres el cost estimat a l'estudi de viabilitat econòmic-financer del bar-cafeteria i restaurant del Parc Tecnocampus de Mataró⁶. Resulta en un cost de 550€.

Els costos de subministraments (aigua, gas i llum) s'ha estimat en base a cost de subministrament d'altres concessió públiques de Mataró, prenen ratis de cost per metre quadrat. Es considera que tindrà un cost de 7.600 € anuals.

El cost en taxes d'escombraries s'han determinat a partir de les Ordenances fiscals 2021 de l'Ajuntament de Mataró⁷. Considerant el local com un comerç de Categoria F (Rebuig + paper/cartró + envasos + vidre +orgànica), s'estima un cost de 1.100 € anuals.

L'increment dels costos i sous s'ha considerat un increment amb l'IPC previstos pel Banc Central d'Espanya⁸.

Pels costos de finançament, s'ha considerat que el préstec bancari de 35.000 € es liquidarà en 6 anys amb un interès del 5% anual amb una quota d'obertura de l'1% sobre el total préstec.

6 Resultat de l'anàlisi

Per la previsió econòmica s'ha considerat un període de 4 anys durant aquest període el concessionari queda exempt del cànon.

A continuació es mostren els resultats nets dels dos escenaris pels 4 anys de concessió:

		Any +1	Any +2	Any +3	Any +4	Any +5	Any +6
Escenari Pessimista	Resultat Net	-68.589,94 €	-3.410,96 €	34.010,69 €	33.616,47 €	31.942,45 €	30.476,36 €
	Acumulat	-68.589,94 €	-72.000,90 €	-37.990,21 €	-4.373,74 €	27.568,71 €	58.045,07 €
Escenari Optimista	Resultat Net	-28.574,93 €	9.927,38 €	34.010,69 €	36.817,67 €	38.126,91 €	39.713,97 €
	Acumulat	-28.574,93 €	-18.647,55 €	15.363,14 €	52.180,80 €	90.307,71 €	130.021,68 €

L'escenari pessimista, presenta el primer resultat net en positiu a partir del 3er un cop es consoliden els ingressos i obté un benefici net acumulat de 58.000 € el 6è any de la concessió.

⁵ Determinat a partir de la consulta costos de mercat de subscripcions anuals actuals de diferents diaris d'àmbit local, regional, nacional i estatal.

⁶ Estudi de viabilitat econòmica financera del serveis de bar-cafeteria i restaurant ubicat a l'edifici del coneixement TCM 1 del Parc Tecnocampus de Mataró (Part Tecnocampus Mataró, 2019).

⁷ Ordenances Fiscals i Preus Públics (Ajuntament de Mataró, 2020). Disponible a: <https://www.mataro.cat/ca/lajuntament/normativa/ordenances-municipals/ordenances-fiscals-i-preus-publics-2020>

⁸ El Banco de España preveu que la inflació arribi el 0,8% en 2022 y el 1,2% en 2023, tenint com a arribar al 2%. Font: <https://elpais.com/economia/2021-03-23/el-banco-de-espana-rebaja-las-previsiones-de-crecimiento-de-la-economia-espanola-hasta-el-6-por-la-duracion-de-la-pandemia.html>

L'escenari optimista, presenta el primer resultat net en positiu a partir del 2on i obté un benefici net acumulat de 130.000 € el 6è any de la concessió.

Tots dos escenaris inclouen una inversió inicial de 57.850€ (sense IVA, en qualitat de cànon), queden exempts de pagar el cànon durant els 4 primers anys de la concessió. A partir del 5è anys s'ha considerat un Cànon fixe de 14.050€⁹ (sense IVA) i un cànon variable 3% sobre els Beneficis Abans d'Impostos i Interessos si superen els 30.000€. Pels ingressos de l'activitat ordinària s'ha considerat una reducció del 4,2% degut als 15 dies que romandrà tancat.

A continuació es mostren les previsions econòmiques en detall dels dos escenaris:

	2022	2023	2024	2025	2026	2027
	Any +1	Any +2	Any +3	Any +4	Any +5	Any +6
Vendes Activitat Ordinària	290.104,13 €	410.980,85 €	483.506,89 €	488.341,96 €	493.225,38 €	498.157,63 €
Vendes Activitats Extraordinàries	36.549,00 €	51.777,75 €	60.915,00 €	61.524,15 €	62.139,39 €	62.760,79 €
Ingressos totals	326.653,13 €	462.758,60 €	544.421,89 €	549.866,11 €	555.364,77 €	560.918,41 €
Compres Activitat Ordinària	87.031,24 €	123.294,26 €	145.052,07 €	146.502,59 €	147.967,61 €	149.447,29 €
Compres Activitats Extraordinàries	10.964,70 €	15.533,33 €	18.274,50 €	18.457,25 €	18.641,82 €	18.828,24 €
Autorització Esdeveniment culturals/gastronòmics	300,00 €	302,40 €	306,03 €	310,31 €	315,28 €	320,95 €
Costos de personal extraordinaris	11.704,68 €	11.798,32 €	11.939,90 €	12.107,06 €	12.300,77 €	12.522,18 €
Sous	9.919,22 €	9.998,57 €	10.118,56 €	10.260,22 €	10.424,38 €	10.612,02 €
Seguretat Social	2.975,77 €	2.999,57 €	3.035,57 €	3.078,07 €	3.127,31 €	3.183,61 €
Bonificació Seguretat Social	- 1.190,31 €	- 1.199,83 €	- 1.214,23 €	- 1.231,23 €	- 1.250,93 €	- 1.273,44 €
Total costes variables	110.000,62 €	150.928,30 €	175.572,49 €	177.377,20 €	179.225,48 €	181.118,66 €
Marge Brut	216.652,51 €	311.830,30 €	368.849,39 €	372.488,90 €	376.139,29 €	379.799,75 €
Costos de personal ordinari	268.054,22 €	270.198,66 €	273.441,04 €	277.269,21 €	281.705,52 €	286.776,22 €
Sous	218.755,56 €	220.505,60 €	223.151,67 €	226.275,79 €	229.896,20 €	234.034,33 €
Seguretat Social	65.626,67 €	66.151,68 €	66.945,50 €	67.882,74 €	68.968,86 €	70.210,30 €
Bonificació Seguretat Social	- 16.328,00 €	- 16.458,62 €	- 16.656,13 €	- 16.889,31 €	- 17.159,54 €	- 17.468,41 €
Neteja (subcontractat)	10.470,00 €	10.553,76 €	10.680,41 €	10.829,93 €	11.003,21 €	11.201,27 €
Prensa	1.599,96 €	1.612,76 €	1.632,11 €	1.654,96 €	1.681,44 €	1.711,71 €
Manteniment i reparacions	4.886,12 €	4.925,20 €	4.984,31 €	5.054,09 €	5.134,95 €	5.227,38 €
Assegurança (300.000 €)	550,00 €	554,40 €	561,05 €	568,91 €	578,01 €	588,41 €
Subministres	7.575,28 €	7.635,88 €	7.727,51 €	7.835,70 €	7.961,07 €	8.104,37 €
Cànon fixe	- €	- €	- €	- €	14.049,59 €	14.302,48 €
Taxa d'escombraries	1.142,44 €	1.151,58 €	1.165,40 €	1.181,71 €	1.200,62 €	1.222,23 €
Amortitzacions	14.462,81 €	14.462,81 €	14.462,81 €	14.462,81 €	- €	- €
Total costos fixos	308.740,83 €	311.095,05 €	314.654,64 €	318.857,33 €	323.314,42 €	329.134,07 €
BAII	- 92.088,32 €	735,25 €	54.194,75 €	53.631,58 €	52.824,87 €	50.665,68 €
Cànon variable	- €	- €	- €	- €	1.584,75 €	1.519,97 €
Interessos finançament + comissió d'apertura	5.897,31 €	5.608,05 €	5.608,05 €	5.608,05 €	5.608,05 €	5.608,05 €
BAI	- 97.985,63 €	- 4.872,80 €	48.586,70 €	48.023,53 €	45.632,08 €	43.537,66 €
Impost de societats	- 29.395,69 €	- 1.461,84 €	14.576,01 €	14.407,06 €	13.689,62 €	13.061,30 €
Resultat Net	- 68.589,94 €	- 3.410,96 €	34.010,69 €	33.616,47 €	31.942,45 €	30.476,36 €

Figura 2. Previsions econòmiques de l'escenari pessimista.

⁹ Un lloguer amb preus actualitzats a l'any +5 de l'avaluació (2026) d'un local similar resultaria en uns 16.500€/any. Font: Benchmark a partir de dades de portals de lloguer d'immobles (Idealista, Fotocasa...)

	2022	2023	2024	2025	2026	2027
	Any +1	Any +2	Any +3	Any +4	Any +5	Any +6
Vendes Activitat Ordinària	362.630,17 €	435.156,20 €	483.506,89 €	494.144,04 €	504.781,19 €	515.418,34 €
Vendes Activitats Extraordinàries	45.686,25 €	54.823,50 €	60.915,00 €	62.255,13 €	63.595,26 €	64.935,39 €
Ingressos totals	408.316,42 €	489.979,70 €	544.421,89 €	556.399,17 €	568.376,45 €	580.353,73 €
Compres Activitat Ordinària	108.789,05 €	130.546,86 €	145.052,07 €	148.243,21 €	151.434,36 €	154.625,50 €
Compres Activitats Extraordinàries	13.705,88 €	16.447,05 €	18.274,50 €	18.676,54 €	19.078,58 €	19.480,62 €
Autorització Esdeveniment culturals/gastronòmics	300,00 €	302,40 €	306,03 €	310,31 €	315,28 €	320,95 €
Costos de personal extraordinaris	11.704,68 €	11.798,32 €	11.939,90 €	12.107,06 €	12.300,77 €	12.522,18 €
Sous	9.919,22 €	9.998,57 €	10.118,56 €	10.260,22 €	10.424,38 €	10.612,02 €
Seguretat Social	2.975,77 €	2.999,57 €	3.035,57 €	3.078,07 €	3.127,31 €	3.183,61 €
Bonificació Seguretat Social	- 1.190,31 €	- 1.199,83 €	- 1.214,23 €	- 1.231,23 €	- 1.250,93 €	- 1.273,44 €
Total costes variables	134.499,61 €	159.094,63 €	175.572,49 €	179.337,12 €	183.128,98 €	186.949,26 €
Marge Brut	273.816,81 €	330.885,07 €	368.849,39 €	377.062,05 €	385.247,47 €	393.404,48 €
Costos de personal ordinari	268.054,22 €	270.198,66 €	273.441,04 €	277.269,21 €	281.705,52 €	286.776,22 €
Sous	218.755,56 €	220.505,60 €	223.151,67 €	226.275,79 €	229.896,20 €	234.034,33 €
Seguretat Social	65.626,67 €	66.151,68 €	66.945,50 €	67.882,74 €	68.968,86 €	70.210,30 €
Bonificació Seguretat Social	- 16.328,00 €	- 16.458,62 €	- 16.656,13 €	- 16.889,31 €	- 17.159,54 €	- 17.468,41 €
Neteja (subcontractat)	10.470,00 €	10.553,76 €	10.680,41 €	10.829,93 €	11.003,21 €	11.201,27 €
Premsa	1.599,96 €	1.612,76 €	1.632,11 €	1.654,96 €	1.681,44 €	1.711,71 €
Manteniment i reparacions	4.886,12 €	4.925,20 €	4.984,31 €	5.054,09 €	5.134,95 €	5.227,38 €
Assegurança (300.000 €)	550,00 €	554,40 €	561,05 €	568,91 €	578,01 €	588,41 €
Subministres	7.575,28 €	7.635,88 €	7.727,51 €	7.835,70 €	7.961,07 €	8.104,37 €
Cànon fix	- €	- €	- €	- €	14.049,59 €	14.302,48 €
Taxa d'escombraries	1.142,44 €	1.151,58 €	1.165,40 €	1.181,71 €	1.200,62 €	1.222,23 €
Amortitzacions	14.462,81 €	14.462,81 €	14.462,81 €	14.462,81 €	- €	- €
Total costos fixos	308.740,83 €	311.095,05 €	314.654,64 €	318.857,33 €	323.314,42 €	329.134,07 €
BAI	- 34.924,02 €	19.790,02 €	54.194,75 €	58.204,72 €	61.933,05 €	64.270,40 €
Cànon variable	- €	- €	- €	- €	1.857,99 €	1.928,11 €
Interessos finançament + comissió d'apertura	5.897,31 €	5.608,05 €	5.608,05 €	5.608,05 €	5.608,05 €	5.608,05 €
BAI	- 40.821,33 €	14.181,96 €	48.586,70 €	52.596,67 €	54.467,01 €	56.734,24 €
Impost de societats	- 12.246,40 €	4.254,59 €	14.576,01 €	15.779,00 €	16.340,10 €	17.020,27 €
Resultat Net	- 28.574,93 €	9.927,38 €	34.010,69 €	36.817,67 €	38.126,91 €	39.713,97 €

Figura 3. Previsions econòmiques de l'escenari optimista.

Oriol Biosca Reig
Cap de Planificació Estratègica de MCRIT

29 de juliol del 2021

