



CERTIFICADO

EXPEDIENTE N°	ÓRGANO COLEGIADO	FECHA DE LA SESIÓN
10335/2025	El Pleno	28/01/2026

MARIA LUISA DIEGO PERERO EN CALIDAD DE SECRETARIA DE ESTE ÓRGANO, **CERTIFICO:**

Que en la sesión celebrada en la fecha arriba indicada se adoptó el siguiente acuerdo:

**EXPEDIENTE 10335/2025. APROBACIÓN INICIAL ESTUDIO DE VIABILIDAD PREVIO A LA LICITACION DE LA CONCESION DE LA CAFETERIA - RESTAURANTE DE LA ESTACION DE AUTOBUSES**

Favorable Tipo de votación: Unanimidad/Asentimiento

**RESOLUCIÓN**

**IV.- Expediente 10335/2025. APROBACIÓN INICIAL ESTUDIO DE VIABILIDAD PREVIO A LA LICITACION DE LA CONCESION DE LA CAFETERIA - RESTAURANTE DE LA ESTACION DE AUTOBUSES.-**

Se reincorpora a la sesión la Sra. Encarnación del Grupo Municipal Popular.

Se somete a consideración el dictamen emitido por la Comisión Informativa de Presidencia, Economía, Hacienda y Contratación celebrada el día veintitrés de enero de 2026.

*"Vista la necesidad de regularizar la situación de concesión administrativa de la gestión y explotación de la cafetería Restaurante de la Estación de Autobuses de Alcalá la Real, la cual se encuentra resuelta por acuerdo de Pleno de fecha 29 de julio de 2025 por el que se acordaba la Resolución del Contrato de Concesión de Servicios del bar de la estación de autobuses, actualmente en fase de liquidación*

*Vista el nuevo estudio de viabilidad para la explotación de la cafetería Restaurante de la Estación de Autobuses de Alcalá la Real a través de una gestión indirecta (concesión de servicios) durante un plazo de 10 años, prorrogables por cuatro más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 29.6 de la LCSP. Con previsión de demanda potencial, hipótesis de ingresos, así como estudios de costes e inversión inicial.*

*Considerando el informe de la Vicesecretaría y propuesta de la Concejalías competentes donde consta que el estudio de viabilidad contiene los elementos esenciales, esto es:*

*Finalidad y justificación de la concesión de servicios, así como definición de sus características esenciales.*

*Justificación de las ventajas cuantitativas y cualitativas que aconsejan la utilización del contrato de concesión de servicios frente a otros tipos contractuales, con indicación de los niveles de calidad que*





## Ayuntamiento de Alcalá la Real

*resulta necesario cumplir, la estructura administrativa necesaria para verificar la prestación, así como las variables en relación con el impacto de la concesión en la estabilidad presupuestaria.*

*Previsiones sobre la demanda de uso e incidencia económica y social en su área de influencia y sobre la rentabilidad de la concesión.*

*Riesgos operativos y tecnológicos.*

*Coste de la inversión a realizar, así como el sistema de financiación propuesto.*

*El valor actual neto de todas las inversiones, costes e ingresos del concesionario, a efectos de la evaluación del riesgo operacional, así como los criterios que sean precisos para valorar la tasa de descuento."*

Intervenciones:

<http://videoacta.alcalalareal.es/?pleno=20260128punto=IV>

Debatido el asunto, en los términos que resultan del acceso al enlace anterior, y sometido a votación ordinaria, el Pleno por UNANIMIDAD de los veintiún (21) concejales/as asistentes, lo que representa la mayoría absoluta del número legal de miembros de la Corporación,

### **ACUERDA:**

**PRIMERO.** Aprobar inicialmente el Estudio de Viabilidad para la Concesión de Servicios Restaurante de la Estación de Autobuses de Alcalá la Real.

**SEGUNDO.** Someter a información pública mediante anuncio en el tablón de edictos del Ayuntamiento y en el Boletín Oficial de la Provincia de Jaén durante el plazo de un mes. Asimismo, estará a disposición de los interesados en la sede electrónica de este Ayuntamiento (<https://alcalalareal.sedelectronica.es/info.0>) y en el perfil de contratante alojado en la Plataforma de Contratación del Sector Público (<https://contrataciondelestado.es/wps/poc?uri=deeplink%3AperfilContratante&idBp=JWkKQINUKUkQK2TEfXGy%2BA%3D%3D>)

**TERCERO.** Que en caso de que se presenten aportaciones/alegaciones se remitan al servicio redactor para su informe para resolverse. En caso de no presentarse se entienda aprobado de forma definitiva por razones de eficacia administrativa.

Y para que conste y surta sus efectos, con la salvedad del art. 206 Reglamento de Organización Funcionamiento y Régimen Jurídico de la Entidades Locales y a reserva de los términos que resulten de la aprobación del acta correspondiente, expido el presente de orden y con el visto bueno del Sr. Alcalde- Presidente del Ayuntamiento de Alcalá la Real, en fecha y firma electrónica al margen indicada.

### **DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE**

Cód. Validación: 049WTMOHSI7NNQE5OK33ND54R  
Verificación: <https://alcalalareal.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 2





## INFORME DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA

Concesión del servicio de gestión y explotación de la Cafetería–Restaurante de la Estación de Autobuses de Alcalá la Real

### 1. OBJETO Y JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

El presente Estudio de Viabilidad Económico-Financiera se redacta como actuación previa y preceptiva a la tramitación del expediente de concesión de servicios para la gestión y explotación de la Cafetería–Restaurante de la Estación de Autobuses de Alcalá la Real, conforme a lo dispuesto en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP).

El estudio tiene por objeto analizar los aspectos técnicos, económicos y financieros determinantes de la explotación del servicio, con la finalidad de:

- Justificar la idoneidad del modelo concesional.
- Determinar la viabilidad económico-financiera del servicio.
- Verificar la transferencia efectiva del riesgo operacional al concesionario.
- Servir de base para la posterior redacción de los pliegos.

### 2. MARCO JURÍDICO APLICABLE

El presente estudio se elabora de conformidad con:

- Artículo 285 LCSP, que exige estudio de viabilidad o de viabilidad económico-financiera previo a las concesiones de servicios.
- Artículo 15 LCSP, relativo a la definición del contrato de concesión de servicios.
- Ley 7/1985, Reguladora de las Bases del Régimen Local (art. 85).
- Ley Orgánica 2/2012, de Estabilidad Presupuestaria y Sostenibilidad Financiera.

La opción por un **estudio de viabilidad económico-financiera**, y no por un estudio de viabilidad completo, se justifica por tratarse de un servicio previamente explotado, sin obra nueva ni inversión estructural relevante a ejecutar por la Administración.





### 3. JUSTIFICACIÓN DE LA FORMA DE GESTIÓN: CONCESIÓN DE SERVICIOS

La explotación del servicio mediante concesión de servicios se considera la opción más eficiente frente a otras formas de gestión directa, atendiendo a:

1. Inexistencia de personal municipal especializado en hostelería.
2. Necesidad de flexibilidad organizativa y adaptación al mercado.
3. Transferencia real del riesgo operacional.
4. Mayor eficiencia económica y cumplimiento de los principios de estabilidad presupuestaria.
5. Asunción por el concesionario del mantenimiento, reposición y equipamiento de lo existente e inversión nueva en maquinaria, instalaciones y mobiliario.

### 4. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y DE LAS INSTALACIONES

#### 4.1. Ubicación y características generales

La cafetería–restaurante se ubica en la **Avda. de Andalucía nº 44**, dentro del edificio de la Estación de Autobuses de Alcalá la Real, inmueble de titularidad municipal.

- Superficie útil: **340,28 m<sup>2</sup>**
- Superficie construida: **366,87 m<sup>2</sup>**

#### 4.2. Dependencias

Dependencia	Sup. útil (m <sup>2</sup> )	Sup. construida (m <sup>2</sup> )
Bar-restaurante	220,77	233,55
Cocina	36,90	40,75
Oficio	17,10	19,26
Aseos	20,67	22,17
Vestuarios	4,86	5,39
Almacén	12,55	13,34
Otras dependencias	27,43	32,41
<b>TOTAL</b>	<b>340,28</b>	<b>366,87</b>

### 5. FINALIDAD DEL SERVICIO

La concesión comprende la prestación de servicios de **cafetería, bar y restaurante**, incluyendo:





- Servicio en barra, comedor interior y terraza exterior opcional.
- Apertura mínima recomendada de **6 días por semana**.
- Cumplimiento del Decreto 155/2018, de espectáculos públicos de Andalucía.
- Gestión integral de limpieza y mantenimiento.

El servicio persigue fomentar la actividad económica, el turismo y la imagen institucional del municipio ya que el restaurante se encuentra en un lugar privilegiado y estratégico para el ayuntamiento.

## 6. PREVISIONES DE DEMANDA E INGRESOS

### 6.1. Demanda potencial

- Población municipal: 21.610 habitantes. (INE enero 2024)
- Área de influencia comarcal estimada: 30.000 personas.
- Ubicación estratégica y singular del edificio ya que se encuentra en un cruce de las principales avenidas del municipio, zona de paso hacia colegios, ferial, mercadillo y junto al centro de salud y estación de autobuses.

Población			
Población total, 2024	21.610	Número de extranjeros, 2022	975
Población, Hombres, 2024	10.637	Principal procedencia de los extranjeros residentes, 2022	Marruecos
Población, Mujeres, 2024	10.973	Porcentaje que representa respecto total de extranjeros, 2022	21,9
Población en núcleos, 2024	20.878	Emigraciones, 2023	561
Población en diseminados, 2024	732	Inmigraciones, 2023	662
Edad media, 2024	46,0	Nacimientos, 2024	138
Porcentaje de población menor de 20 años, 2024	17,9	Defunciones, 2024	255
Porcentaje de población mayor de 65 años, 2024	23,3	Matrimonios, 2024	63
Variación relativa de la población en diez años (%), 2014-2024	-3,3		

### 6.2. Hipótesis de ingresos

- Días de apertura: 313/año.
- Usuarios diarios medios: 45.
- Gasto medio por usuario: 25 € (sin IVA).

**Ingresos anuales estimados: 352.125 €.**

## 7. ESTRUCTURA DE COSTES

### 7.1. Personal

Plantilla mínima estimada: 5 trabajadores.





Coste anual estimado de personal: **122.366,85 €**.

## 7.2. Otros costes

- Materias primas: 30% ingresos.
- Suministros.
- Mantenimiento.
- Servicios profesionales.
- Amortizaciones.
- Canon concesional: 3,42% (ingresos del primer año).

*(Detalle completo en anexo económico).*

---

## 8. INVERSIÓN INICIAL

Se estima una inversión mínima a realizar por el concesionario de **100.000 €**, dependiendo si todos los bienes a adquirir son nuevos o de ocasión destinada a:

- Mobiliario.
- Maquinaria.
- Equipamiento.
- Utillaje.
- Circulante.

---

## 9. DURACIÓN Y RIESGO OPERACIONAL

- Duración: **10 años**, con posibilidad de **prórroga de hasta 4 años más**.
- El concesionario asume íntegramente el riesgo operacional.

---

## 10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Valor estimado del contrato (10 años): **3.944.989 €**, calculado conforme al importe de la cifra de negocios.







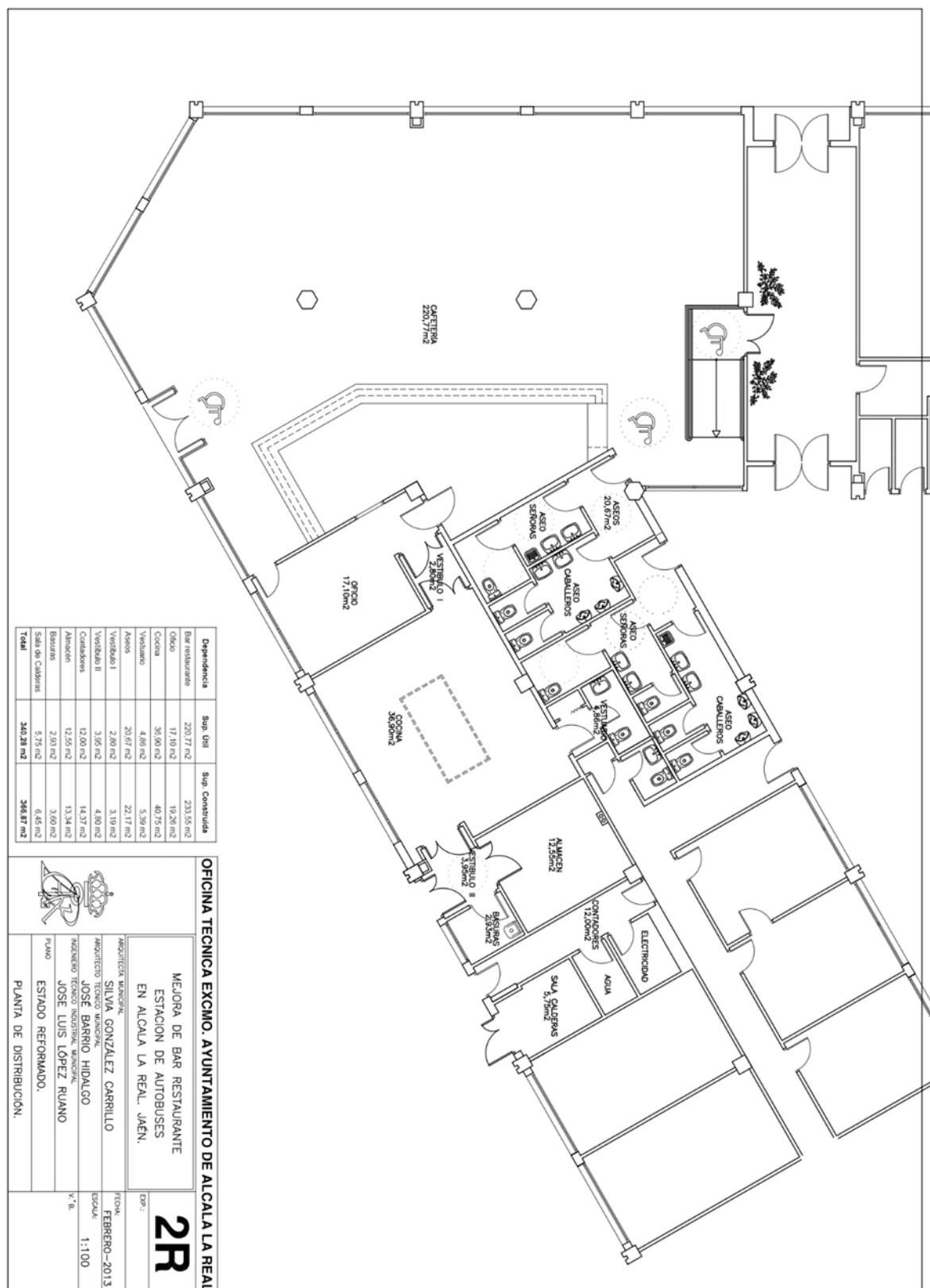
## 11. CONCLUSIÓN

De acuerdo con las proyecciones efectuadas, la explotación del servicio presenta **viabilidad económico-financiera**, con resultados positivos sostenidos, recuperación razonable de la inversión, rentabilidad y adecuada transferencia del riesgo operacional.

### ANEXO ECONÓMICO

*Plano y datos tenidos en cuenta para el estudio de viabilidad económico – financiero.*









### Estimación de ingresos

Concepto	Cantidad	GASTO €/día por cliente	Gasto €/día total	Ingresos totales 313 días
Usuarios	45	25	1.125	352.125
TOTAL				352.125€ (*)

(\*) Cantidad que sirve de base para el cálculo del canon.

Se ha estimado un índice de precios al consumo (I.P.C) del 2,5% en un escenario de recuperación gradual.

### Personal

La prestación de un servicio de restauración adecuado, teniendo en cuenta el aforo, superficie, horario y jornadas de trabajo, exige el mantenimiento de una importante plantilla de trabajadores que a nuestro criterio debe comprender como mínimo las siguientes personas:

- 1 encargado /a o gerente;
- 1 cocinero/a;
- 1 ayudante de Cocina;
- 2 camareros/as (1 camarero en barra y 1 camarero en mesa)





<b>PERSONAL</b>			
Convenio Colectivo de Sector Hostelería para Jaén 2025			
<ul style="list-style-type: none"><li>Se utiliza para el cálculo, nivel de categoría I,50</li></ul>			
CONCEPTO	SALARIO	SEGURIDAD SOCIAL	TOTAL
5 empleados a jornada completa	1.362,66 €/mes	449,68 €/mes	1.812,34 €/Mes
	19.077,24 €/año (14 pagas)	5.396,13 €/Año	24.473,37 €/Año
<b>TOTAL, COSTES PERSONAL APROXIMADOS PARA UN AÑO</b>			<b>122.366,85 €</b>

Para los consumos sobre la venta en relación con el producto (materia prima), según diversos estudios, lo habitual es situarlo en un porcentaje que oscila sobre el 30% como media.

100% ingresos — el 30% del coste pertenece al producto.

Este 30% de coste en producto se calcula con los porcentajes que hemos marcado al principio que equivale a los costes en producto que tenemos en comida y bebida:

- Del 70% ingresos comida — hay un 28% de coste de producto
- Del 30% ingresos bebida — hay un 34,5% de coste de producto

El canon se ha calculado en el **3,42%** de la recaudación inicial, tras garantizar una rentabilidad suficiente de la explotación superior a un 10% de media, a lo largo de la concesión.

Tomando los resultados de los puntos anteriores en cuanto al cálculo de ingresos y costes de la explotación del cafetería-restaurant "Estación de Autobuses", la cuenta de resultados presenta las cifras reflejadas en este documento.





### Riesgos operativos y tecnológicos y duración de la concesión.

La duración de la concesión queda establecida en el plazo de 10 años + 4 años posibles de prórroga.

Durante los años que dura la concesión y según establece la ley, la empresa concesionaria asumirá el riesgo de acuerdo con los escenarios planteados en su oferta económica.

### Valor estimado del contrato

Lo constituye el importe neto de la cifra de negocios por ser un contrato de concesión de servicios:

Valor estimado del contrato: 3.944.989 €

(Según estudio de viabilidad para 10 años de duración del contrato.).

### Previsión de ingresos

En este estudio, el Ayuntamiento parte de la base de los datos facilitados por profesionales del sector. Pero a pesar de ello se considera necesario reflejar una serie de consideraciones que fundamentaran las previsiones de ingresos y gastos, para conocer la competencia y los clientes en potencia.

El perfil de los visitantes es de un nivel medio. El servicio de restauración a prestar debe alcanzar un nivel medio – alto de calidad, para satisfacer a la clientela y conseguir los objetivos de potenciar el turismo con un referente hostelero y complementar la oferta patrimonial y cultural de la localidad.

Conceptos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
-----------	-------	-------	-------	-------	-------

Total, ventas	352.125	360.928	369.951	379.200	388.680
Conceptos	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10

Total, ventas	398.397	408.357	418.565	429.030	439.756
---------------	---------	---------	---------	---------	---------





## Previsión de gastos

Conceptos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Gastos</b>					
Materias primas alimentación, bebidas	105.638	108.278	110.985	113.760	116.604
Gastos de personal y seguridad social	122.367	125.426	128.562	131.776	135.070
Canon 3,42%	12.048	12.048	12.048	12.048	12.048
Reparaciones y conservación	6.000	6.150	6.304	6.623	6.788
Servicios de profesionales (gestión, PRL)	12.000	12.300	12.608	12.923	13.246
Licencias software	4.500	4.613	4.728	4.846	4.967
Servicios bancarios y similares	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500
Publicidad, redes sociales, web	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000
Suministros (agua, luz, internet, tfno.)	30.000	30.750	31.519	32.307	33.114
Primas de seguros, alarmas, cámaras.	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500
Amortizaciones	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
Otros gastos	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000
<b>Total, Gastos</b>	<b>331.553</b>	<b>338.565</b>	<b>345.754</b>	<b>353.283</b>	<b>360.837</b>
<b>Resultado antes Impuestos</b>	<b>20.572</b>	<b>22.363</b>	<b>24.197</b>	<b>25.917</b>	<b>27.843</b>
Impuestos sobre beneficios medio 25%	5.143	5.591	6.049	6.479	6.961
<b>Resultado del Ejercicio</b>	<b>15.429</b>	<b>16.772</b>	<b>18.148</b>	<b>19.438</b>	<b>20.882</b>

Conceptos	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
<b>Gastos</b>					
Materias primas alimentación, bebidas	119.519	122.507	125.570	128.709	131.927
Gastos de personal y seguridad social	138.447	141.908	145.456	149.092	152.819
Canon 3,42%	12.048	12.048	12.048	12.048	12.048
Reparaciones y conservación	6.958	7.132	7.310	7.493	7.681
Servicios de profesionales (gestión, PRL)	13.577	13.917	14.264	14.621	14.986
Licencia software	5.091	5.219	5.349	5.483	5.620
Servicios bancarios y similares	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500
Publicidad, redes sociales, web	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000
Suministros (agua, luz, internet, tfno.)	33.942	34.791	35.661	36.552	37.466
Primas de seguros, alarmas, cámaras	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500
Amortizaciones	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
Otros gastos: lavandería	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000





<b>Total, Gastos</b>	<b>368.582</b>	<b>376.522</b>	<b>384.658</b>	<b>392.998</b>	<b>401.547</b>
<b>Resultado antes Impuestos</b>	<b>29.815</b>	<b>31.835</b>	<b>33.907</b>	<b>36.032</b>	<b>38.209</b>
Impuestos sobre beneficios 25%	7.454	7.959	8.477	9.008	9.552
<b>Resultado del Ejercicio</b>	<b>22.361</b>	<b>23.876</b>	<b>25.430</b>	<b>27.024</b>	<b>28.657</b>

## ANÁLISIS DE INVERSIONES

<b>PROYECTOS</b>	<b>Proy 1</b>
<b>DESEMBOLSO</b>	<b>-100.000</b>

FLUJOS NETOS DE CAJA	PER1	15.429
	PER2	16.772
	PER3	18.148
	PER4	19.438
	PER5	20.882
	PER6	22.361
	PER7	23.876
	PER8	25.430
	PER9	27.024
	PER10	28.657

<b>V.A.N.</b>	<b>11.763</b>
% descuento	10,00%
% inflación	2,50%

<b>T.I.R.</b>	<b>15,29%</b>
---------------	---------------

Inversión inicial.

Hipótesis de partida.

En este apartado para la elaboración del estudio de viabilidad partimos de las siguientes hipótesis:

I.-Inversión inicial en mobiliario, instalaciones, maquinaria y circulante. El restaurante dispone de la





edificación e instalaciones correspondientes de agua, gas, electricidad, aire acondicionado y alarmas, aunque debe valorarse por el adjudicatario las mejoras o reparaciones de aquellas instalaciones que no funcionen correctamente o considere oportuno su renovación. Se adjunta inventario sin valorar de los equipamientos existentes en el establecimiento.

	Inventario	Unidades
1	TOLDOS MOTORIZADOS CON MANDO REMOTO	5
21	MESAS 90X90 BASE METAL FORJA Y SOBRE METAL Y LAMINADO MADERA	15
22	MESA REDONDA 180CM BASE MADERA Y SOBRE METAL Y LAMINADO MADERA	1
23	MESA REDONDA CON BASE CLASICA MACIZA CON SOBRE 180CM	1
24	MUEBLE MADERA AUXILIAR 2 PUERTAS Y 6 CAJONES	1
25	SILLAS DE CONVENTO MADERA MACIZA Y TAPIZADAS	50
30	SOFA BANCO TAPIZADO NARANJA	6
32	BOTELLERO DE FORJA A MEDIDA SOBRE BARRA	1
35	CONSOLA CON BASE FORJA Y SOBRE EN MARMOL VERDE ALPI	1
36	SOPORTE PARA ROTULO INOX CUBIERTA	1
37	KIT ALARMA COMPLETO CON SENSORES Y FOTO DETECTORES	1
45	MESA INOX BAJO TPV CON 3 ESTANTES	1
49	MESA INOX ALTA HUECA SIN ESTANTES 80X80 APROX	1
50	MESA INOX ALTA CON 5 ESTANTES 3 CAJONES Y 2 PUERTAS BAJO CAFETERA	1
61	NEVERA DE EMBUTIDOS CON ESTANTES CRISTAL	1
62	MESA INOX BAJA ULTRA XXL PORTA PLATOS CON 2 ESTANTES Y PUERTA	1
86	CALENTADOR A GAS	1
99	REPARACIÓN AIRE ACONDICIONADO DOMESTICO A TECHO	2
100	ESTORES DE VENTANAS	9

Se considera que además de la inversión realizada por el ayuntamiento tanto en edificaciones como en otros activos y según el tipo de servicio de restauración que se quiera dar, el concesionario







tendrá que realizar más inversión en mobiliario, instalaciones, equipamientos, circulante, etc.) El estudio se realiza con una estimación de inversión necesaria de 100.000 €.

La puesta en marcha de esta concesión exige que el concesionario realice una inversión en lo siguiente:

– Inmovilizado material y Circulante:

El concesionario tendrá que analizar si necesita algunos bienes ya sean nuevos o de ocasión más, como:

- Utillaje y equipamiento: Vajilla, cubertería, mantelería y otros utensilios necesarios para la cocina, comedor, y la barra.
- Mobiliario: Mesas, sillas, taburetes, decoración, carros, estanterías...
- Equipo informático, TPV, caja registradora.  
Instalaciones de suministros y climatización.
- Aplicaciones informáticas
- Depósitos y fianzas.
- Existencias y provisión de fondos (circulante).

FRANCISCO GARCÍA RÍOS, Técnico en Gestión Económica del Excmo. Ayuntamiento de Alcalá la Real

Fecha y firma electrónica

(Al margen)

