

Marc contractual

Objecte	Gestió de l'explotació del servei de bar-cafeteria i restaurant del CAMPUS BAIX LLOBREGAT de la Universitat Politècnica de Catalunya.
Espais	L'establiment disposa d'una infraestructura adaptada la demanda esperada, amb els següents espais funcionals: • Cafeteria: Capacitat per a 160 persones. • Restaurant Self-Service: Aforament de 152 persones. • Terrassa Exterior: Espai amb alta capacitat (50 persones aprox.)
Règim econòmic	- Exempció de cànon. - Risc operacional de l'adjudicatari en l'explotació. - Obligació per part de l'adjudicatari de subrogació o costos d'optimització del personal amb dret de subrogació. - Obligació per part de l'adjudicatari del correcte manteniment de les instal·lacions i equipaments disponibles en el moment d'inici de l'activitat.
Inversions a càrrec de l'adjudicatari	L'adjudicatari haurà d'assumir com inversió inicial el menatge i petit instrumental necessari per a la cobertura del servei, valorat en 18.332,50€, IVA exclòs.
Projecció de l'escenari	- Durada del contracte: 10 anys. - Augment anual dels ingressos del 3% a partir del segon any - Partim d'uns ingressos medis de 425.896,00 € a 'l'any 1' . - Optimització del cost dels recursos humans necessaris per a l'explotació tenint en compte la plantilla i costos associats a la mateixa actuals) - Amortització lineal de les inversions en menatge a 5 anys - Interessos financers no contemplats.

Comptant amb les dades aportades per l'anterior explotador, revisió infraestructural de la instal·lació, dades històriques i previsions econòmiques del sector, índex de preus, convenis i diverses publicacions sectorials i generals, se n'extreu un anàlisi econòmic i projecció estimada de negoci per als propers anys.

Sota aquestes condicions es determina viable aquesta licitació.

S'adjunta al present document la projecció del resultat de l'explotació de l'escenari model d'acord amb el marc de contracte anteriorment assenyalat.



Pablo Morales
Consultoria/peritatge alimentari

Barcelona, 11 de juliol de 2025.

ANNEX PROJECCIÓ CAFETERIA CAMPUS BAIX LLOBREGAT (OPTIMIZADA)

Concepte	Any 0	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5	Any 6	Any 7	Any 8	Any 9	Any 10
Ingressos totals	425.986,00 €	438.765,58 €	451.928,55 €	465.486,40 €	479.451,00 €	493.834,53 €	508.649,56 €	523.909,05 €	539.626,32 €	555.815,11 €	572.489,56 €
Cost matèria primera	125.383,96 €	129.145,48 €	133.019,84 €	137.010,44 €	141.120,75 €	145.354,37 €	149.715,01 €	154.206,46 €	158.832,65 €	163.597,63 €	168.505,56 €
Costos Personal	199.166,55 €	175.613,78 €	180.882,19 €	186.308,65 €	191.897,91 €	197.654,85 €	203.584,50 €	209.692,03 €	215.982,79 €	222.462,28 €	229.136,14 €
Altres Costos Directes	122.275,17 €	100.047,65 €	103.049,08 €	106.140,56 €	109.324,77 €	112.604,51 €	115.982,65 €	119.462,13 €	123.045,99 €	126.737,37 €	130.539,49 €
Cànon (Any 0, 10.000€ inclosos en Costos Directes)											
Marge de Contribució	-20.839,68 €	33.958,67 €	34.977,43 €	36.026,76 €	37.107,56 €	38.220,79 €	39.367,41 €	40.548,43 €	41.764,88 €	43.017,83 €	44.308,37 €
EBITDA	-20.839,68 €	33.958,67 €	34.977,43 €	36.026,76 €	37.107,56 €	38.220,79 €	39.367,41 €	40.548,43 €	41.764,88 €	43.017,83 €	44.308,37 €
Amortitzacions	4.279,75 €	3.666,50 €	3.666,50 €	3.666,50 €	3.666,50 €	3.666,50 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
EBT	-25.119,43 €	30.292,17 €	31.310,93 €	32.360,26 €	33.441,06 €	34.554,29 €	39.367,41 €	40.548,43 €	41.764,88 €	43.017,83 €	44.308,37 €
Impostos (25%)	0,00 €	7.573,04 €	7.827,73 €	8.090,06 €	8.360,26 €	8.638,57 €	9.841,85 €	10.137,11 €	10.441,22 €	10.754,46 €	11.077,09 €
Benefici Net	-25.119,43 €	22.719,13 €	23.483,20 €	24.270,19 €	25.080,79 €	25.915,71 €	29.525,56 €	30.411,32 €	31.323,66 €	32.263,37 €	33.231,27 €

1. Ajustos realitzats

- ◆ Reducció entorn al 7% en el cost de personal, ajustant plantilla, sense afectar a l'operativitat.
- ◆ Reducció entorn al 4% en altres costos operatius, optimitzant subministraments, serveis externs i manteniment.
- ◆ Cànon: EXEMPS, per contribuir a la viabilitat del projecte.
- ◆ Amortització por Inversió (menatge) 18.332,50€ a 5 anys.

2. Impacte de l'Optimització:

- ◆ S'han reduït els costos de personal i altres despeses, millorant l'eficiència operativa.

3. Solucions y Recomanacions:

- ☑ Augmentar ingressos diversificant l'oferta de serveis (càtering, promocions, ampliació d'horaris).
- ☑ Seguir ajustant costos fixos i personal sense afectar l'operativa.
- ☑ Optimitzar els costos de Matèria Primera.