

Estudi bàsic de viabilitat del servei de la concessió de Restauració per a l'edifici del Centre de Telecomunicacions i Tecnologies de la informació de la Generalitat de Catalunya

1. Resum situació i condicions

1.1. Objecte i justificació de l'estudi

L'objecte d'aquest estudi té la finalitat d'analitzar i justificar la factibilitat pel servei de la concessió de restauració d'elaboració i dispensació d'aliments i begudes preparades pel seu consum per a la seu Centre de Telecomunicacions i Tecnologies de la Informació (CTTI) de la Generalitat de Catalunya, ubicat al carrer Salvador Espriu, 45-51 de l'Hospitalet de Llobregat.

1.2. Finalitat i justificació del servei

La finalitat del contracte proposat és la gestió, mitjançant una concessió de serveis, d'un servei de restauració d'elaboració i dispensació d'aliments i begudes preparades pel seu consum a l'edifici d'oficines del CTTI, amb la cessió dels drets d'explotació econòmica a particulars, empreses o grups d'empresarials que compleixin amb els requisits exigits en el plec.

Amb els següents objectius:

- Oferir els serveis de restauració, càterings i vènding . Es preveu la concurrència del personal de les diferents entitats que conviuen a l'edifici del CTTI i persones que tenen relació amb aquestes.
- Actualització de l'oferta i serveis a la demanda actual de les persones usuàries, tenint en compte les tendències del sector, augmentant així l'experiència i la satisfacció de les persones usuàries, contribuint a incrementar el seu nombre i fidelització.
- Valorar una inversió inicial del mobiliari del menjador per optimitzar els fluxos de producció. Valorar també, una millora a nivell estètic per adaptar-se a la demanda actual.

1.3. Justificació de les avantatges que aconsellen la utilització del contracte de concessió de serveis.

En una gestió directa del servei, la responsabilitat de la prestació de l'activitat recau en la pròpia entitat i en la gestió indirecta es trasllada a un tercer aquesta responsabilitat.

La prestació d'un servei de restauració és susceptible de contraprestació econòmica, per la finalitat marcadament econòmica de l'explotació d'aquest. Per aquesta raó, necessita comptar amb una alta autonomia funcional per la seva gestió tant financera com operativa, tenint autonomia per poder desplegar mecanismes per adequar ingressos a costos.

En aquest sentit, aquest tipus d'explotació estan subjectes a un risc operacional basat en el risc de demanda i/o subministrament. S'entén per risc de demanda, el de la demanda real dels serveis objecte del contracte i el risc de subministrament, el relatiu als subministraments objecte del contracte, en particular el risc de que la prestació del servei no s'ajusti a la demanda.

Per les característiques especials del sector de la restauració s'ha de tenir en compte la prevenció dels riscos laborals, sobretot en la manipulació, tractament i conservació dels aliments. Durant els anys de la concessió l'adjudicatari ha de disposar d'un pla de manteniment, conservació i higiene de les instal·lacions complint totes les normatives vigents aplicables.

Durant tota la concessió i segons s'estableix a la Llei 9/2017 de contractes del sector públic, l'empresa concessionària assumirà el risc operacional d'acord amb el plantejament de la seva oferta econòmica.

Aquest element de risc operacional que mitjançant una concessió es pot traslladar al concessionari, alhora que l'exposició del concessionari al risc del mercat, constitueixen els factors clau per optar per al contracte de concessió de serveis en front el contracte de serveis, perquè això constitueix un incentiu fonamental per a què el contractista posi tots els mitjans al seu abast i el seu coneixement amb l'objectiu d'obtenir una major afluència i rendibilitzar l'explotació oferint un servei de qualitat. L'assumpció del risc pel concessionari revertirà en una bona gestió de l'establiment que repercutirà en una millor satisfacció de les persones usuàries.

D'altra banda, a través de contracte de concessió, seria possible que el CTTI tingués uns ingressos a través d'un cànon que rebria del concessionari, sense que això suposés, en principi, despesa alguna per al CTTI. Aquesta casuística es pot excepcionar en el supòsit que es realitzi una aportació per la singularitat del servei. En canvi a través d'un contracte de servei no es percebria cànon algun i a més, es tindria que abonar el preu de l'administració del servei independentment de la bona o mala gestió.

Per aquestes raons, es considera que el model que més s'adequa a la finalitat d'una prestació de restauració és mitjançant un contracte de concessió de serveis.

2. Paràmetres base de l'estudi de viabilitat

2.1. Previsions sobre la viabilitat

El principal client del servei són les persones usuàries de l'edifici situat al C/ Salvador Espriu 45-51, seu central del CTTI i altres entitats, en el moment de l'elaboració d'aquest informe, l'Agència de Ciberseguretat (en endavant Agència), i el Consorci de l'Administració Oberta de Catalunya (en endavant AOC); així com també altres persones que tenen relació amb aquests o amb les activitats que s'hi desenvolupen.

El potencial de les persones que treballen a l'edifici es detalla en el següent quadre:

Descripció	Usuaris
Personal propi CTTI	310
Personal extern CTTI	50
Personal propi Agència Ciberseguretat	63
Personal extern Agència Ciberseguretat	30
Personal propi AOC	83
Total	536

La demanda real és de difícil previsió, les diferents condicions laborals de cada entitat que està a l'edifici, el grau de teletreball que cada empleat realitza i el canvi plantejat en la nova licitació fan que la previsió sigui difícil de calcular. Per aquest motiu ens hem basat en la demanda de l'any 2024 i la prova pilot realitzada. Aquestes dades ens permeten, en un escenari conservador, tenir una estimació de demanda d'una mitjana de seixanta menús diaris.

2.2 Duració del servei de la concessió.

La durada del servei de la concessió s'estableix en 3 anys. Aquesta durada i d'acord amb l'escenari econòmic que s'adjunta al final d'aquest informe, es considera temps suficient per a que el nou concessionari pugui amortitzar la inversió exigida en l'apartat 2.4 d'aquest informe bàsic de viabilitat i que aquest esforç inversor es pugui assumir d'acord amb la facturació estimada.

2.3. Previsió de compte de resultats i rendibilitat

Tenint en compte la prolongada durada del servei de la concessió, s'ha de tenir present que es podria veure afectada per l'existència de possibles contingències futures difícils de preveure.

Amb caràcter general, s'ha aplicat un increment de preus de venda del 3 % anual. Resultat dels increments salarials previstos (Acords CEOE 2023-2024) i l'increment de preus de la matèria prima i les previsions d'un IPC interanual del 3% segons l'INE. S'ha tingut en compte que la totalitat de les despeses i ingressos són pagats al comptat, entenent que això no genera repercussions financeres importants, per aquest motiu en la previsió de despeses no hi consten els possibles interessos que es poguessin generar per operacions financeres concertades per part de l'empresa adjudicatària de la concessió.

Per al càlcul d'aquesta previsió, s'ha tingut en compte les dades de facturació de l'últim any obtingudes de la concessió actual, amb la variació del creixement estimat al canviar el model del servei.

2.4. Inversió

Per poder executar el servei de restauració de forma adequada, les instal·lacions actuals són suficients per cobrir les necessitats bàsiques, però és necessari i convenient dur a terme una sèrie de millores donada l'antiguitat del mobiliari del menjador actual. Amb aquest objectiu es demana al concessionari que realitzi una inversió inicial detallada al final d'aquest estudi.

L'obra principal de la cuina/restaurant és de l'any 2010, amb petites actualitzacions recents.

En canvi, tal com s'indica al punt 3.4.2 del PPT el concessionari ha de disposar al seu càrrec de tot l'utilatge per la prestació del servei. Aquest utilatge bàsic serà propietat de l'adjudicatari, amb la imatge que ell vulgui donar i no computarà com a la inversió inicial exigida.

La inversió inicial prevista és de 25.784,25 € com es detalla en l'Annex VII del Plec de Prescripcions Tècniques Particulars de l'informe i es resumeix en aquest quadre:

Concepte inversió	Import (amb IVA)
Substitució del mobiliari del menjador (taules i cadires)	25.784,25 €

2.5. Cànon

El preu s'ha calculat tenint en compte el preu de lloguer de la zona que és de 15,5 €/m² segons els preus de mercat España, aquest import ascendeix a 6.029,50 €, tot i això al tractar-se d'una explotació que té un públic i un horari limitat es considera que no podem cobrar el preu d'un local comercial i per tant, s'ha establert un cànon de 1.250,00 € mensuals. Aquest cànon assumeix les despeses generals de l'espai dedicat a restauració i cuina, així com els equips de protecció d'incendis, despeses de manteniment general, subministraments, i altres comuns a l'edifici.

2.6. Despeses de personal

En aquest apartat s'ha tingut en compte el cost del personal a subrogar, tot i això l'adjudicatari podrà optimitzar el personal segons el seu criteri sempre que el servei es presti correctament i en temps.

Per al càlcul del pla de viabilitat s'ha tingut en compte el Conveni Col·lectiu del sector de treball per al sector de les col·lectivitats de Catalunya, codi conveni: 79100055012013, a jornada completa afegint un increment estimat del 3% anual.

2.7. Compres

Establir els costos respecte les compres és de difícil pronòstic al ser un aspecte molt unit a la bona gestió del futur concessionari. Determinar econòmicament el valor dels subministraments i matèries primeres i la seva projecció temporal és difícil al estar molt relacionat amb la gestió concreta de l'empresa concessionària.

Tanmateix s'estima un marge en la provisió de costos de la matèria prima en un 38 %, en atenció, d'una banda a el marge recomanat pel Gremi d'Hosteleria, que el fixa entre el 28% i el 35%, i d'altra banda l'augment del 9,4% del preu de les matèries primes a Catalunya d'acord amb l'Índex IPC d'aliments i begudes no alcohòliques facilitat per l'Institut Nacional d'Estadística entre gener de 2023 i desembre de 2024.

2.8. Vendes

Per a les vendes, s'explicita a continuació el previst en base a les tres tipologies objecte de la concessió:

- Menús del servei de bar i restaurant.
- Consum de cafeteria del servei de bar i restaurant
- Càterings del servei de càtering per reunions i esdeveniments
- Consum del servei de subministrament d'aliments i begudes mitjançant màquines expendedores.

Menús del servei de bar i restaurant

En aquest apartat s'ha tingut en compte les dades de l'any anterior i la previsió de creixement estimada del resultat del pla pilot de canvi de model del servei de restauració. En la prova pilot s'ha detectat un increment de la demanda en un 23 % dels dinars. Com a resultat s'ha estimat que el consum serà de 60 menús diaris de mitjana. Tot i que la demanda potencial indicada en l'apartat 2.1 d'aquest estudi bàsic s'ha quantificat en 536 treballadors, hi ha un percentatge que no fa ús del servei de dinar per l'ús del teletreball o altres factors com poden ser intoleràncies, cost elevat del menú, conciliació familiar. Creiem que amb el model definit, el servei pot ser més atractiu per al personal i aquesta mitjana de 60 menús es pugui veure incrementada, sobretot si la qualitat-preu guarda una bona relació.

Per a fer l'estudi econòmic de viabilitat, s'ha fixat un import de 9,87 €. Aquest import és el preu mig entre l'import de licitació per al menú complet i el preu per al mig menú amb les seves variants. Basta en la demanda d'anteriors períodes, en els que s'ha evidenciat que el percentatge de demanda de mig menú és més elevat que el percentatge del menú complet

El preu del menú complet s'ha establert a 12,60 € en base a l'import del menú actual, i els imports de licitació contemplats a altres procediments de licitació pública recent. De la mateixa manera el preu del mig menú.

El detall està en la següent taula:

Menú complet	12,60 €	
Mig menú (1r plat)	8,05 €	
Mig menú (2on plat)	8,95 €	
		Preu Mitjà 9,87 €

El resultat genera una diferència amb l'import calculat al preu base de licitació que es deu a la diferència amb la despesa màxima prevista d'ua banda i els ingressos realment estimats a l'estudi de viabilitat. En aquest últim s'ha estat molt més conservador durant el primer any i s'ha traslladat l'increment, per la millora del servei i de la qualitat esperada amb aquesta nova licitació, al segon i tercer any. Amb un increment de la demanda esperat del 20% el segon any i un altre increment més optimista el tercer any del 10 %, a banda de l'increment de preus previst.

Consum de cafeteria del servei de bar i restaurant

Per la cafeteria, tenint en compte dades de consums de períodes anteriors, s'ha estimat un consum mínim de 120 persones en dies laborables i una despesa mitja de 2,80 € /dia. Per la determinació del nombre de persones, s'ha utilitzat les dades d'ocupació a l'edifici a través del software FootAnalytics, l'ocupació mitjana és de 240 persones i d'aquestes s'ha estimat que la meitat de les persones fa ús de la cafeteria per l'esmorzar.

Càterings del servei de càtering per reunions i esdeveniments

Per a quantificar l'import de vendes associat a càterings per reunions de treball i esdeveniments, s'han tingut en compte el número mig d'esdeveniments de l'últim període (tant del CTTI com de la resta d'entitats usuàries de l'edifici), el número mig d'assistents, i els imports de càterings de la licitació actual i del mercat, segons la naturalesa de l'esdeveniment.

Cal fer notar que en l'últim període (23-24) el nombre d'esdeveniments s'ha incrementat molt respecte els períodes anteriors, ja que en els anys post-CoVID aquesta activitat encara estava ressentida. A més, en un context en què el teletreball té un alt protagonisme, s'ha apostat fortament per les dinàmiques d'equip per fomentar el sentiment de pertinença, la cohesió d'equip i la creació de vincles de confiança. Aquestes dinàmiques requereixen majoritàriament d'un espai d'esmorzar amb càtering que facilita el termini i espai de la jornada, aalhora que és un element més que contribueix al desenvolupament de la mateixa, amb un espai informal on compartir el desenvolupament i afiançar els punts que sorgeixen.

S'ha comptat una mitja de 7 esdeveniments mensuals de naturalesa xerrada, focus group, dinàmica d'equip, que requereixen un càtering d'esmorzar. A més s'ha comptat una mitja de 3 sessions de treball mensuals amb necessitats de càtering d'àpat. El número mig de persones per a aquestes oscil·la entre 8 i 20. També s'ha comptat 3 tipus d'esdeveniments especials, 2 anuals, per Nadal i Estiu en què es preveu un càtering tipus aperitiu per 500 persones; i 1 cada 4 anys, les eleccions en què es preveu un consum de càtering d'àpat per també unes 500 persones i un càtering de refrigeri premium per a la sala VIP de seguiment de les eleccions.

Tipus esdeveniment	Núm. mig/any(1)	Import mig (2)
Dinàmiques, focus group xerrades, sessions de treball	77	5.700,00 €
Sessions de treball en horari de dinar	33	3.300,00 €
Esdeveniments especials (Nadal, Estiu, Eleccions)	2,25	11.000,00 €
	Total	20.000,00 €

1. No s'han comptat el mes d'agost
2. Estimació a tan alçat del número mig de persones, i els imports de mercat de cadascuna de les tipologies de càtering (esmorzar, aperitiu, àpat)

Consum del servei de subministrament d'aliments i begudes mitjançant màquines expenedores

Per a les màquines de vènding s'ha calculat tenint en compte els imports d'anys anteriors sense cap increment, entenent que si el servei de restaurant i cafeteria millora amb el nou plantejament, els usuaris redueixen l'ús de les màquines expenedores.

2.9. Aportacions

Un cop analitzades les dades d'anys anteriors és fàcilment deduïble que en els períodes de vacances com l'agost, la Setmana Santa i les festes nadalenques disminueix molt la demanda del servei de restauració i des de la implantació de la possibilitat de fer teletreball la presència és molt variable, sobretot els divendres o dies entre dues festes.

En aquets períodes de baixa presència a l'oficina ens fa falta igualment que els servei estigui disponible i obert a les persones treballadores, especialment durant el mes d'agost, on tot i la disminució del nombre de persones l'activitat no s'atura. Per exemple, el centre de control segueix actiu les 24 hores i en altres departaments sempre hi ha un mínim de personal. A més, l'oferta de restauració de la zona en que estem ubicats, Polígon Pedrosa de L'Hospitalet de Llobregat, també es veu reduïda.

També s'ha de tenir en compte que en el període de juny a setembre les persones treballadores del CTTI, tenen dret a jornada intensiva, fet que comporta que l'ús del servei de restauració es pugui veure impactat a la baixa durant aquests mesos. El servei de restauració ha deixat de ser considerat un servei accessori pel desenvolupament de l'activitat principal del CTTI i aquest, és considerat un servei que dona suport a les persones que duen a terme l'activitat.

En el cas que no es disposés d'aquest servei implicaria que les persones treballadores s'haurien de desplaçar per trobar un lloc de restauració amb els inconvenients que això comporta com, tenir dedicar més temps per esmorzar o dinar, no està disponible immediatament en cas de necessitat, veient-se reflectit un impacte negatiu en la mateixa activitat al no donar-hi la prestació necessària. Davant aquesta situació i de la criticitat d'afectar a l'activitat principal i la seva productivitat, es fa necessari tenir continuïtat en el servei i no prescindir-hi, tot i la baixa quantitat de persones usuàries en certs períodes.

Per aquesta elevada variabilitat en aquests períodes, es considera adient dotar al servei d'un import per la seva prestació i que abonarà el CTTI. L'import és una aportació econòmica anual 40.000,00 € .

3. Previsió estimada d'ingressos i despeses

Previsió del contracte d'exploració del restaurant/cafeteria

	1er any	2on any	3er any
<u>INGRESSOS</u>			
Facturació Restauració	148.050,00 €	182.101,50 €	205.774,70 €
Facturació Cafeteria	75.000,00 €	78.750,00 €	81.112,50 €
Facturació Càtering	20.000,00 €	20.600,00 €	21.218,00 €
Vending	4.290,00 €	4.418,70 €	4.551,26 €
Altres productes no envasats	3.000,00 €	3.090,00 €	3.182,70 €
Total Ingresos	250.340,00 €	288.960,20 €	315.839,16 €
<u>DESPESES</u>			
Cost matèria prima	95.129,20 €	109.804,88 €	120.018,88 €
Despeses personal	132.852,12 €	136.837,68 €	140.942,81 €
Costos generals adjudicatari	18.775,50 €	19.338,77 €	19.918,93 €
Manteniment de l'equipament i separador de greixos	5.006,80 €	5.157,00 €	5.311,71 €
Amortitzacions	9.500,00 €	9.500,00 €	9.500,00 €
Cànon	15.000,00 €	15.000,00 €	15.000,00 €
Total despeses	276.263,62 €	295.638,33 €	310.692,34 €
Total Explotació	- 25.923,62 €	- 6.678,13 €	5.146,82 €
Aportació per dies de baixa ocupació	40.000,00 €	40.000,00 €	40.000,00 €

Signat digitalment a L'Hospitalet de Llobregat,

Amàlia Santallusia Aguilar

Directora de Persones i Organització