

ESTUDIO ECONÓMICO PARA LA DETERMINACIÓN DEL CANON CORRESPONDIENTE A LA GESTIÓN DEL QUIOSCO PARQUE FUENTE CARRANTONA Nº 7.

Expediente 115/2025/00443.

Siguiendo la “Recomendación de la Comisión Permanente Especial de Vigilancia de la Contratación del Ayuntamiento de Madrid” de fecha 1 de marzo de 2006, a continuación se procede a la elaboración del estudio económico para la determinación del precio del canon a abonar por la gestión y explotación del quiosco sito en Parque Fuente Carrantona nº 7, del Distrito de Moratalaz, 28030 Madrid.

1. Características del lugar de prestación del servicio objeto del contrato.

Las instalaciones del quiosco sito en Parque Fuente Carrantona nº 7, del Distrito de Moratalaz ocupan una gran extensión de terreno. El quiosco que se pretende licitar, es una construcción aislada dentro del parque. La Superficie construida en planta baja alcanza los 63,10 m2, siendo el total de la superficie construida de 93,10 m2 (63,10 m2 de planta baja + 30 m2 de planta sótano.)

El punto más alto de la cubierta (excepción hecha de los elementos ornamentales y remates), no supera los 4 metros.

El cerramiento del conjunto se encuentra resuelto mediante muros de cerramiento de ladrillo visto, Cubierta chapa prelacada y con aislamiento térmico, cristalera en aluminio anodizado delimitada cierres ciegos metálicos enrollables a efectos de seguridad en color galvanizado.

Lo que genera los siguientes AFOROS:

UBICACIÓN	NOMBRE	m2	DENSIDAD OCUPACION m2/persona	AFORO MAXIMO (Personas)	
EXTERIOR	TERRAZA	86,9	4 pers/20 mesa	80	80
PLANTA SÓTANO	Almacén	30	40m2 /persona	1	23
PLANTA BAJA	Oficio/Cocina/ Barra	10	10m2 /persona	2	
	Aseos	3	3m2/persona	2	
	Aseos minusválidos	3	3m2/persona	2	
	Cuarto de Basura	1,8	1,80 m2 sin altura	0	
	Zona Acristalada	23	1m2 / persona	23	
AFORO TOTAL EXTERIOR					80
AFORO TOTAL INTERIOR					23
				TOTAL	103

Se dispone de un local con terraza anexa La ocupación actual supone 80 sillas (20 mesas sobre una superficie de 86,90 m2).

El estado de conservación del conjunto es adecuado, en virtud de su antigüedad, sin observar patologías que impliquen la necesidad inminente de ejecución obras. Recientemente ha superado la inspección técnica de Edificios, en la que se ha detectado la necesidad de reparar el acerado perimetral tras detectar asientos en su pavimentación. Sin perjuicio de lo anterior , es necesaria para su adecuación,



la realización de operaciones para su acondicionamiento y mejora por el importe presupuestado en el pliego, que son recogidos en este estudio económico.

No consta la existencia de personal a subrogar derivado de la anterior concesión, y el canon que está pagando en la actualidad es de 9.854,321 € anuales.

2. Plazo de ejecución y desarrollo de la actividad.

a) Plazo de ejecución.

El plazo de duración del presente contrato será de **DIEZ años**, desde la fecha de formalización, debido a que cuando en ocasiones anteriores se ha licitado a un menor plazo ha quedado desierto.

b) Desarrollo de la actividad.

El local denominado Cafetería, periodo estival, permanecerá abierto todos los días del año.

c) Revisión de precios.

No procede revisión de precios conforme a lo previsto en el artículo 103.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público *"la revisión periódica y predeterminada de precios solo se podrá llevar a cabo en los contratos de obra, en los contratos de suministros de fabricación de armamento y equipamiento de las Administraciones Públicas, en los contratos de suministro de energía y en aquellos otros contratos en los que el periodo de recuperación de la inversión sea igual o superior a cinco años"*.

3. Determinación del precio del canon anual.

De acuerdo con el Informe 2/2015 de 17 de junio de la Intervención General, por lo que se refiere al cálculo del canon, cuando no fuera posible determinar el valor del bien como si se tratase de un bien privado, el valor obtenido de acuerdo con la categoría del vial en que se encuentre el dominio público aplicando el 5% previsto en la Ley de Prestaciones Patrimoniales de carácter público, cuyo valor resulta ser el siguiente:

	M2	M2
Planta baja	63,10	93,10
Planta sótano	30	
Terraza	86,90	86,90
Terraza:		
Periodo estival:	22	semanas
Resto año:	30	semanas

- Local denominado como cafetería, periodo (52 semanas):

- Superficie: 93,10 m²
- Categoría del vial: 5
- Valor del vial: **1.562,66 € / m²**

Importe: 93,10 m² x 1562,26 € / m² x 5% = **7.272,32 €**

- Local denominado terraza de periodo estival (22 semanas):



- Superficie: 86,90 m²
- Categoría del vial: 1
- Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Utilización Privativa o Aprovechamiento Especial del Dominio Público Local, Artículo 6 apdo 4. Los parques, jardines y dehesas municipales a los expresados efectos, quedan asimilados a vías de 1.ª categoría.
- Valor del vial: 92 € / m²

Importe : 86,90 m² / 3.24 x 97,05 € / m² * 5.08 meses/8meses = **1.651,89 €**

- **Importe total del canon: 8.617,11 €**

EDIFICACIÓN	Semanas	Meses	M2 EDIFICACIÓN	M2 x valor suelo x 5%	Prorratio meses
Total año	52	12,00	93,1	7.272,32 €	7.272,32 €

TERRAZA	Todas las categorías	m2 terraza	Tasa 8 meses	Tasa 5,08 meses
Ocupación en parques y jardines cerrados y dehesas municipales. a) Por cada 3,24 m2 de superficie ocupada con mesas y sillas (ocho meses).	97,05 €	86,90	2.602,98 €	1.651,89 €

5,08

Total	8.924,21 €
--------------	-------------------

Ahora bien, existiendo utilidad económica para el concesionario, la utilización o aprovechamiento entraña condiciones que hacen irrelevante ésta (Art. 93.4 LPAP) y por lo tanto no estará sujeta a tasa, aplicándose, por lo tanto el estudio económico presente. En este caso, y de acuerdo con el párrafo 3º del mismo artículo, se debe hacer constar tal circunstancia en los pliegos condiciones o clausulado de la concesión.

No se han considerado según los pliegos de condiciones inversiones necesarias para la prestación del servicio ni contraprestaciones.

Por tanto, calculado el canon, en cumplimiento de la instrucción 3/2012 del Ayuntamiento de Madrid que establece las medidas a adoptar en relación con la contención del gasto en el ámbito de la contratación municipal. Y todo ello en desarrollo del Decreto de 26 de abril de la Delegada del Área de Hacienda y Administración Pública.

La viabilidad del importe del canon se va a determinar por el cálculo previo, detallado y suficientemente motivado del coste de las prestaciones que constituyen su objeto, en función de sus características y costes de mercado.



RESULTADO DE LA EXPLOTACIÓN = INGRESOS – GASTOS

RESULTADO NETO = RESULTADO DE LA EXPLOTACIÓN - IMPUESTOS

De conformidad con el esquema anterior pasa a detallarse lo siguiente:

a) Hipótesis de ingresos:

H. Estival	22	semanas		
	D a J	10:00	0:00	14 horas
	V, S y vísp festivo	10:00	0:00	14 horas
Resto año	30	semanas		
	D a J	10:00	22:00	12 horas
	V, S y vísp festivo	10:00	22:00	12 horas

- Para el cálculo de los ingresos se ha tenido en cuenta el número de clientes que asisten a la cafetería en función de las épocas del año invierno, y verano, la **consumición media por cliente** y conforme a la lista de precios que figura en este estudio cuyos precios incluyen el IVA. Asimismo, se ha considerado el horario de funcionamiento de la terraza, para las estimaciones económicas como los más probables de acuerdo al uso actual y a la ubicación del quiosco.

Local	Plazas	Tasa ocupación	Semanas/año	Horas apertura/sem	Rotación	Total clientes/año	Consumición media SIN IVA (10%)	Importe
Verano (abre local y terraza)	103	25%	22	98,00	2	55.517,00	3,25 €	361.365,20 €
Invierno (solo abre local)	23	15%	30	84,00	1	8.694,00	3,25 €	28.295,02 €
			52					389.660,22 €
Horario		Hr/semana						
Estival (22 semanas)	10 a 24	98,00						
Resto año (30 semanas)	10 a 22	84,00						

b) Hipótesis de gastos:

- Para calcular los **gastos de personal** se ha tenido en cuenta RESOLUCIÓN de 15 de marzo de 2024, de la Dirección General de Trabajo de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo, sobre registro, depósito y publicación del convenio colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas (código número 28002085011981).
- La referencia salarial utilizada corresponde al niveles salariales de los establecimientos de la sección III-C (camareros y Cocina).
- De acuerdo a la resolución de 5 de noviembre, se ha estimado para la óptima prestación del servicio la contratación de **camareros** por un tiempo estimado de prestación de servicios para el periodo Cafetería, y para el período estival.
- Se ha estimado la contratación de un cocinero a tiempo parcial, al igual que un auxiliar de limpieza/cocina, para una correcta prestación de los servicios que se pretenden prestar en esta instalación, dado que no se considera necesario la presencia de los mismos durante todo el período de apertura del quiosco, sino únicamente en los horarios de preparación de alimentos previos a su servicio y apertura y cierre para los servicios de limpieza.



- El tipo de cotización determinado resulta de los costes de seguridad a cargo de la empresa 32,92% resulta de los costes de seguridad a cargo de la empresa: 23,60% por contingencias comunes (art. 103.2 Ley 36/2014, de 26 de diciembre PGE), 1,50% (epígrafe 88, según la Ley 22/2013, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el 2014 (BOE de 26), disposición final décima novena, que modifica la tabla de cotización por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, contenida en el apartado uno de la disposición adicional cuarta de la Ley 42/2006, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el 2007, con efectos de 1 de enero de 2014 y vigente en la actualidad), FOGASA (0,20%), formación profesional (0,60%) y contingencia desempleo (media 6,1%), a lo que hay que sumar el Mecanismo Equidad Intergeneracional (MEI) del 0,92%
- Para el resto de los **gastos** se ha estimado los **necesarios y obligatorios** para el adjudicatario como son:
- los seguros obligatorios de responsabilidad social y alarmas, los suministros necesarios para su venta al público (con una estimación del 37% sobre los ingresos), los impuestos obligatorios (IBI) en la parte proporcional al espacio y temporada de apertura, así como la limpieza del local y su desinfección, todo ello según precio de mercado y estimado de forma proporcional el tiempo de apertura y ocupación de la instalación del mismo modo que para el cálculo de los ingresos.
- Se ha estimado un coste por **mantenimiento de aval definitivo** y un 4% sobre el canon total para el **impuesto de transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados**, para el primer año.
- La valoración de la dotación del equipamiento requerido está recogida en el informe del departamento de servicios técnicos.

El importe del equipamiento y primer establecimiento que asciende a 66.039,48 euros y se ha repercutido anualmente durante el periodo de vigencia de la adjudicación, calculado este en función del período de amortización máximo de los bienes que se han de poner a disposición del servicio. Tota esta inversión revertirá a la administración a la finalización de la concesión, entendiéndose está totalmente amortizada para el concesionario.

	M Económica
Obras de Acondicionamiento	50.096,93 €
Mejoras	- €
Equipamiento	15.942,55 €
Total	66.039,48 €

Costes de Personal							
Categoría/Nivel Salarial	Base (mensual)	Manutención (12 meses)	Plus Convenio (11 meses)	salario bruto anual	SS.SS. Empresa (32,5%)	total coste empresarial con SS	COSTE HORA CON SS
Camarero (III C)	1.160,37 €	57,82 €	191,22 €	19.042,44 €	6.268,77 €	25.311,21 €	14,06 €
Cocinero (III C)	1.160,37 €	57,82 €	191,22 €	19.042,44 €	6.268,77 €	25.311,21 €	14,06 €
Limpieza (V-C)	1.086,31 €	57,82 €	191,22 €	18.005,60 €	5.927,44 €	23.933,04 €	13,30 €



Categoría/Nivel Salarial	Plus Convenio (nocturnidad 10:00 a 0:00)	SS.SS. Empresa (32,92%)	COSTE HORA (10:00 a 0:00)
Camarero (II-B)	0,07 €	0,02 €	14,16 €
Cocinero (I)	0,07 €	0,02 €	14,16 €
Limpieza (V-C)	0,07 €	0,02 €	13,39 €

Categoría/Nivel Salarial	Plus Convenio (nocturnidad 00:00 a 8:00)	SS.SS. Empresa (32,92%)	COSTE HORA (00 a 8:00)
Camarero (II-B)	1,81 €	0,60 €	16,47 €
Cocinero (I)	1,81 €	0,60 €	16,47 €
Limpieza (V-C)	1,70 €	0,56 €	15,55 €

Categoría/Nivel Salarial	COSTE HORA DIURNA	COSTE HORA (10:00 a 0:00)	COSTE HORA (00 a 8:00)	nº horas diurnas/año	nº HORAS 22 A 00 AL AÑO	Nº HORAS 0:00 A 8:00 AL AÑO	COSTE ANUAL
1 Camarero por turno	14,06 €	14,16 €	16,47 €	4380	308	0	65.951,33 €
Cocinero (1/2 Jornada)	14,06 €	14,16 €	16,47 €	2190	0	0	30.795,31 €
Auxiliar Limpieza/Cocina	13,30 €	13,39 €	15,55 €	4380	0	0	58.237,07 €
TOTAL							154.983,71 €

1 camarero adicional pdo estival

Categoría	COSTE HORA DIURNA	COSTE HORA (10:00 a 0:00)	COSTE HORA (00 a 8:00)	nº horas diurnas/año	nº HORAS 22 A 00 AL AÑO	Nº HORAS 0:00 A 8:00 AL AÑO	COSTE ANUAL
1 camarero adicional pdo estival	14,06 €	14,16 €	16,47 €	1848	308	0	30.346,90 €
2,5%						Total 2025	185.330,61 €
						total 2026	189.963,88 €
						2026	189.963,88 €

CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

	Año 1 (teórico 12 m)	Año 1 (5m obra, 7m explotación)	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10	TOTAL
Ingresos	389.660,22 €	227.301,79 €	399.401,72 €	409.386,77 €	419.621,44	430.111,97 €	440.864,77	451.886,39	463.183,55 €	474.763,14	486.632,22 €	4.203.153,76 €
Gastos	366.495,19 €	217.063,67 €	374.258,09 €	383.414,21 €	392.798,68	402.417,19 €	412.275,57	422.379,82	432.736,07€	443.350,61	454.229,88 €	3.934.923,78 €
Costes de Personal	189.963,88 €	110.812,26 €	194.712,97 €	199.580,80 €	204.570,32 €	209.684,57 €	214.926,69	220.299,86	225.807,35 €	231.452,54	237.238,85 €	2.049.086,21 €



Suministro Productos (37% ingresos)	144.174,28 €	84.101,66€	147.778,64 €	151.473,10 €	155.259,93 €	159.141,43 €	163.119,97	167.197,96	171.377,91 €	175.662,36	180.053,92 €	1.555.166,89 €
Reposición de Vajillas y Cubertería	400,00 €	233,33 €	410,00 €	420,25 €	430,76 €	441,53 €	452,56 €	463,88 €	475,47 €	487,36 €	499,55 €	4.314,69 €
Material de Limpieza	400,00 €	233,33 €	410,00 €	420,25 €	430,76 €	441,53 €	452,56 €	463,88 €	475,47 €	487,36 €	499,55 €	4.314,69 €
Consumos agua	1.200,00 €	700,00 €	1.230,00 €	1.260,75 €	1.292,27 €	1.324,58 €	1.357,69 €	1.391,63 €	1.426,42 €	1.462,08 €	1.498,64 €	12.944,06 €
Consumos luz	10.000,00 €	5.833,33 €	10.250,00 €	10.506,25 €	10.768,91 €	11.038,13 €	11.314,08 €	11.596,93 €	11.886,86 €	12.184,03 €	12.488,63 €	107.867,15 €
Alarma	1.000,00 €	583,33 €	1.025,00 €	1.050,63 €	1.076,89 €	1.103,81 €	1.131,41 €	1.159,69 €	1.188,69 €	1.218,40 €	1.248,86 €	10.786,72 €
Seguros	800,00 €	466,67 €	820,00 €	840,50 €	861,51 €	883,05 €	905,13 €	927,75 €	950,95 €	974,72 €	999,09 €	8.629,37 €
Limpieza Local / Desinfección	650,00 €	379,17 €	666,25 €	682,91 €	699,98 €	717,48 €	735,42 €	753,80 €	772,65 €	791,96 €	811,76 €	7.011,36 €
Coste Mantenimiento Aval	356,07 €	207,71 €	364,97 €	374,10 €	383,45 €	393,03 €	402,86 €	412,93 €	423,26 €	433,84 €	444,68 €	3.840,83 €
Costes generales o indirectos	3.489,44 €	2.035,51 €	3.576,68 €	3.666,10 €	3.757,75 €	3.851,69 €	3.947,98 €	4.046,68 €	4.147,85 €	4.251,55 €	4.357,84 €	37.639,62 €
Impuesto Bienes Inmuebles	500,00 €	500,00 €	512,50 €	525,31 €	538,45 €	551,91 €	565,70 €	579,85 €	594,34 €	609,20 €	624,43 €	5.601,69 €
Canon	5.500,00 €	5.500,00 €	5.610,00 €	5.722,20 €	5.836,64 €	5.953,38 €	6.072,44 €	6.193,89 €	6.317,77 €	6.444,13 €	6.573,01 €	60.223,47 €
ITP	1.457,57 €	1.457,57 €										1.457,57 €
Equipamiento (Amortización)	6.603,95 €	4.019,79 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	66.039,48 €

CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
227.301,79 €	399.401,72 €	409.386,77 €	419.621,44 €	430.111,97 €	440.864,77 €	451.886,39 €	463.183,55 €	474.763,14 €	486.632,22 €
217.063,67 €	374.258,09 €	383.414,21 €	392.798,68 €	402.417,19 €	412.275,57 €	422.379,82 €	432.736,07 €	443.350,61 €	454.229,88 €
10.238,12 €	25.143,64 €	25.972,55 €	26.822,76 €	27.694,79 €	28.589,20 €	29.506,57 €	30.447,48 €	31.412,53 €	32.402,34 €

4,50%	6,30%	6,34%	6,39%	6,44%	6,48%	6,53%	6,57%	6,62%	6,66%
6,28%									

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
FC	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
BAII		10.238,12 €	25.143,64 €	25.972,55 €	26.822,76 €	27.694,79 €	28.589,20 €	29.506,57 €	30.447,48 €	31.412,53 €	32.402,34 €
Amortización (+)		4.019,79 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €	6.891,08 €
Inversión (-)	66.039,48 €										
Cash Flow	66.039,48 €	14.257,92 €	32.034,71 €	32.863,63 €	33.713,83 €	34.585,86 €	35.480,28 €	36.397,64 €	37.338,55 €	38.303,61 €	39.293,42 €
Cash Flow descontado	66.039,48 €	13.547,36 €	28.921,31 €	28.191,04 €	27.479,08 €	26.784,97 €	26.108,27 €	25.448,55 €	24.805,37 €	24.178,34 €	23.567,04 €
Payback	66.039,48 €	52.492,12 €	23.570,81 €	4.620,23 €	32.099,31 €	58.884,29 €	84.992,56 €	110.441,10 €	135.246,48 €	159.424,8 €	182.991,85 €



SE RECUPERA EN EL AÑO 4 (SE QUIEREN MANTENER LOS 10 AÑOS PORQUE CUANDO HA SALIDO A 5 HA QUEDADO DESIERTO)

Por todo lo anterior y tras los datos que nos muestran las cuentas de pérdidas y ganancias que se adjuntan, El margen de beneficio neto medio para el período de concesión propuesto se sitúa entre los márgenes de beneficios establecidos en el estudio de Ratios Sectoriales de las sociedades no financieras (RSE), de Banco de España, para los servicios de comidas y bebidas en el año 2023 (entre el 2,76% en su cuartil medio y el 8,28 en su cuartil máximo), por lo que **el canon de concesión que se propone (5.500,00 €/año)**, se sitúa por encima del 5% previsto en la Ley de Prestaciones Patrimoniales de carácter público, antes mencionado, siendo viable económicamente la instalación objeto de este estudio económico.

4. Determinación del objeto del contrato.

La prestación de los servicios de cafetería y restaurante del quiosco sito en Parque Fuente Carrantona nº 7, del Distrito de Moratalaz, 28030 Madrid, de conformidad con lo previsto en su correspondiente PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS.

La adjudicación tiene por objeto la cesión de un/os local/es por el distrito de Moratalaz para la explotación como Servicio de Cafetería/Restaurante, viniendo el adjudicatario obligado a explotar dicho servicio mediante la aportación de los elementos patrimoniales necesarios para ejercer la explotación del Servicio Cafetería/Restaurante en óptimas condiciones de funcionamiento con sus propios elementos.

La cesión del Distrito de Moratalaz mencionada en el párrafo anterior lo será a los solos efectos de un local/es libre/s de todo tipo de elementos patrimoniales, infraestructuras y medios materiales de cualquier naturaleza, sin que por el distrito de Moratalaz se haga entrega al adjudicatario de elementos industriales o de cualquiera otra naturaleza similar alguna, elementos que serán puestos y correrán a cargo del adjudicatario.

A la vista de todo ello se plantea el siguiente estudio de carácter económico a fin de que permita fijar un canon lo suficientemente ajustado y que haga sostenible y rentable el objeto del contrato.

a) Gastos a soportar por adjudicatario:

- El adjudicatario tiene la obligación de aportar el equipamiento y a realizar las obras de adaptación de la instalación que figura en el informe de los servicios técnicos y en el pliego de prescripciones técnicas valorado en un importe total de 66.039,48 € más IVA.
- Serán por cuenta del adjudicatario los gastos de personal necesario para la puesta en funcionamiento del servicio, siendo estimativos los establecidos en el estudio de viabilidad.

b) Ingresos a percibir por el gestor de la cafetería

Ingresos que provienen de consumos medios al día ponderado según las temporadas del año y basado en la lista de precios estimativos, de los productos ofertados a los usuarios de la instalación, que se estiman, en función de la capacidad máxima y rotación que se puede efectuar en los espacios concesionados, en función del número de clientes observados, que supera con asiduidad el aforo estimado.

El adjudicatario establecerá los precios que considere (productos orientativos):	Precio sin IVA	Precio con IVA
--	----------------	----------------



Precio de referencia	(corregido al 10%)	
Desayuno con bizcocho	2,50 €	2,75 €
Desayuno con bollería o tostada	2,50 €	2,75 €
Café	1,36 €	1,50 €
Café con leche	1,55 €	1,70 €
Vaso de leche	1,55 €	1,70 €
Infusiones	1,55 €	1,70 €
Licores sin alcohol	2,27 €	2,50 €
Botellín cerveza	2,27 €	2,50 €
Caña Cerveza	1,82 €	2,00 €
Croissant o bollería similar o tostada	1,82 €	2,00 €
Agua mineral ½ l	1,82 €	2,00 €
Bote de cerveza sin alcohol	2,27 €	2,50 €
Bote de refresco	2,27 €	2,50 €
Batidos y zumos	2,27 €	2,50 €
Combinados Alcohol	6,36 €	7,00 €
Sandwich Mixto	4,55 €	5,00 €
Helados	2,73 €	3,00 €
Plato combinado	7,27 €	8,00 €
Bocadillos	5,45 €	6,00 €
Raciones varias	10,91 €	12,00 €
PRECIO MEDIO	3,25 €	

5. Viabilidad económica-financiera.

Se adjuntan como anexo, la cuenta de pérdidas y ganancias.

Por tanto se propone un canon de 5.500 €/anuales.

Esta contraprestación no anula la utilidad económica que lleva aparejada el contrato, estando en ambos casos ajustada al mercado la tasa de rentabilidad que se prevé obtener por parte del futuro/s adjudicatario/s.

6. Consignación presupuestaria

Las cifras anteriores se imputarán a la siguiente aplicación presupuestaria:

001/214/920.01/550.07 “CANON QUIOSCOS PARQUES Y JARDINES”

El Jefe de Servicio de Servicios a la Ciudadanía

Fdo: Alejandro Rivera Cerro

