



**Getxo**  
UDALA • AYUNTAMIENTO



Fueros, 6  
48992 GETXO (Bizkaia)  
Tf.: 94 466 00 44/45  
Faxa: 94 466 00 46  
ondarea@getxo.eus  
<http://www.getxo.eus>

**"LA TERRAZA" IZENEN UDAL PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS ERAIKINAREN USTIAPENA ARAUTUKO QUE HAN DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DUEN BALDINTZA TEKNIKOEN AGIRIA". DEL EDIFICIO MUNICIPAL DENOMINADO "LA TERRAZA".**

**1.- HELBURUA**

Kontratu honen helburua "La Terraza" izeneko udal eraikinaren ustiapena da, tabernarena eta planoan bildutako terraza zonaldearena (1. eranskina); eraikin hori Ereagako hondartzan dago, eta ekipamendu publikotzat kalifikatuta dago, ostalaritzako 2. taldean jarduteko.

Esleitutako udal ondasuna honekin batera eransten den planoan agertzen da., 1. eranskinean

Azaroaren 8ko 9/2017 Legea, Sektore Publikoko Kontratuei buruzkoa; horren bidez, 2014ko otsailaren 26ko Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2014/23 (EB) eta 2014/24 (EB) Zuzentarauen transposizioa egiten da Espainiako ordenamendu juridikora 285.2 artikulua arautzen duen dagokion ekonomi-finantziari buruzko txostena atxikitzen da

**2.- IRAUPENA**

Kontratu honen iraupena 10 URTEKOA izango da administrazio kontratua sinatzen den unetik aurrera zenbatuta. Adjudikaziodunak eskatzen badu eta udalak egokitzat jotzen badu, kontratua behin luzatu ahal izango da 5 urtez. Adjudikaziodunak kontratua amaitu baino gutxienez sei hilabete lehenago eskatu beharko du luzapena, eta udalak kontratua amaitu baino bi hilabete lehenago onartu beharko du.

Kontratuaren iraupena eta luzapen posiblea espedientearen jaso den txosten ekonomikoa

**1.- OBJETO**

Es objeto del presente contrato es regular las Condiciones Técnicas y de explotación del edificio municipal denominado "La Terraza" destinado a bar, la zona de terraza recogida en el plano (anexo nº1) sito en la playa de Ereaga, calificado de equipamiento público, a fin de destinarlo como establecimiento hostelero perteneciente a la actividad del Grupo 2

El inmueble municipal objeto de licitación se refleja en el plano adjunto como ANEXO 1.

Consta obrante el expediente de contratación a tenor de lo dispuesto en el Art .285 2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 del oportuno estudio de viabilidad económico-financiera que se adjunta cómo Anexo 2

**2.- DURACIÓN**

La duración del presente contrato será de 10 AÑOS desde la fecha de formalización del contrato administrativo. En caso que el adjudicatario lo solicite y siempre que el Ayuntamiento lo considere oportuno podrá prorrogarse el contrato por una única prórroga de 5 años. El adjudicatario deberá solicitar la prórroga del contrato con una antelación mínima de seis meses antes de la finalización del contrato y el Ayuntamiento acordar la misma dos meses antes de terminar el contrato.

La duración del contrato y su posible prórroga se ha calculado teniendo en cuenta el informe económico-administrativo que consta en el

administratiboa kontuan hartuta kalkulatu dira. expediente.

### **3.- LIZITAZIO-MOTA**

#### 3.1. Kontratuaren prezioa

Adjudikaziodunak bere gain hartuko ditu kontratu hau exekutatzeko nahita nahiez eskaini beharreko prestazioen finantzazio osoa.

Lagatako jabari publikoko emakidaren ordainean, adjudikaziodunak urtero aldiari aldiko **62.780,52** euroko (gehi % 21 BEZI dagokiona) prezio bat ordaindu beharko du.

Hura bere proposamen ekonomikoan aipatuko da. Adierazitako urteroko prezioa hilerdi ordainduko da hamabirenetan.

#### 3.2. Ordaintzeko era eta epea

Esleitzen den prezioa ordainduko da dagokion ordainagiria jaso ondoren eta bertan ezarritako epeetan eta baldintzetan.

Prezioaren ordainketarik ezak premiazko eskaera sortaraziko deio emakidadunaria, hala eta guztiz ere, sortuko ditut behar diren ekintzak eta zigorrak.

### **4. ERAIKINA MANTENTZEA ETA KONTSERBATZEA**

Kontratua indarrean dagoen bitartean, adjudikaziodunaren erantzukizuna izango da eraikina mantentze-, kontserbazio-, garbiketa- eta apainketa-egoera bikainean egotea, barrualdean nahiz kanpoaldean. Betebehar horiek ez betetzeak kontratua suntsiaraztea eragingo du.

### **5 INDUSTRIAKO ZIURTAGIRIAK ETA BULETINAK**

Lokala funtzionatzen hasi aurretik, adjudikaziodunak Industria eta Osasunak eskatzen dituen eta instalazioek behar bezala

### **3.- TIPO DE LICITACIÓN**

#### 3.1. Precio del contrato

El/la adjudicatario/a asumirá la financiación íntegra de las prestaciones a que venga obligado por la ejecución de este contrato.

En contraprestación por la explotación del edificio municipal denominado "La Terraza" que otorga, el adjudicatario/a deberá abonar un precio periódico anual de **62.780,52** euros (más el correspondiente 21 % IVA).

Dicho precio será ofertado en la proposición económica. El precio anual será abonado en doceavas partes mensualmente.

#### 3.2. Forma y fecha de pago

El precio resultante será abonado mensualmente a la recepción del oportuno recibo y en los plazos y términos establecidos en el mismo.

La falta de pago del precio dará lugar a su reclamación y cobro por vía ejecutiva, sin perjuicio de la aplicación al adjudicatario de las penalidades a que hay lugar por tal incumplimiento sin causa justificada.

### **4.MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DEL EDIFICIO**

Mantener tanto el edificio en perfecto estado de mantenimiento, conservación, aseo y ornato, interior y exterior, durante la duración del contrato, será responsabilidad del adjudicatario. Descuidar dichas obligaciones, será motivo de resolución del contrato.

### **5. BOLETINES Y CERTIFICADOS DE INDUSTRIA**

Antes de la puesta en funcionamiento del local el adjudicatario deberá remitir una copia al departamento de Patrimonio del Ayuntamiento



**Getxo**  
UDALA • AYUNTAMIENTO



Fueros, 6  
48992 GETXO (Bizkaia)  
Tf.: 94 466 00 44/45  
Faxa: 94 466 00 46  
ondarea@getxo.eus  
<http://www.getxo.eus>

funtzionatzen dutela egiaztatzen duten buletin en zein ziurtagirien kopia bat igorri beharko dio udaleko Ondare Sailari.

## 6.- LANGILEAK

Bizkaiko Ostalaritza Hitzarmenean xedatutakoa betez, emakidadunak 3. eranskinean jasotako enplegatutako subrogatutako ditu, arestian aipatutako Hitzarmenaren arabera.

Adjudikaziodunak langile kopuru egokia kontratatu beharko du, beharizanen arabera ostalaritza-ustiapenari arreta egokia emateko eta erabiltzaileak egoki zerbitzatzeko; horrez gain, Getxoko Udalari exijitzen zaizkion baldintza linguistikoak bermatu beharko ditu zerbitzuak.

Irizpide horiek bete ezinez gero, emakidadunak horiek betetzeko bidean aurrera egitea ahalbidetzen duten neurri guztiak hartu beharko ditu, hala nola berariazko ikastaro elebidunak antolatzea (horretarako, Getxoko Udalaren Euskara Zerbitzua berarekin arituko da elkarlanean) edo beste langile batzuk kontratatutako unean hizkuntza-irizpideak hartzea aintzat.

Bestalde, langileak altan ematera behartuta dago adjudikazioduna, gizarte- lan- eta zerga- arloko eta aplikatu beharreko beste edozein arlotako legerian ezarritakoaren arabera.

Halaber, adjudikaziodunak negozioaren ustiapen pertsonala eginez gero, jardueratik eratortzen diren laneko zein zerga arloko legeko exijentzia guztiak bete beharko ditu nahitaez.

Getxoko Udalak adjudikaziodunaren langileekin ez du inolako harreman juridiko edo laneko harremanik izango kontratua indarrean dagoen bitartean eta hura amaitzen denean.

## 7.- ORDUTEGIA ETA KAFETEGIKO ONDASUNAK

Udal-lokalaren funtzionamendurako ordutegia

de los Boletines y Certificados que se exigen desde Industria Y Sanidad que verifican el correcto funcionamiento de las instalaciones.

## 6.- PERSONAL

En cumplimiento de lo dispuesto en el Convenio de Hostelería de Bizkaia el adjudicatario subrogará al conjunto de empleados que se adjuntan en el Anexo 3, en los términos del citado Convenio

El adjudicatario deberá contar con el número personal contratado adecuado a fin de atender de forma idónea la explotación hostelera de acuerdo con las necesidades existentes y brindar la mayor atención a los usuarios, garantizando que el servicio se preste en condiciones lingüísticas equivalentes a las que son exigibles al Ayuntamiento de Getxo.

De no poder cumplir estos criterios el adjudicatario deberá desarrollar todas las medidas que permitan avanzar hacia su cumplimiento tales como organizar cursos específicos para atención bilingüe , para lo que dispondrá de la cooperación del Servicio de Euskera del Ayuntamiento de Getxo así como considerar criterios lingüísticos en las nuevas contrataciones de personal.

Por otro lado, el adjudicatario está obligado a dar de alta al personal a su servicio según lo establecido en la legislación social, laboral fiscal y de cualquier otra índole aplicable.

Igualmente el adjudicatario en el caso de explotación personal del negocio estará obligado a cumplir cuantas exigencias legales laborales, fiscales, etc. se deriven de la actividad.

El Ayuntamiento de Getxo no tendrá relación jurídica o laboral alguna con el personal del adjudicatario durante el plazo de vigencia del contrato ni al término del mismo.

## 7.- HORARIO Y BIENES DE LA CAFETERÍA

El horario de funcionamiento del local

honen arabera arautuko da: dagokion ostalaritza-kategoria eta Euskal Autonomia Erkidegoaren eremuan jendaurreko ikuskizunen eta jolas-jardueren ordutegiak eta beste alderdi batzuk ezarri zituen abenduaren 16ko 296/1997 Dekretuan xedatutakoa.

Ustiapenerako beharrezkoa den materiala adjudikaziodunak eskuratu beharko du.

## **8.- INSTALAZIOEN EGOERA, MANTENTZEA ETA KONPONKETAK**

### 8.1. Lanak eta instalazioak

Adjudikaziodunak ezin du obra, instalazio edo aldaketarik egin udalak aldeztu aurretik lizentziarik edo baimenik eman ezean.

Egiten diren obrak lokalaren onurarako geratuko dira, itzulketarako edo kalte-ordainerako eskubiderik gabe.

### 8.2. Osasun- eta higiene-baldintzak

Adjudikaziodunak konpromisoa hartzen du lokalak garbitu eta egokitzeko obra egokiak egiteko, horiek osasun-eta higiene-egoera egokia izan dezaten, Getxoko Udalak jasotzen dituen arauen arabera.

## **9.-ADJUDIKAZIODUNAREN ESKUBIDEAK ETA BETEBEHARRAK**

### 9.1. ESKUBIDE OROKORRAK

A) Kontratuaren xede den ondasuna aurreikusitako baldintzetan edukitzea.

B) Getxoko Udalak ez die ondasunaren jabetzan eragotziko, salbu eta ezinbesteko kasuetan edo errentariak eragozpena jasateko betebeharrak juridikoa daukanean.

### 9.2. BETEBEHARRAK

Plegu honetatik eta administrazio-baldintzen plegutik ondorioztatu daitezkeen beste betebeharrak batzuek gain, adjudikaziodunak betebeharrak hauek izango ditu:

municipal denominado se regirá conforme a lo dispuesto en el Decreto 296/1997, de 16 de diciembre, por el que se establecen los horarios de los espectáculos públicos y actividades recreativas y otros aspectos relativos a estas actividades en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco y a la categoría hostelera correspondiente.

El material necesario para la explotación deberá ser adquirido por el adjudicatario.

## **8.- ESTADO DE LAS INSTALACIONES, MANTENIMIENTO Y REPARACIONES**

### 8.1. Obras e instalaciones

El adjudicatario no podrá realizar en el local obra, instalación o variación alguna sin previa licencia y autorización municipal

Las obras que se realicen quedarán en beneficio del local, sin derecho a reintegro o indemnización alguna.

### 8.2. Condiciones de salubridad e higiene

El adjudicatario se compromete a realizar las obras precisas de limpieza y acondicionamiento de los locales existentes para que esté en las debidas condiciones de salubridad e higiene, de acuerdo con las normas que reciba del Ayuntamiento de Getxo.

## **9.- DERECHOS Y DEBERES DEL/LA ADJUDICATARIO/A**

### 9.1. DERECHOS GENERALES

A) Disponer del bien objeto de contrato en los términos previstos.

B) A no ser perturbado por el Ayuntamiento de Getxo en la posesión del bien, salvo circunstancias de fuerza mayor o cuando el arrendatario tenga el deber jurídico de soportar la perturbación.

### 9.2. DEBERES

Además de otras que puedan deducir del presente pliego y del pliego de condiciones administrativas, el/la adjudicatario/a estará



**Getxo**  
UDALA • AYUNTAMIENTO



Fueros, 6  
48992 GETXO (Bizkaia)  
Tf.: 94 466 00 44/45  
Faxa: 94 466 00 46  
ondarea@getxo.eus  
<http://www.getxo.eus>

a) Kontratuaren xedea bere helburuaren arabera ustiatzea, hau da, 2. taldeko jarduerako ostalaritza-establezimendu gisa.

b) Ustiapenari behar bezalako arreta ematea bai izakinei, materialei eta tresneriari bai apaingarrirei eta garbiketari dagokienez.

c) Kontratua formalizatzea eta, kasuan kasu, ezarritako bermeak gordailutu eta ordaindu beharreko errentaren zenbatekoa ordaintzea.

d) Ustiapena gauzatzea eta ez lagatzea edo eskualdatzea hirugarrenei, salbu eta Getxoko Udalaren berariazko alde zuzeneko baimena eskuratuz gero.

e) Lokala ostalaritza-ustiapenerako egokitzea.

Lokalaren ustiapena egiteko beharrezkoa den ekipamendua jartzeko obrak adjudikaziodunaren berariazko arrisku eta ardurapean burutuko dira. Hark izango du obrak epe barruan eta aipatutako baldintzetan burutzeko ardura, onetsitako proiektuan jasotakoa eta udalak egindako interpretazioan emandako jarraibideak zorrotz betez eta, kasuan kasu, behar bezala baimendutako aldaketak soilik eginez.

Horrez gain, adjudikazioduna lokala dagoen eraikinean egiten diren lanen ondorioz gertatzen diren kalteen eta seinaleztapen, garbiketa edo babes akastuna dela eta gertatzen diren istripuen erantzule izango da.

f) Ondasuna eta bertan egindako lanak egoera egokian mantentzea, eta bertako altzariak eta tresneria garbitasun- eta txukuntasun-baldintza egokietan mantentzea.

g) Eraikina erabili eta mantentzearen ondoriozko gastu guztiak ordaintzea, besteak beste ura, elektrizitatea, zergak, soldatak, eta abar, bai eta zerbitzu horietan alta emateagatiko gastuak ere.

h) Emakidaduna bere betebeharrak betetzen ari dela frogatzeko asmoz udalak erabakitzen dituen bisitaldi eta ikuskapen guztiak baimentzea.

i) Aurreko paragrafoan aipatutako ikuskapenen ondorioz udalak eskatzen dituen konponketak edo hobekuntzak egitea.

obligado a lo siguiente:

a) A explotar el objeto de contrato conforme a su destino, como establecimiento hostelero perteneciente a la actividad del Grupo 2.

b) A tener la explotación debidamente atendida, tanto en lo que respecta a existencias y a material y enseres, como a ornato y limpieza.

c) Formalizar documento administrativo y depositar, en su caso, las garantías establecidas y satisfacer el importe de la renta la que resulte obligado.

d) Ejercer por sí la explotación y no cederla o traspasar a terceros, salvo autorización expresa previa del Ayuntamiento de Getxo.

e) Acondicionar en su caso el local para su explotación hostelera.

Las obras para dotar del equipamiento necesario la explotación del local se llevarán a cabo bajo el exclusivo riesgo y responsabilidad del concesionario, debidamente autorizadas.

El adjudicatario responderá asimismo de cuantos desperfectos puedan producirse en el edificio del que forma parte el local como consecuencia de las obras y de los accidentes que pudieran producirse por la defectuosa señalización, limpieza o protección de las mismas.

f) Conservar en buen estado el bien y las obras que se realicen, así como en las debidas condiciones de aseo y limpieza el utillaje y mobiliario propios.

g) Abonar todos los gastos derivados de la utilización y mantenimiento del edificio así como agua, electricidad, impuestos, salarios, etc, así como los derivados de dar de alta dichos servicios

h) Permitir cuantas visitas e inspecciones disponga el Ayuntamiento para comprobar el cumplimiento de sus obligaciones.

i) Realizar las reparaciones o mejoras que le sean requeridas por el Ayuntamiento, como consecuencia de las inspecciones a que se refiere el apartado anterior.

j) Notificar, en el plazo de 15 días, las incapacidades o incompatibilidades que

j) Gertatu daitezkeen ezintasunak edo bateraezintasunak 15 eguneko epean jakinaraztea.

k) Adjudikazioaren eta kontratuaren edo ondasunen eta jardueraren ondoriozko estatuko zein tokiko tributu guztiak (tasak kontribuzioak eta zergak) ordaintzea.

l) Establezimenduaren funtzionamendu egokiak beharrezko dituen operazioen ondorioz edota betebeharrak ez betetzeagatik hirugarrenei eragin dakizkion kalteak ordaintzea.

m) Egindako instalazioen eta lanen inbentarioa zerrendatu eta deskribatzea.

n) Kontratua iraungitzen denean (arrazoia edozein dela ere), kontratuaren xede diren ondasunak abandonatu eta libre eta hutsik utzi beharko dira.

o) Plegu hauetan ezarritako aseguru-primen ordainagiria aurkeztea urtero Ondasunen Zerbitzuan.

p) Errendimendu eta emaitzen kontua aurkeztea urtero Getxoko udalan.

## 10.-NARRIADURAK BIRJARTZEA

Erabileraren ondorioz hondatutako elementuen birjarpena adjudikaziodunaren kontura izango da, bai bere jabetzakoak bai Getxoko Udalaren jabetzakoak, betiere korporazioaren aburuz horiek zerbitzua egoki garatzeko beharrezkotzat jotzen direnean.

## 11.- KONTROLA ETA IKUSKAPENA

Getxoko Udalak bere egiten du kontratu honen xede den ondasuna ikuskatzeko ahalmena, ebazpen honetako baldintzen arabera birgaitzen dela bermatzeko.

Kontratuaren epea amaitu baino hamabi hilabete lehenago, Udalak "USATEGI

hubieran podido sobrevenir.

k) Abonar todos los tributos (Tasas, Contribuciones e Impuestos) estatales y locales a que dieran lugar la adjudicación y el contrato, ó sus bienes y actividades,

l) Indemnizar los daños que se causen a terceros, como consecuencia de las operaciones que requiera el correcto funcionamiento del establecimiento, así como los producidos por el incumplimiento de sus obligaciones.

m) Formalizar una descripción y relación inventariada de las obras e instalaciones realizadas.

n) Abandonar y dejar libres y vacíos, a disposición de la Administración, una vez extinguida el contrato (cualquiera que sea la causa de extinción) los bienes objeto de concesión.

o) Depositar anualmente en el servicio de Patrimonio el recibo de las primas de seguros establecidos en estos Pliegos.

p) Depositar anualmente en el Ayuntamiento de Getxo la cuenta de explotación y resultados.

## 10.-REPOSICION DETERIORO

Serán de cuenta del adjudicatariola reposición de los elementos deteriorados por el uso, tanto de su propiedad como las propiedades del Ayuntamiento de Getxo, siempre que a juicio de la Corporación, se considere necesario para un desenvolvimiento normal del servicio.

## 11.- CONTROL E INSPECCIÓN

El Ayuntamiento de Getxo tendrá la facultar de inspeccionar el bien objeto de contrato, para garantizar que el mismo es usado de acuerdo con los términos de la adjudicación.

12 meses antes de finalizar el plazo del contrato el Ayuntamiento podrá designar los técnicos para inspeccionar el estado en que se encuentra el local municipal quienes emitirán



**Getxo**  
UDALA • AYUNTAMIENTO



Fueros, 6  
48992 GETXO (Bizkaia)  
Tf.: 94 466 00 44/45  
Faxa: 94 466 00 46  
ondarea@getxo.eus  
<http://www.getxo.eus>

"KAFETEGIA" izeneko udal-lokalaren egoera ikuskatzeko teknikariak izendatu ahal izango ditu. Teknikariek ikuskapen tekniko horren emaitzetan oinarritutako txostena egingo dute.

Era berean, adjudikaziodunak aurkertu behar du inbentario gisa, ostalaritzaren jardueran erabiltzen dituen tresnen zerrenda zehaztu bat.

## 12.- BESTE BETEBEHAR BATZUK

Adjudikazioaren xedea emandako lizentziaren arabera jardueraren/helburuaren arabera ustiatzea.

- Establezimenduaren barrualdean zein kanpoaldean jartzen diren errotuluak eta inskripzioak elebidunak (euskara eta gaztelania) izan beharko dira, euskarari lehentasuna emanez eta mezuren ulergarritasuna errespetatuz.
- Kontratuaren xede den jarduera eta establezimendurako ezarri diren legezko betebeharrak guztiak betetzea.

## 13.- DEBEKUAK

Kontratuaren xede diren ostalaritza-establezimendua eta ustiapena ezin izango zaie beste pertsona fisiko zein juridikoei utzi, eskualdatu, alokatu edo berrakuratu Getxoko Udalaren alde aurreko baimenik gabe. Hala egiteak kontratuaren berehalako iraungipena ekarriko du, kalte-ordainik jasotzeko eskubiderik izan gabe.

## 14.- ASEGURUAK ETA KALTE-GALERAK

Adjudikaziodunak, kontratua indarrean dagoen bitartean, bere gain hartuko du kontratuaren xede den espazioetan garatu beharreko jarduera eta erabilera estaltzeko aseguru nahikoak eta egokiak (edukiaren eta edukitzailearen aseguruak), bai eta poliza horien indarraldia ere, kontratatzeko betebeharra.

Edukitzailearen aseguruak udal-higiezinari ezarritako balioa estaliko du gutxienez, eta aseguruaren irizpidea honako hau izango da: birjartzeko balioa/berreraikitze balioa.

Adjudikaziodunak polizen ale bat aurkeztu

informe a la vista de los resultados de dicha inspección técnica.

Asimismo el adjudicatario deberá presentar una relación detallada en un inventario del conjunto de elementos propios de la actividad hostelera.

## 12.- OTRAS OBLIGACIONES

Explotar el objeto de contrato conforme a su destino / actividad según la licencia concedida.

- Los rótulos e inscripciones tanto interno como exterior que se coloque en el establecimiento, será bilingüe (euskara – castellano) dando prioridad al euskara y respetando la comprensibilidad del mensaje.
- Al cumplimiento de cuantas obligaciones legales se establecen para el establecimiento y actividad objeto de contrato.

## 13.- PROHIBICIONES

La explotación y el establecimiento hostelero objeto de contrato no podrán ser cedidos, traspasados, alquilados ni subarrendados a otras personas físicas o jurídicas sin previa autorización del Ayuntamiento de Getxo, siendo causa de caducidad inmediata de la adjudicación sin ningún derecho a indemnización, la realización de tal acto.

## 14.- SEGUROS Y DAÑOS Y PERJUICIOS

El adjudicatario asume la obligación de contratar, seguros suficientes y adecuados para cubrir la utilización y actividad a desarrollar en los espacios objeto de contrato (seguro del continente y contenido) así como la vigencia de dichas pólizas durante todo el tiempo del contrato.

El seguro de continente cubrirá con carácter mínimo el valor establecido para el inmueble municipal, siendo el criterio de aseguramiento sea valor de reposición a nuevo/valor de reconstrucción a nuevo.

beharko dio Ondasunen Sailari, adjudikazioa jakinarazi eta hurrengo 10 egunen barruan. Polizen ordainagiriak, aldiz, kobratu beharreko epe berean aurkeztu beharko dira.

Horrez gain, erantzukizun zibilaren aseguru sinatu beharko du gutxienez jardueraren beraren garapenaren ondorioz pertsonengan edo gauzengan eragindako kalteak estaltzeko;

Getxoko Udala aseguratu gehigarritzat joko da, baina horregatik ez dio hirugarrena izateari utziko.

Un ejemplar de las pólizas deberán ser entregadas por el adjudicatario en el Departamento de Patrimonio dentro de los 10 días siguientes a aquel en que le sea notificada la adjudicación y los recibos del pago de las mismas en el mismo plazo en que deban ser cobradas.

Asimismo, deberá suscribir seguro de responsabilidad civil para la cobertura, como mínimo, de los riesgos por daños en personas o cosas derivados del desarrollo de la actividad propia; el Ayuntamiento de Getxo tendrá la consideración de asegurado adicional sin perder por ello la condición de tercero.

## **15.- AMAIERA**

Kontratuaren xede den lokalaren ustiapena honako arrazoi hauengatik amaituko da:

- Emandako epea amaitzeagatik.
- Adjudikaziodunaren eta Getxoko Udalaren arteko erabaki batengatik.
- Lokalaren balioaren erdia gainditzen duen suntsipen oso edo partzialagatik; horrek ez du adjudikaziodunaren aldeko inolako kalte-ordainik ekarriko.
- Adjudikaziodunak uko egin edo bertan behera uzteagatik. Bertan behera utzi dela ulertuko da ustiapenean arretarik jarri ez eta langileak kenduz lokala ixten baldin bada 60 egun baino gehiagoz jarraian edo aldizkako 30 egun baino gehiagoz.
- Errentaren prezioa ez ordaintzeagatik edo indarrean dauden legezko xedapenetan edo kontratu hau arautzen duten pleguetan ezarritako beste edozein arrazoiengatik.
- Interes publikoko arrazoiengatik, sortzen diren gaitzengatik kalte-ordainak emanaz, edo ordaindu gabe, bidezkoa ez bada.

## **16.- ONDASUNA UZTEA**

Kontratua amaitzen denean, adjudikaziodunak instalazioak utzi beharko ditu eta mantentze-eta kontserbatze-egoera berean itzuli beharko

## **15- FINALIZACIÓN**

La explotación del local objeto de contrato finalizará por los siguientes motivos:

- Por finalización del plazo por el que otorgó.
- Por acuerdo entre el adjudicatario y el Ayuntamiento de Getxo.
- Por destrucción total o parcial del local que supere el 50% del valor de la misma, sin que ello dé lugar a indemnización alguna a favor del adjudicatario.
- Por abandono o renuncia del adjudicatario. Se entenderá por abandono la desatención de la explotación con retirada del personal y cierre del local por un periodo superior a 60 días consecutivos o 30 alternativos.
- Por falta de pago del precio del precio cualquier otra causa establecida en los pliegos que rigen el presente contrato o disposiciones legales vigentes.
- Por causas sobrevenidas de interés público, mediante resarcimiento de los daños que se causaren, o sin él, cuando no procediere.

## **16.- DESOCUPACIÓN DE LOS BIENES**

A la finalización del contrato el adjudicatario deberá desocupar las instalaciones así como proceder a la devolución de las mismas en el mismo estado de conservación y mantenimiento. Igualmente deberá proceder a





**Getxo**  
UDALA • AYUNTAMIENTO



Fueros, 6  
48992 GETXO (Bizkaia)  
Tf.: 94 466 00 44/45  
Faxa: 94 466 00 46  
ondarea@getxo.eus  
<http://www.getxo.eus>

ditu. Horrez gain, giltzak itzuli beharko dizkio Getxoko Udalari.

Kontratua amaitutakoan, adjudikaziodunak instalazioak utzi beharko ditu; halaber, kontserbazio eta mantentze egoera berean itzuli beharko ditu. Era berean, giltzak itzuli beharko dizkio Getxoko Udalari.

Borondatez uzten ez badu, Getxoko Udalak berezko eskumenez adostu edo exekutatu dezake uztaraztea.

## 19.- ERANTZUKIZUNEN ARAUBIDEA

### 19.1.- Erantzukizuna

Emakidaduna erantzule izango da, ondorio horretarako aplikagarria den ondare publikoen kontratazioari eta titularitateari buruzko araudi orokorrean ezarritako baldintzen arabera.

Emakidadunak bere gain hartu beharko ditu ere bere zereginak betetzearen ondorioz, edo horiek parte hartzean, eragindako kalteak.

### 19.2.- Arau-hausteak

Arau-hausteak arinak, larriak eta oso larriak izango dira.

Arau-hauste larriak izango dira larritzat edo oso larritzat jotzen ez direnak.

Hauek izango dira arau-hauste larriak:

- Eraikina eta/edo bere instalazioak garbiak eta apainduta ez mantentzea.
- Udalak, udal ikuskapenen ondorioz, eskatutako konponketak edo hobekuntzak ez egitea.
- Urtebetean 2 arau-hauste larri egitea.
- Urtebeteko epean prezioaren hiru hileko ez ordaintzea.
- Lizitatzailak eskainitako irizpideak hiru aldiz ez betetzea.

la devolución llaves al Ayuntamiento de Getxo.

A la finalización del contrato el adjudicatario deberá desocupar las instalaciones así como proceder a la devolución de las mismas en el mismo estado de conservación y mantenimiento. Igualmente deberá proceder a la devolución llaves al Ayuntamiento de Getxo.

En caso de no proceder a la desocupación voluntaria, el Ayuntamiento de Getxo podrá acordar y ejecutar por propia autoridad el lanzamiento.

## 19.- RÉGIMEN DE RESPONSABILIDADES

### 19.1.- Responsabilidad

El/la adjudicatario/a quedarán sujeto/a a responsabilidad en los términos establecidos en la normativa de carácter general sobre contratación y titularidad de bienes públicos aplicable al efecto.

Aquel/lla también deberá atender los daños y perjuicios que causen en el cumplimiento de sus obligaciones o cuando, de cualquier modo, contravinieren aquéllas.

### 19.2.- Infracciones

Las Infracciones se tipifican leves, graves y muy graves.

Se considerará falta leve aquellas que no sean recogidas como faltas graves o muy graves.

Serán faltas graves:

- La desatención de la obligación de limpieza y ornato de la edificación y/o sus instalaciones.
- La falta de realización de las reparaciones o mejoras que le sean requeridas por el Ayuntamiento, como consecuencia de las inspecciones municipales
- La comisión de 2 faltas leves en un periodo de un año.
- El impago de tres mensualidades del precio en el periodo de un año.
- El incumplimiento en tres ocasiones de los criterios ofertados por el licitador.

Tendrán la consideración de muy graves las

Honako hauek oso arau-hauste larriak izango dira:

- a) Emakidaren xedea dagokiona ez bezalako beste helburuarekin ustiatzea edota behar diren litzentzia eta baimen barik.
- b) Emakida hirugarrenei ustea edo eskuordetzea, Getxoko Udalak horretarako baimena espresuki eman gabe.
- c) Emandako ondasuna eta bertan burutzen diren lanak egoera onean kontserbatzearen zeregina ez betetzea, ezta bertako tresnak eta altzariak garbi mantentzearen zeregina ere.
- d) Lanari, zergei, gizarte segurantzari, osasunari edo kontsumoari dagokion legeriaren urraketak, dagokion araudian larritzat jotzen direnak.
- e) Urtebetean 2 arau-hauste larri egitea.
- f)

### 19.3.- Isunak

Oso arau-hauste larriak egiteagatik ezarritako Isunekin batera, Emakidaren indarraldia murriztu daiteke, eta baita horren iraugipena erreskatatzea edo aitortzea ere.

Arau-hauste arinak, gehienez 750 euroetako isunekin zigortuko dira, larriak, gehienez 1.500 euroetako isunekin eta oso arau-hauste larriak, gehienez, 3.000 euroetako isunekin. Aurretik aipatutako isunen zenbatekoak emakidaren indarraldiko urtetik urtera igoko dira, kontsumoko prezioen indizeko portzentaje berberean.

Isunak jartzeak ez dio Udalari emakida iraugitzeko ahalmenari eragozten, horretarako beharrezko inguruabarrak emango balira. Ondorioz, emakidadunak ezingo dio emakida iraugitzeari aurka egin, Udalak plegu honetan aurreikusitako edozein diru-zigorra jartzeko duen ahalmena alegatuz.

Aurreikusitako isunak ezartzeko, erreferentziatzako alorrean aplikatzen den izaera orokorreko araudiak legalki ezarritako

siguientes:

- a) Explotar el objeto del contrato para un destino diferente al otorgado o sin las debidas licencias y permisos.
- b) A ceder o traspasar la adjudicación a terceros, sin autorización expresa del Ayuntamiento de Getxo.
- c) No atender la obligación de conservar en buen estado el bien adjudicado y las obras que se realicen, así como en las debidas condiciones de aseo y limpieza el utillaje y mobiliario propios.
- d) Las infracciones a la legislación laboral, tributaria, de seguridad social, sanitaria o de consumo que en la respectiva normativa tenga la consideración de grave.
- e) La comisión de 2 faltas graves en un año.
- f)

### 19.3.- Sanciones

Las Sanciones por Infracciones muy graves pueden llevar aparejada una disminución del plazo de vigencia de la adjudicación, e incluso el rescate o declaración de caducidad de la misma.

Las faltas leves serán sancionadas con multa de hasta 750 euros, las graves con multa de hasta 1.500 euros y las muy graves con multa de hasta 3.000 euros. Los importes de las sanciones anteriormente enumeradas se incrementarán por cada año de vigencia de la cesión en el mismo porcentaje en que lo hiciere el índice de precios al consumo.

La imposición de sanciones no obsta al ejercicio por el Ayuntamiento, de sus facultades para disponer la caducidad de la cesión, si se dieran las circunstancias requeridas para ello. En consecuencia el/la adjudicatario/a no podrá oponerse a la caducidad de la cesión, alegando la posibilidad para el Ayuntamiento de imponer cualquiera de las sanciones pecuniarias previstas en este pliego.

Para la imposición de las sanciones previstas se seguirá el procedimiento legalmente establecido por la normativa de carácter general aplicable a la materia de referencia.



**Getxo**  
UDALA • AYUNTAMIENTO

prozedurari jarraituko zaio.

## 20.- BALORAZIO-IRIZPIDEAK

**Hileko kanona hileko kanona** BEZ-barik eransten den modeloaren arabera. (3. Eranskina).: **90 puntu, gehienez**

Puntuen banaketa honela zehaztuko da:

Aurkeztzen den eskaintzak lizitazioaren prezioa (5.231,71 euro hilean) berdindu edo gainditu beharko du gutxienez.

Gehienez ere 90 puntu emango zaizkio lizitazioan aurkeztutako proposamen monetariorik altuenari, eta gainerako proposamenen balorazioa hauxe izango da:

$$X = \frac{\text{(Aurkeztutako proposamena)} \times 90}{\text{Aurkeztu den proposamenik altuena} - 5.231,71}$$

Izanik:

X = Aurkeztutako proposamenak jaso dituen puntuak

### **Eraikinaren kalifikazio energetikoa: 10**

Eraikinaren kalifikazio energetikoa honela baloratuko da:

Kalifikazio energetikoa	Puntuazioa
A	10
B	8
C	6
D	4
E,F,G	2



Fueros, 6  
48992 GETXO (Bizkaia)  
Tf.: 94 466 00 44/45  
Faxa: 94 466 00 46  
ondarea@getxo.eus  
http://www.getxo.eus

## 20.- CRITERIOS DE VALORACIÓN

**Canon mensual** sin IVA propuesto por el/la licitador/a según modelo de proposición que se adjunta ( Anexo 3) : **Máximo 90 puntos**

La distribución de los puntos correspondientes se determinará de la siguiente manera:

La oferta presentada, como mínimo, deberá superar o igualar el precio de licitación 5.231,71 €/mes.

Se valorará con un máximo de 90 puntos la propuesta monetaria más alta de las presentadas en la licitación, siendo la valoración del resto de las propuestas la siguiente:

$$X = \frac{\text{(Propuesta presentada- } 5.231,71 \text{)} \times 90}{\text{Propuesta más alta de las presentadas- } 5.231,71}$$

Siendo:

X = Los puntos obtenidos por la propuesta presentada

### **-Calificación Energética del edificio:10**

La calificación energética del edificio se valorará del siguiente modo:

Calificación energética	Puntuación
A	10
B	8
C	6
D	4
E,F,G	2
Sin calificación	0



Kalifikaziorik gabe	0
---------------------	---

adjudicatario deberá presentar una  
Certificación Energética del edificio

Kontratuaren lehenengo urtea pasa eta gero,  
amaitutako eraikinaren ziurtagiri energetikoa  
aurkeztu beharko du adjudikaziodunak.

En caso de que no cumpliera con la calificación  
propuesta en el proceso de licitación podrá ser  
motivo de rescisión de contrato.

Lizitazio-prozesuan proposatutako kalifikazioa  
betetzen ez bada kontratua desegin ahal  
izango da.

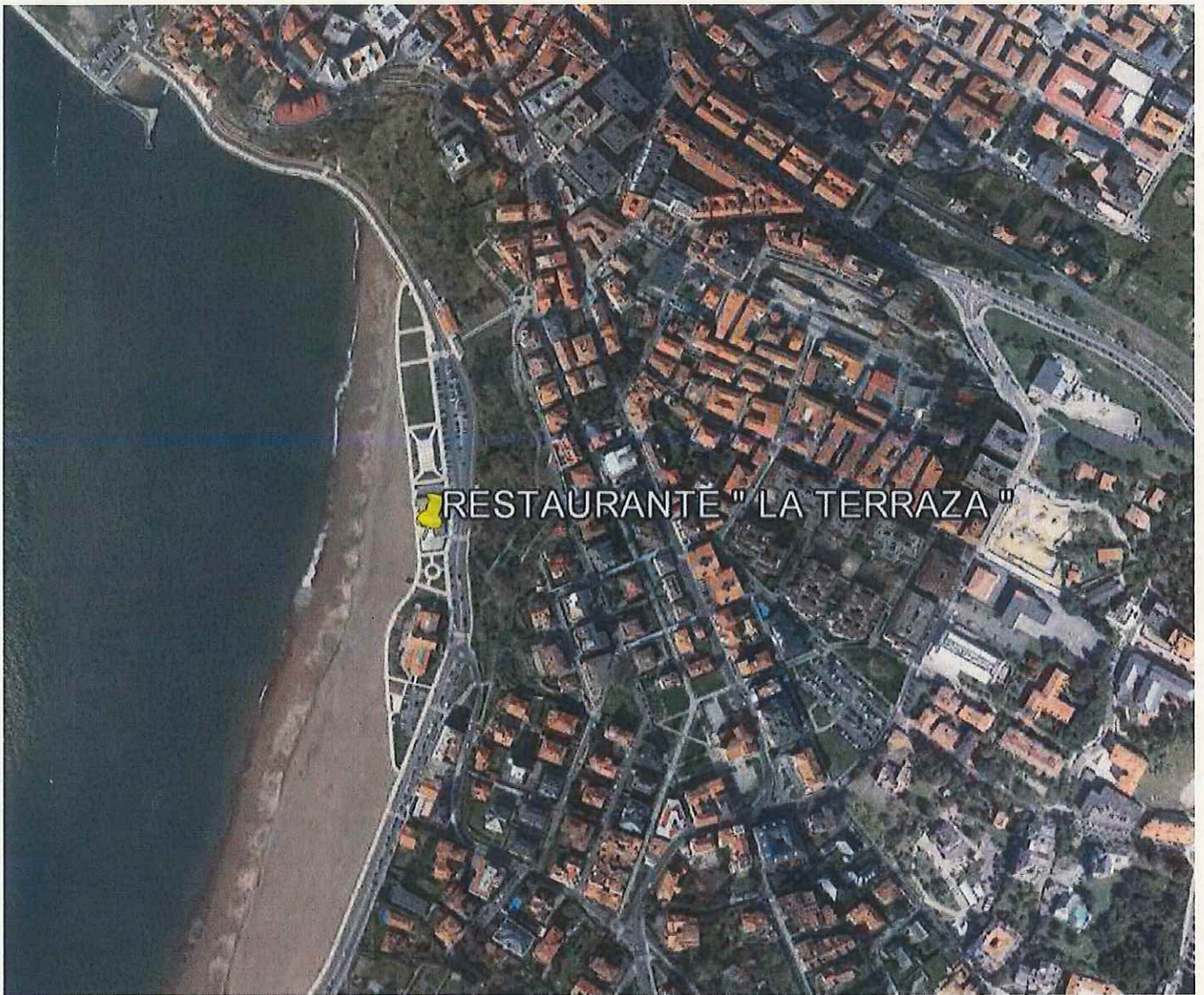
T.A.G. adscrito a Patrimonio



Sin. / Fdo.: Igor Piñeiro Zabala

## RESTAURANTE "LA TERRAZA"

EMPLAZAMIENTO:



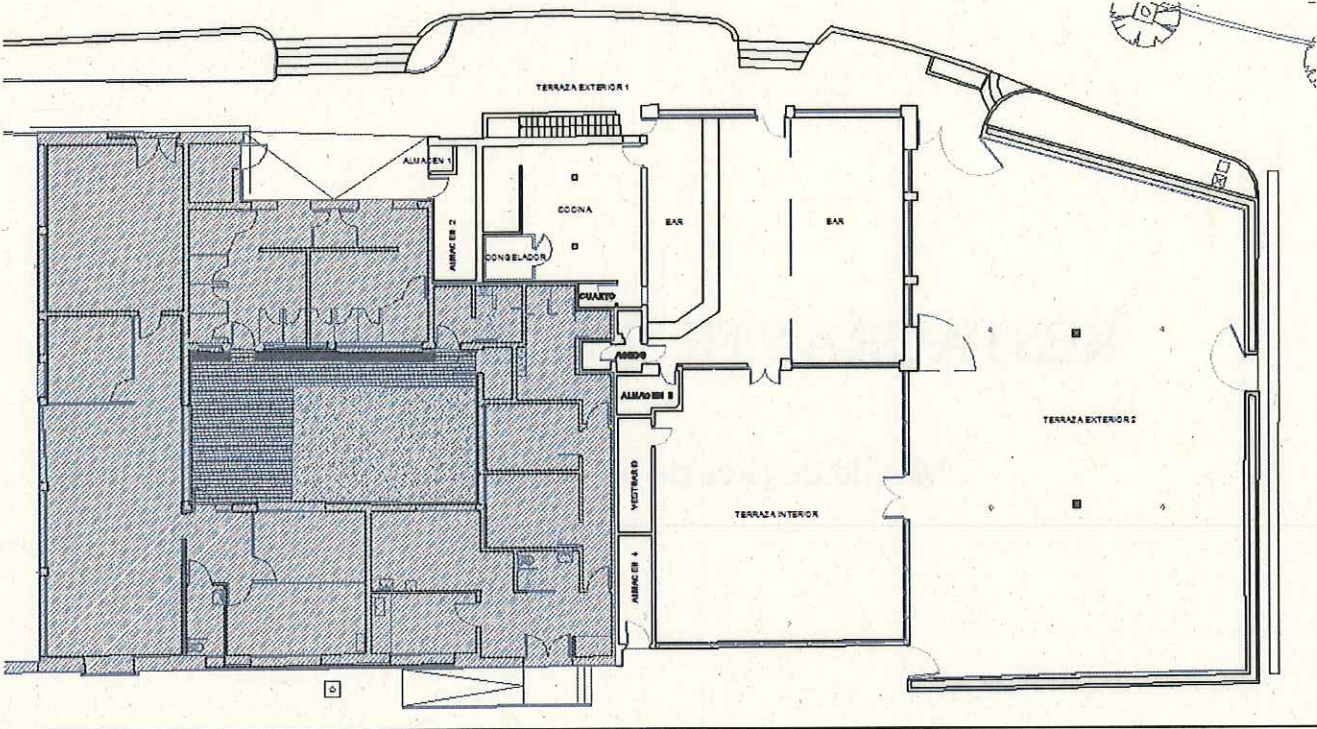
RESTAURANTE "LA TERRAZA"

Muelle de Ereaga, 5 - GETXO -

## CUADRO DE SUPERFICIES

SUPERFICIES ÚTILES	
BAR	79,64 m2
TERRAZA INTERIOR	108,98 m2
TERRAZA EXTERIOR 1	68,51 m2
TERRAZA EXTERIOR 2	281,86 m2
COCINA	32,19 m2
CONGELADOR	3,44 m2
CUARTO	1,52 m2
VESTUARIO	6,51 m2
ASEOS	4,07 m2
ALMACEN 1	1,00 m2
ALMACEN 2	8,44 m2
ALMACEN 3	3,90 m2
ALMACEN 4	6,24 m2
SUP. ÚTIL TOTAL	606,30 m2
SUP. CONST. TOTAL	616,36 m2

PLANO PLANTA GENERAL

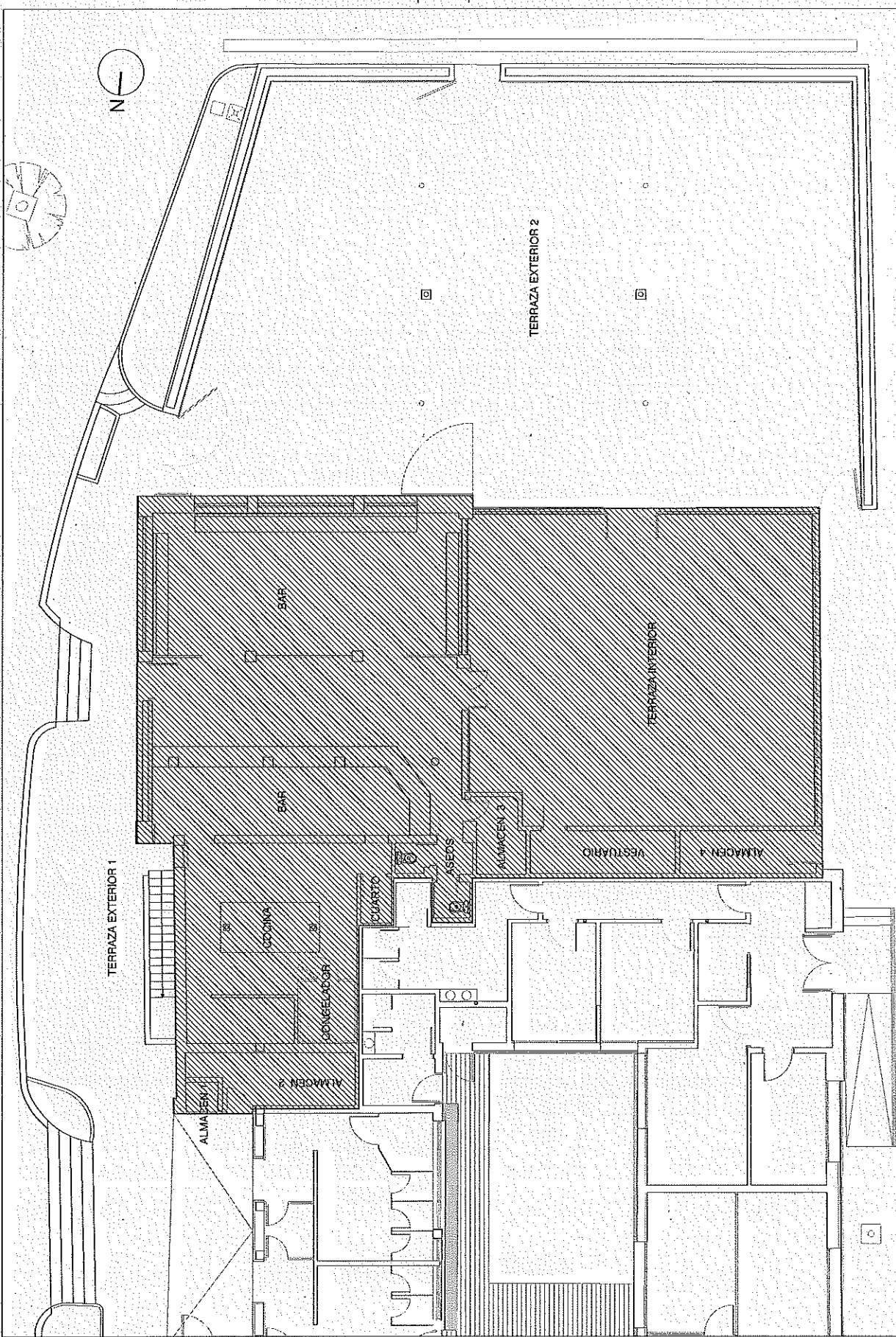


# RESTAURANTE “LA TERRAZA”

Muelle de Ereaga, 5 - GETXO -

PLANOS

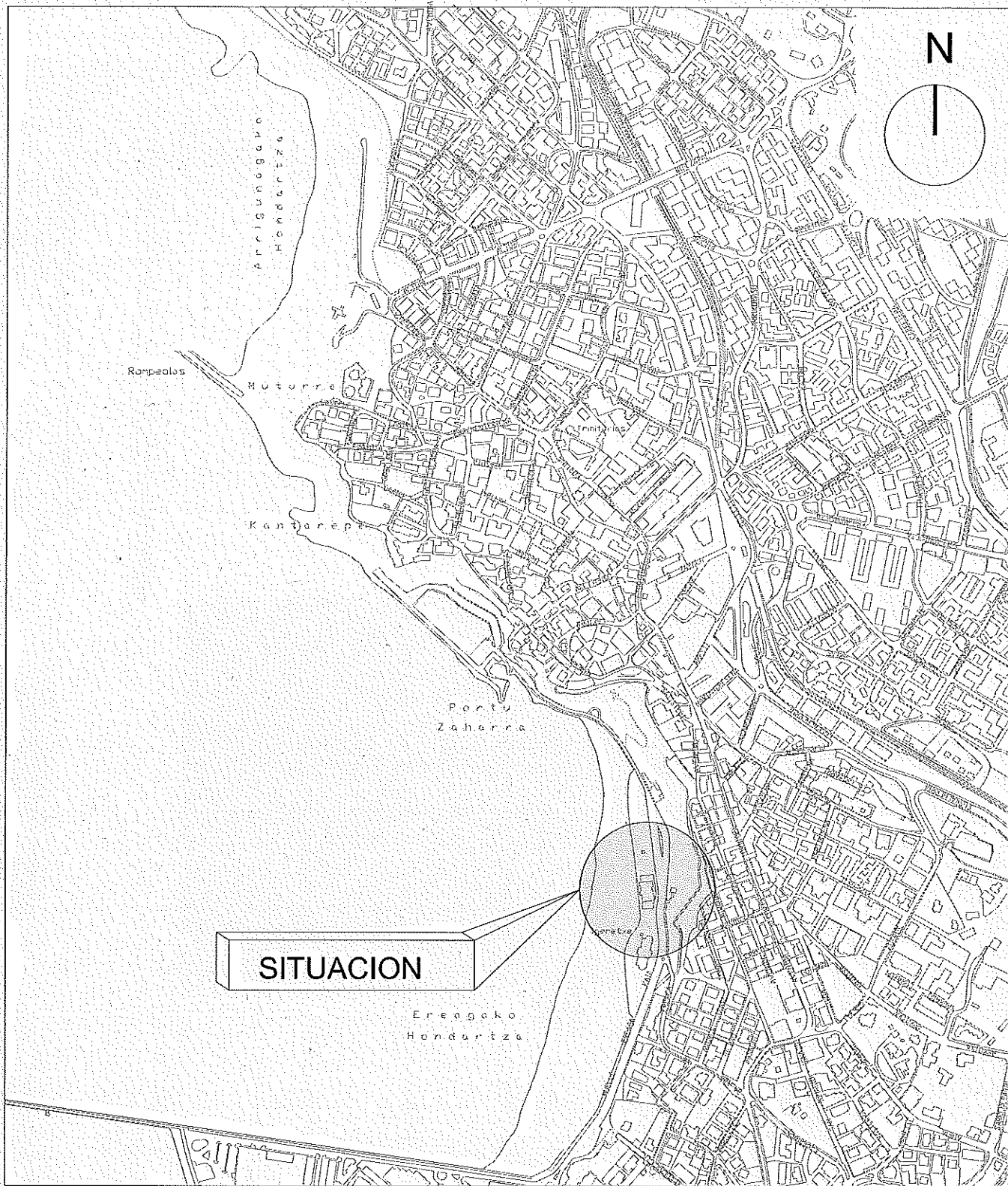




TITULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA GETXO	
TITULO DEL PLANO:		SUPERFICIES LOCAL	
ESCALA:	S/E	PLANO Nº	01
FECHA:	MARZO 2018	AUTOR DEL PROYECTO: SERVICIOS TÉCNICOS	

SUPERFICIE CONSTRUIDA LOCAL	
SUP. CONST. TOTAL	311,59 m2

SUPERFICIE UTIL LOCAL	
SUP. UTIL TOTAL	255,83 m2



TITULO DEL PROYECTO **RESTAURANTE "LA TERRAZA"**  
**PLAYA EREAGA**  
**GETXO**

TITULO DEL PLANO:  
**EMPLAZAMIENTO**

ESCALA: S/E

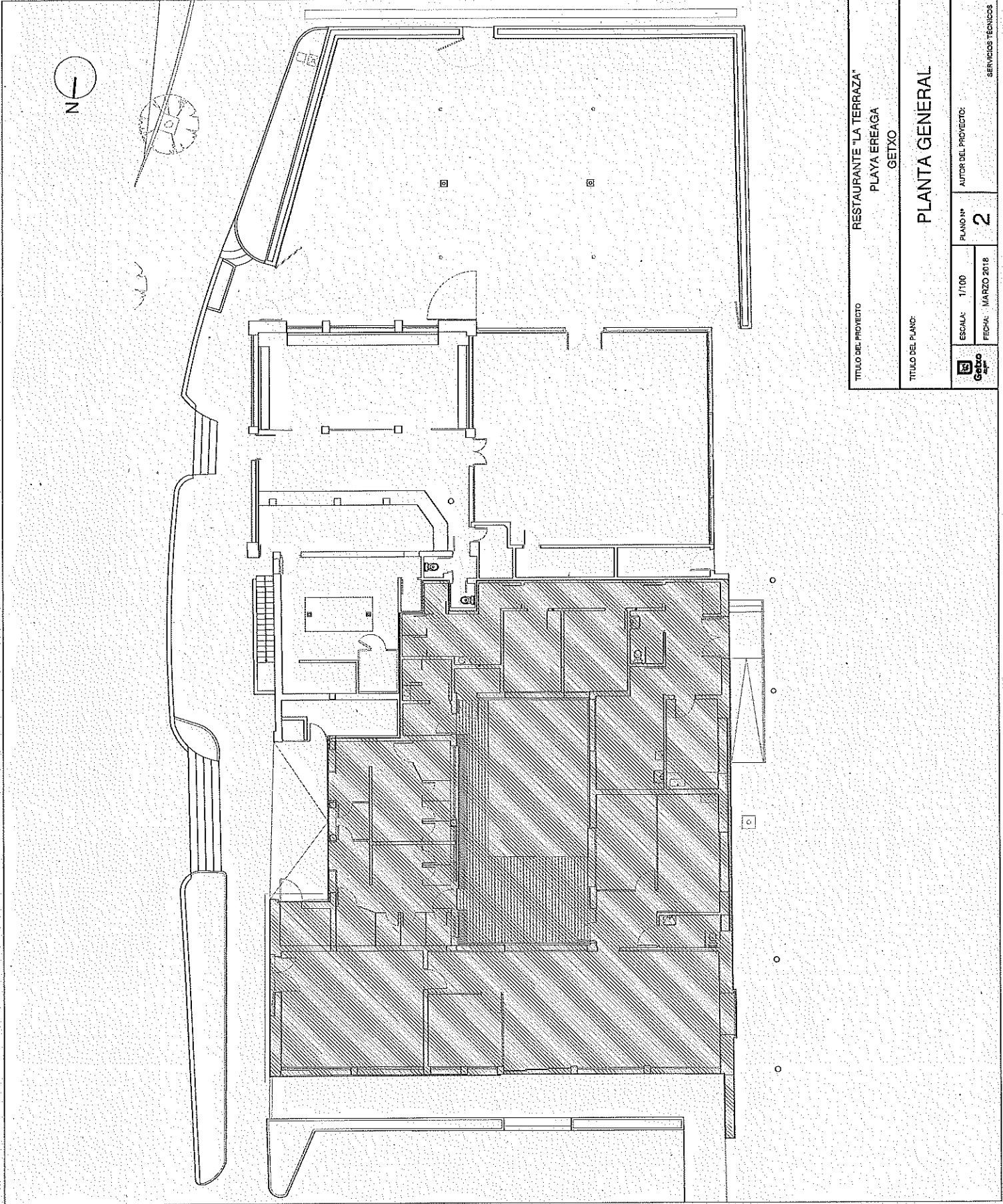
PLANO N<sup>o</sup>

AUTOR DEL PROYECTO:

FECHA: MARZO 2018

**1**

SERVICIOS TECNICOS



TÍTULO DEL PROYECTO

RESTAURANTE "LA TERRAZA"  
PLAYA EREAGA  
GETXO

TÍTULO DEL PLANO:

PLANTA GENERAL



ESCALA: 1/100

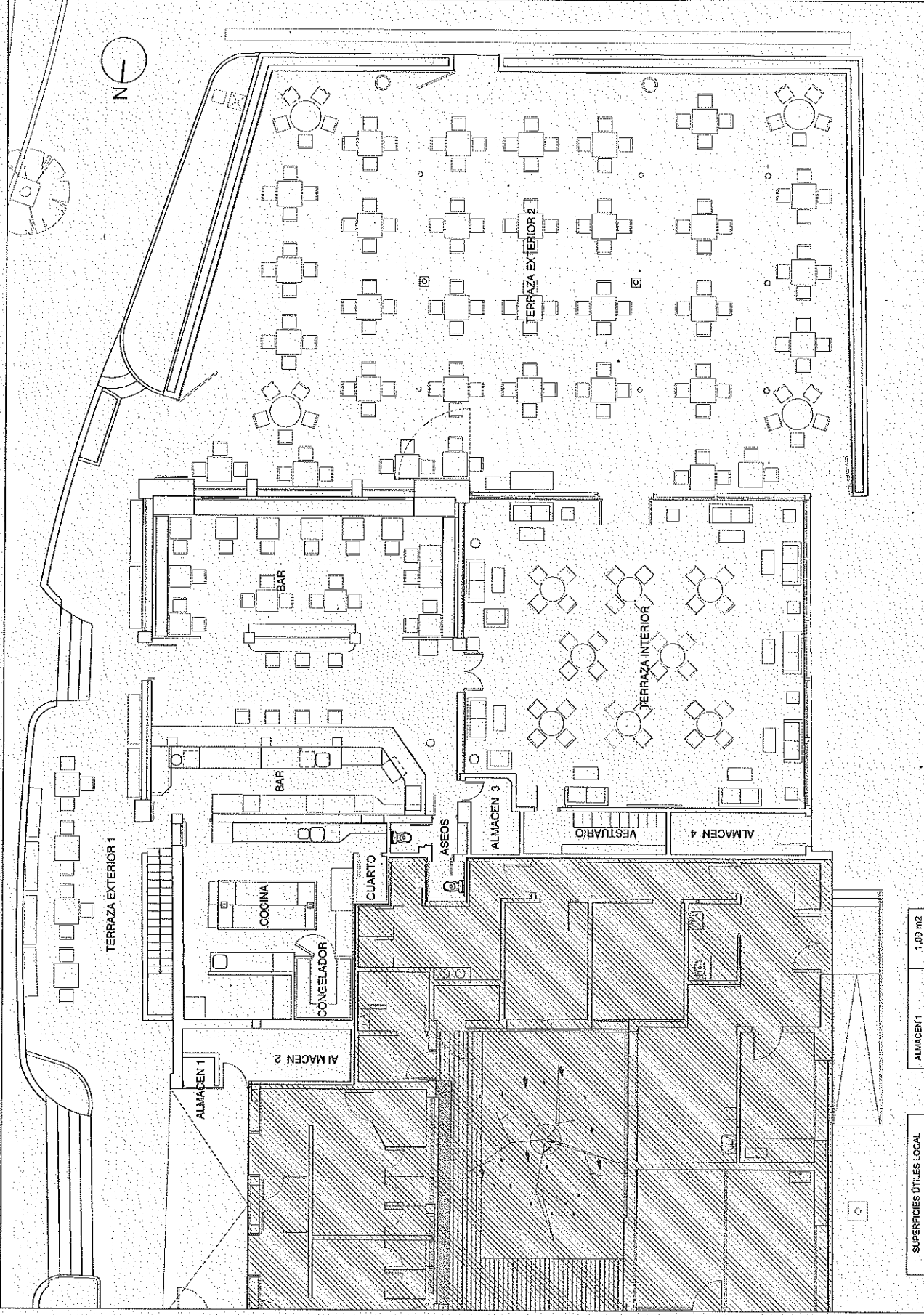
PLANO Nº

FECHA: MARZO 2018

AUTOR DEL PROYECTO:

2

SERVICIOS TÉCNICOS



TÍTULO DEL PROYECTO: RESTAURANTE "LA TERRAZA"  
 PLAYA EREAGA  
 GETXO

TÍTULO DEL PLANO: PLANTA AMUEBLADA

ESCALA: 1/75  
 PLANO Nº: 3

AUTOR DEL PROYECTO:  
 GETXO

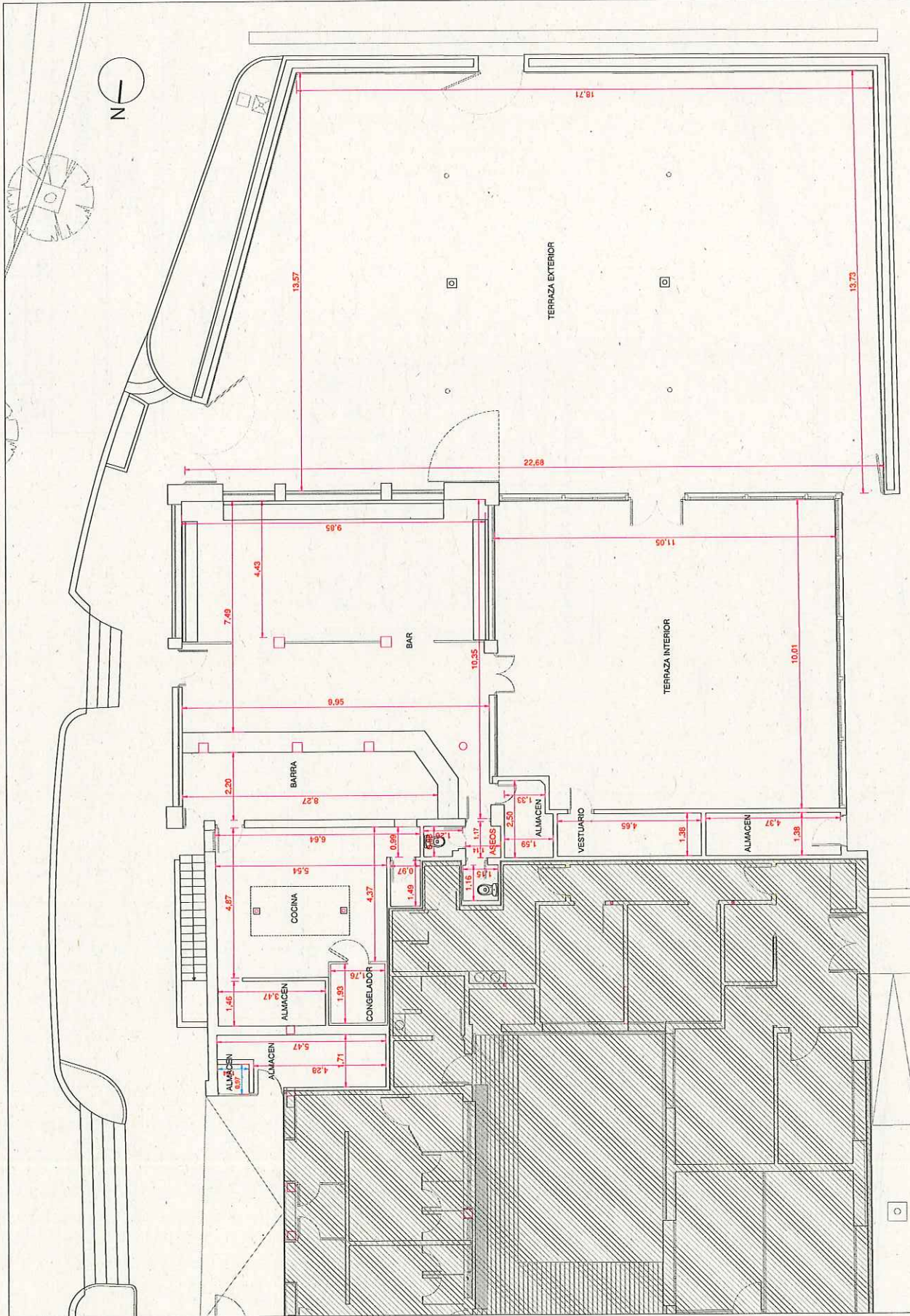
FECHA: MARZO 2018  
 SERVICIOS TÉCNICOS

SUPERFICIES CONSTRUIDAS TERRAZAS	
TERRAZA EXTERIOR 1	68,51 m <sup>2</sup>
TERRAZA EXTERIOR 2	304,69 m <sup>2</sup>
SUPERFICIES CONSTRUIDAS TOTALES	
LOCAL- TERRAZAS	684,99 m <sup>2</sup>

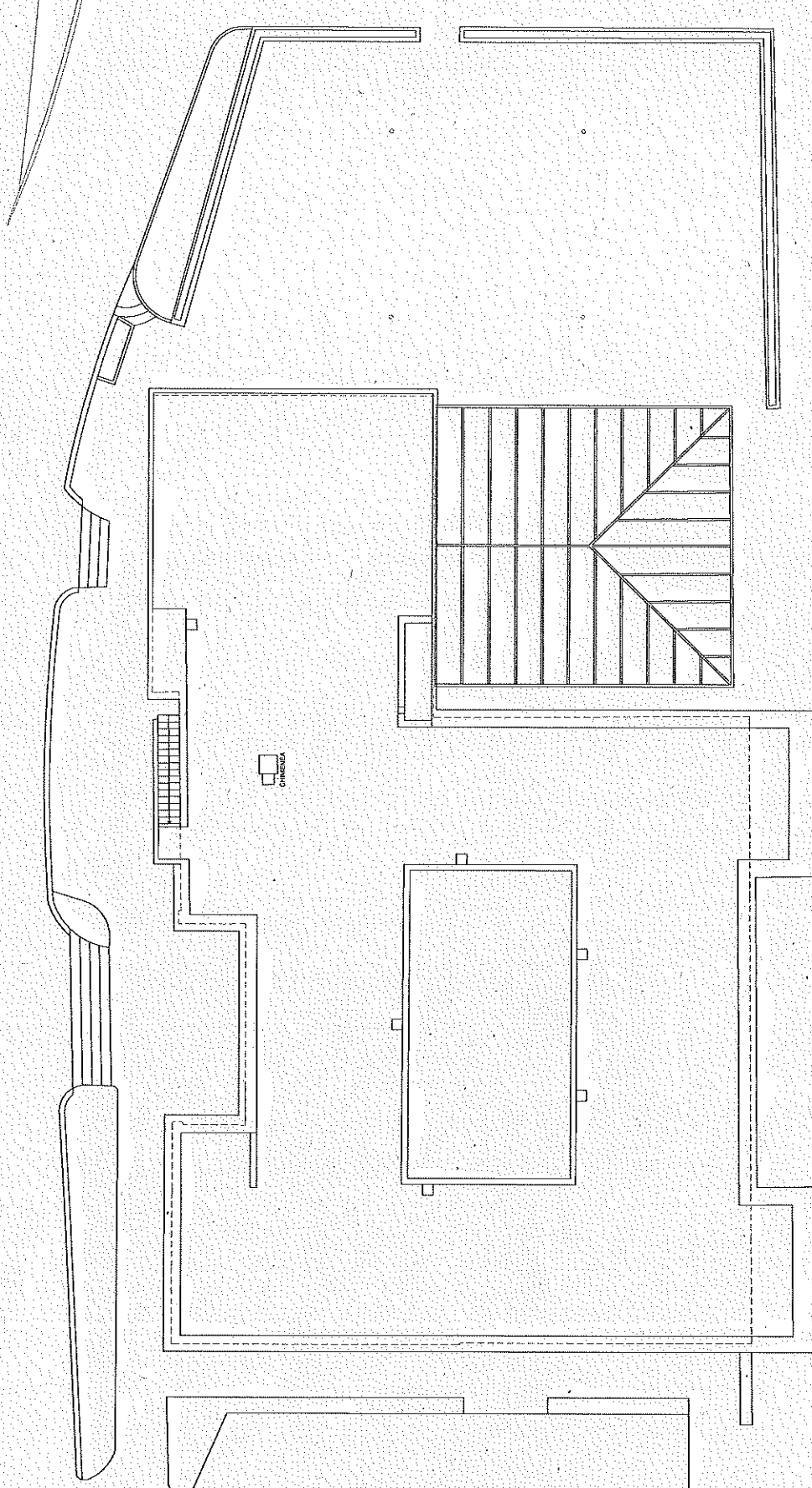
SUPERFICIES ÚTILES TERRAZAS	
TERRAZA EXTERIOR 1	68,51 m <sup>2</sup>
TERRAZA EXTERIOR 2	281,86 m <sup>2</sup>
SUPERFICIES ÚTILES TOTALES	
LOCAL- TERRAZAS	606,20 m <sup>2</sup>

ALMACEN 1	1,00 m <sup>2</sup>
ALMACEN 2	8,44 m <sup>2</sup>
ALMACEN 3	3,90 m <sup>2</sup>
ALMACEN 4	6,24 m <sup>2</sup>
SUP. ÚTIL TOTAL LOCAL	255,88 m <sup>2</sup>
SUPERFICIE CONSTRUIDA LOCAL	
SUP. CONST. TOTAL	311,59 m <sup>2</sup>

SUPERFICIES ÚTILES LOCAL	
BAR	79,64 m <sup>2</sup>
TERRAZA INTERIOR	108,96 m <sup>2</sup>
COCINA	92,19 m <sup>2</sup>
CONGELADOR	3,44 m <sup>2</sup>
CUARTO	1,52 m <sup>2</sup>
VESTUARIO	6,51 m <sup>2</sup>
ASEOS	4,07 m <sup>2</sup>



TITULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA	
		GETXO	
TITULO DEL PLANO:			
PLANTA ACOTADA			
ESCALA:	1/75	PLANO N°	4
FECHA:	MARZO 2018	AUTOR DEL PROYECTO:	
Getxo		SERVICIOS TÉCNICOS	



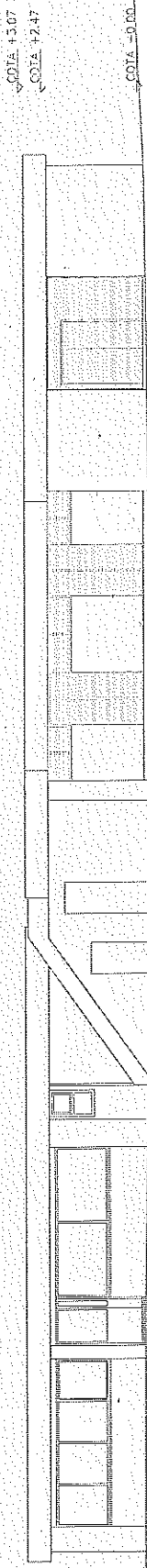
SUPERFICIES:	CONSTRUIDA	ÚTIL
	552,08 m <sup>2</sup>	518,49 m <sup>2</sup>

TÍTULO DEL PROYECTO  
RESTAURANTE "LA TERRAZA"  
PLAYA EREAGA  
GETXO

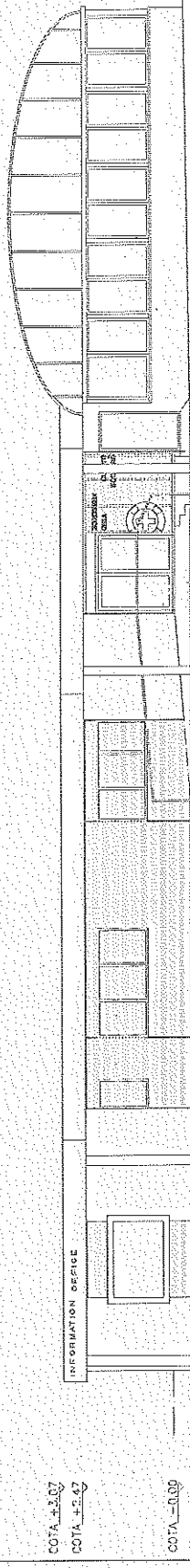
### PLANTA CUBIERTA

	ESCALA:	1/100	AUTOR DEL PROYECTO:	
	FECHA:	MARZO 2018		

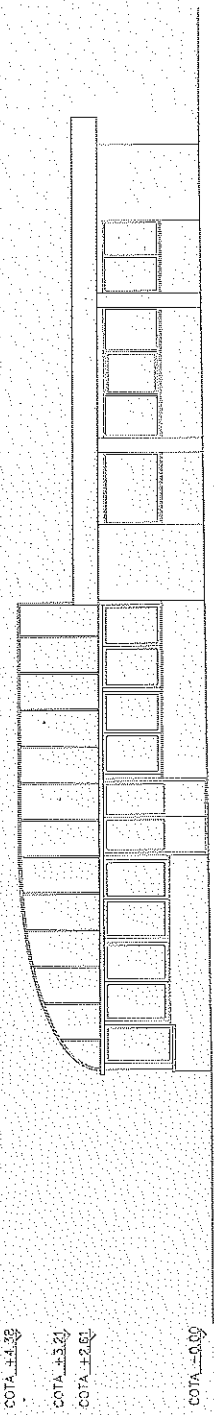
SERVICIOS TÉCNICOS



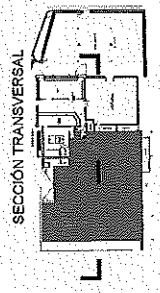
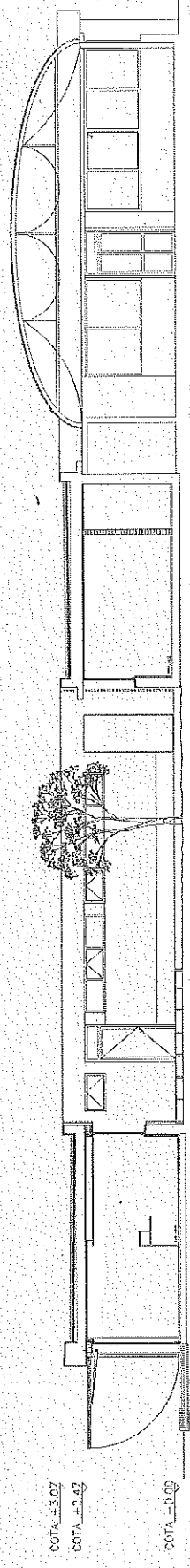
ALZADO NOROESTE



ALZADO SUROESTE



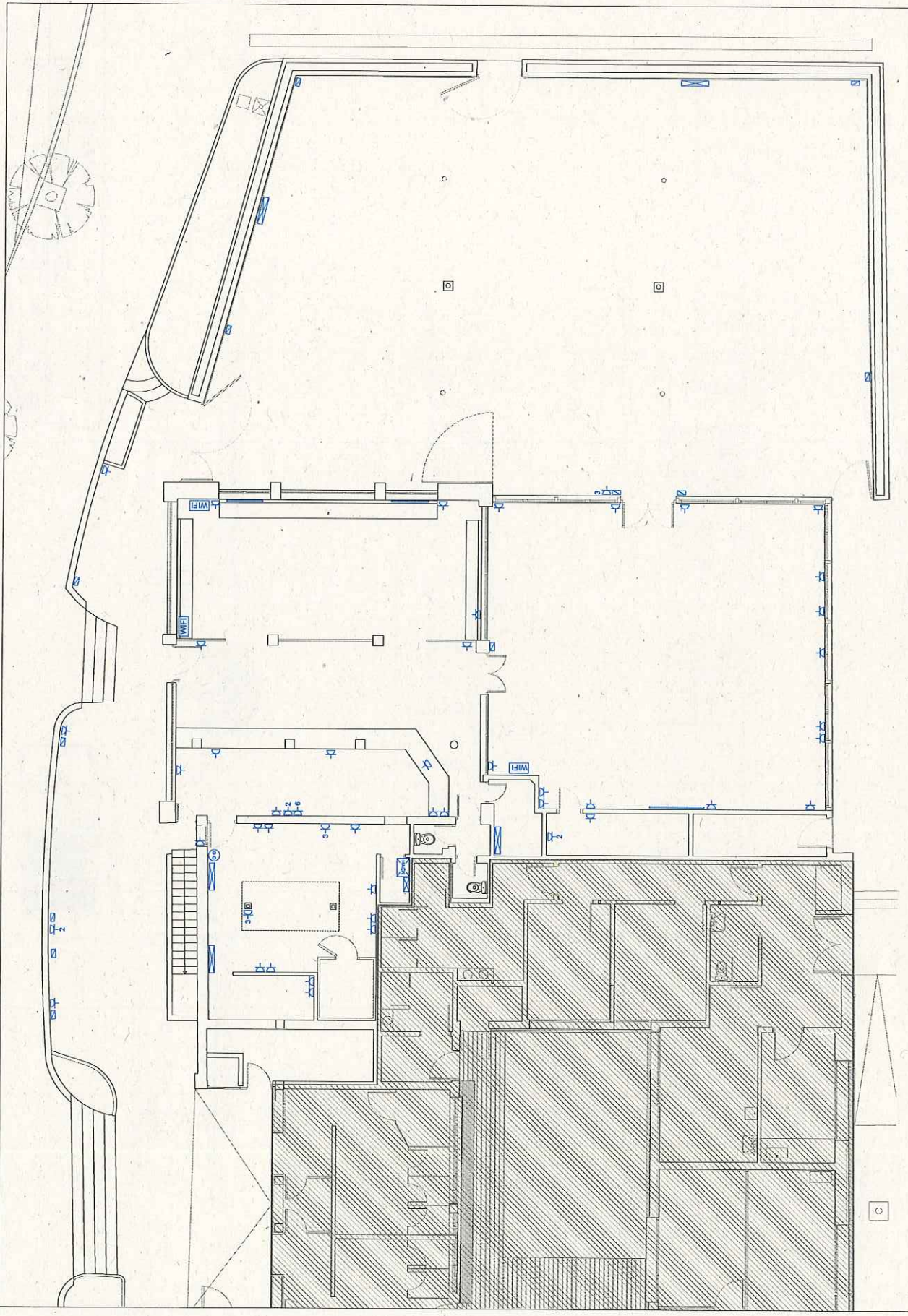
ALZADO SURESTE












SECCIÓN TRANSVERSAL

TÍTULO DEL PLANO:		<b>FACHADAS</b>	
AUTOR DEL PROYECTO:		<b>SECCION TRANSVERSAL</b>	
ESCALA:	1/75	PLANO Nº	<b>6</b>
FECHA:	MARZO 2018	SERVICIOS TÉCNICOS	

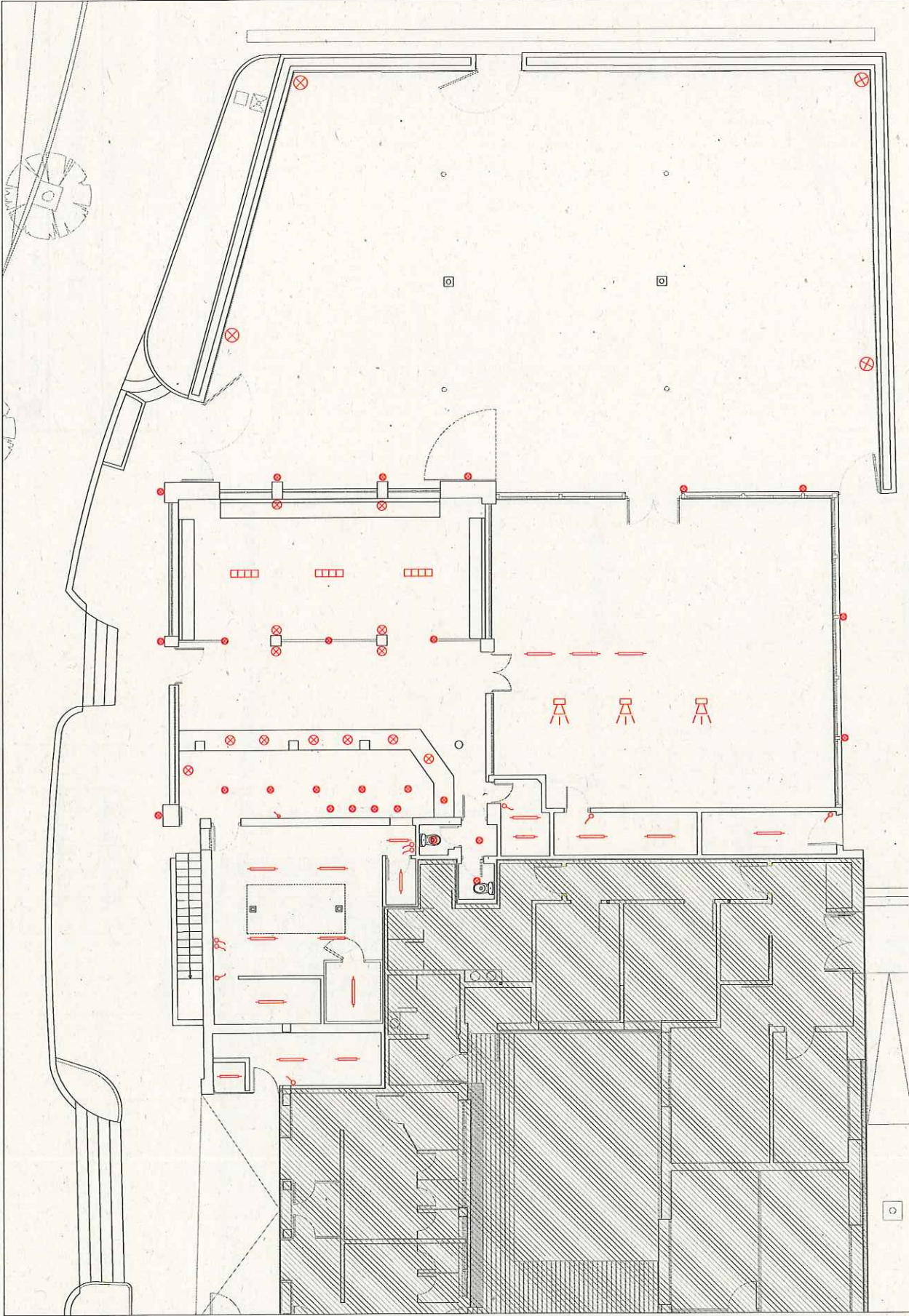




TÍTULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA	
		GETXO	
<b>INSTALACION ELECTRICA</b>			
TÍTULO DEL PLANO:		AUTOR DEL PROYECTO:	
ESCALA:	1/75	PLANO Nº	<b>7</b>
FECHA:	MARZO 2018		
 <b>Getxo</b> <small>INGENIERÍA</small>			
SERVICIOS TÉCNICOS			

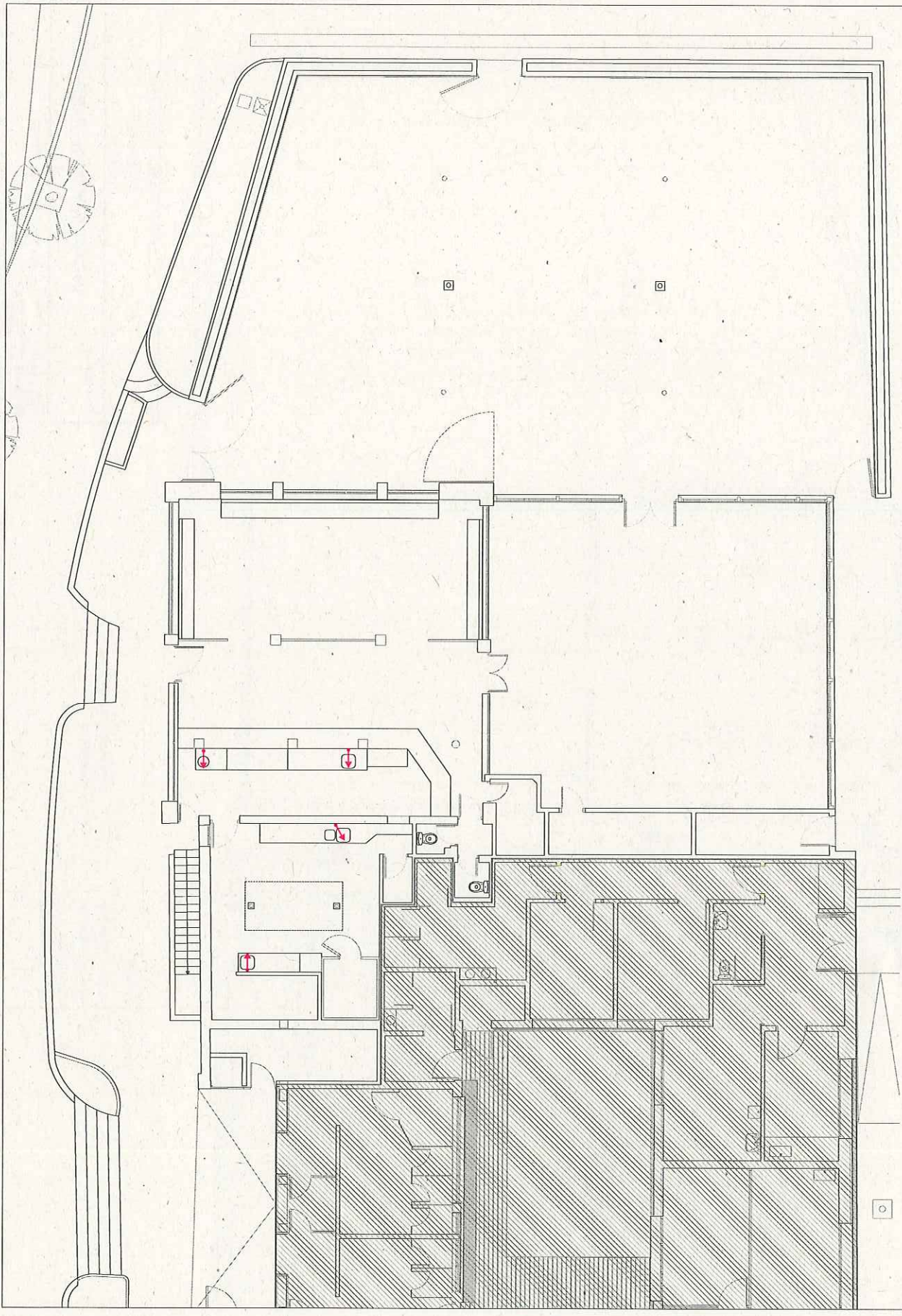
LEYENDA DE ELECTRICIDAD	
	BASE WIFI
	ENCHUFE
	NÚMERO DE ELEMENTOS
	TOMA DE TELEFONIA
	CAJA DE DERIVACIÓN
	CUADRO ELECTRICO
	CUADRO RACK
	TOMA TELEVISIÓN





TITULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA	
		GETXO	
<b>INSTALACION ALUMBRADO</b>			
TITULO DEL PLANO:		AUTOR DEL PROYECTO:	
		8	
ESCALA:	1/75	PLANO Nº	
FECHA:	MARZO 2018		
		SERVICIOS TÉCNICOS	

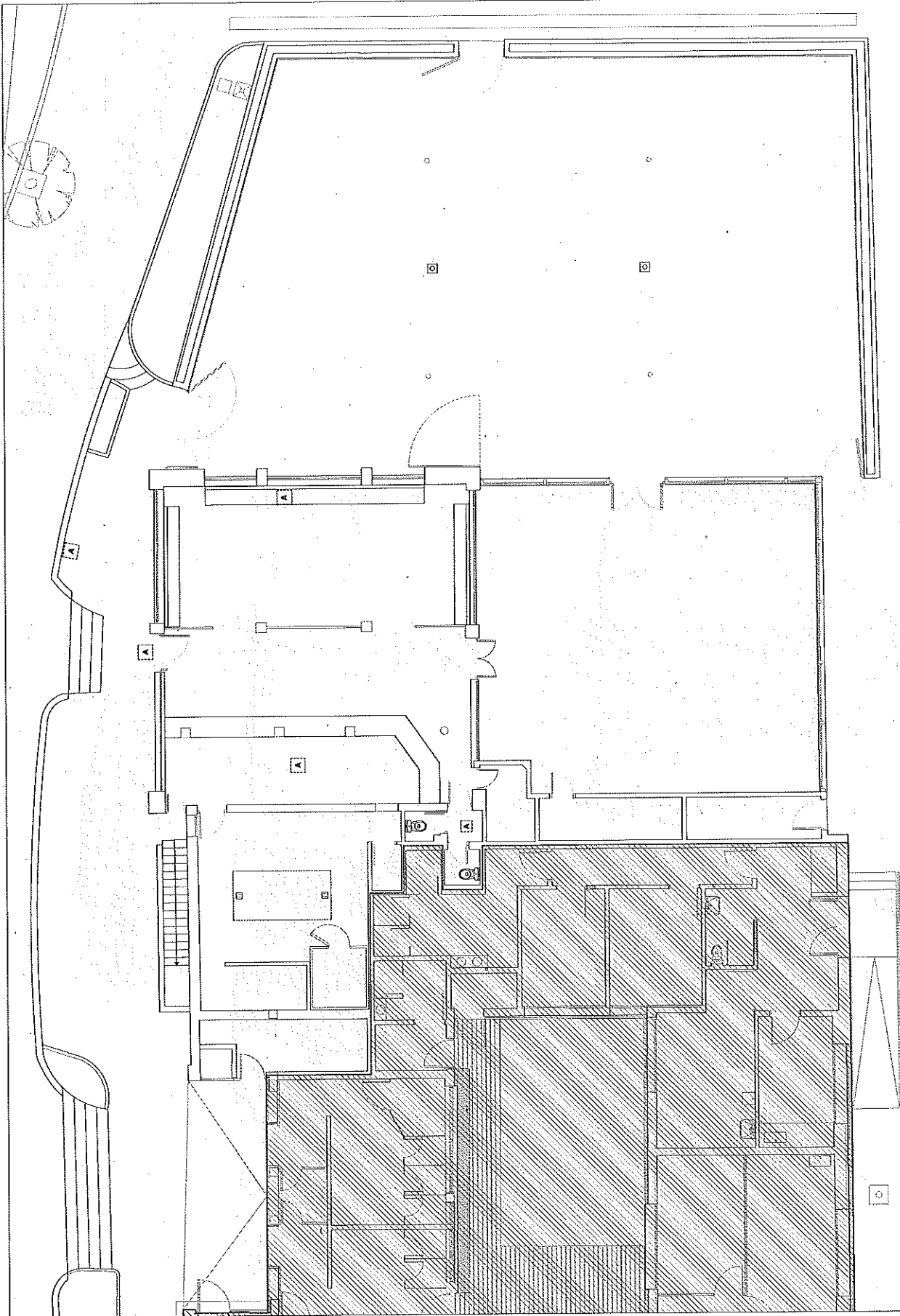
LEYENDA DE ALUMBRADO	
	INTERRUPTOR SIMPLE
	TUBO FLUORESCENTE
	PUNTO DE LUZ
	PUNTO DE LUZ HALÓGENO
	BASE DE LUZ HALÓGENA
	FOCO DE LUZ



TITULO DEL PROYECTO	RESTAURANTE "LA TERRAZA" PLAYA EREAGA GETXO		
TITULO DEL PLANO:	INSTALACION FONTANERIA		
ESCALA:	1/75	PLANO N°	9
FECHA:	MARZO 2018	AUTOR DEL PROYECTO:	
		SERVICIOS TÉCNICOS	

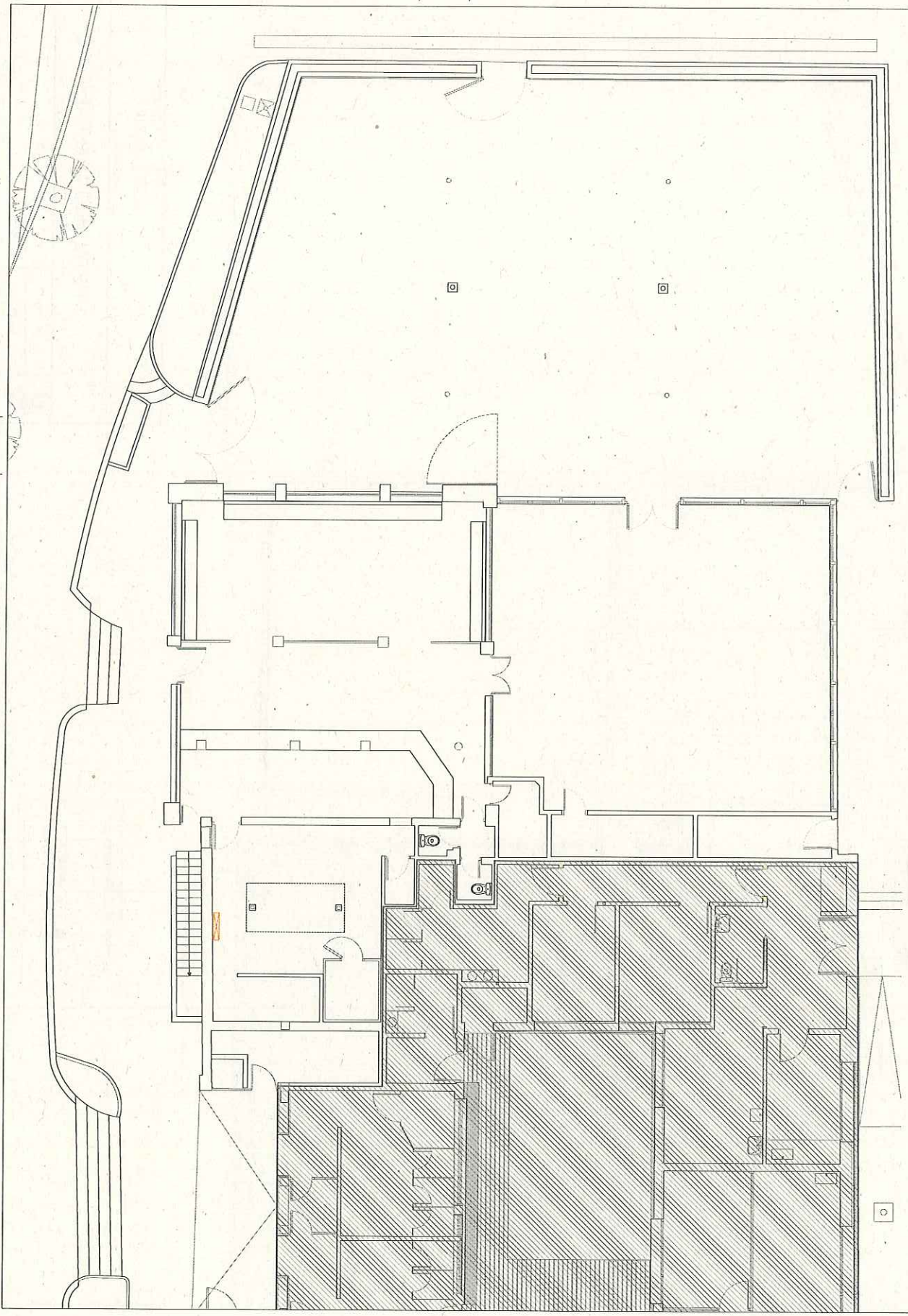
LEYENDA DE FONTANERIA


● PUNTO DE AGUA



TITULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA	
		GETXO	
TITULO DEL PLANO:		INSTALACION SANEAMIENTO	
ESCALA:	1/75	PLANO Nº	10
FECHA:	MARZO 2018	AUTOR DEL PROYECTO:	
		SERVICIOS TÉCNICOS	


LEYENDA DE SANEAMIENTO	
A	ARQUETA

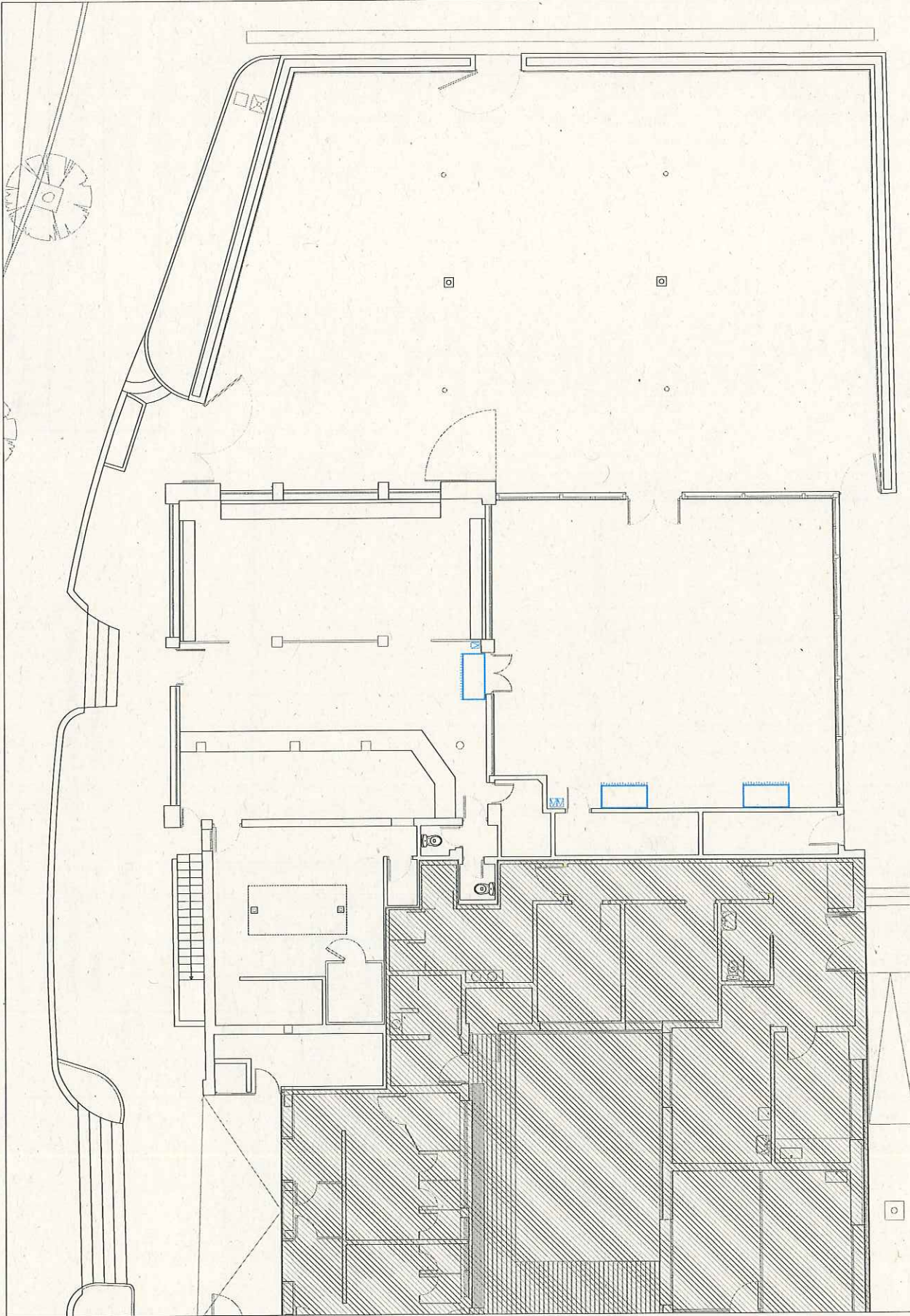


TITULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA	
		GETXO	
TITULO DEL PLANO:		INSTALACION GAS	
ESCALA:	1/75	PLANO Nº	11
Autor: 		FECHA:	MARZO 2018
SERVICIOS TÉCNICOS			

LEYENDA DE GAS

CONDUCCIONES DE GAS

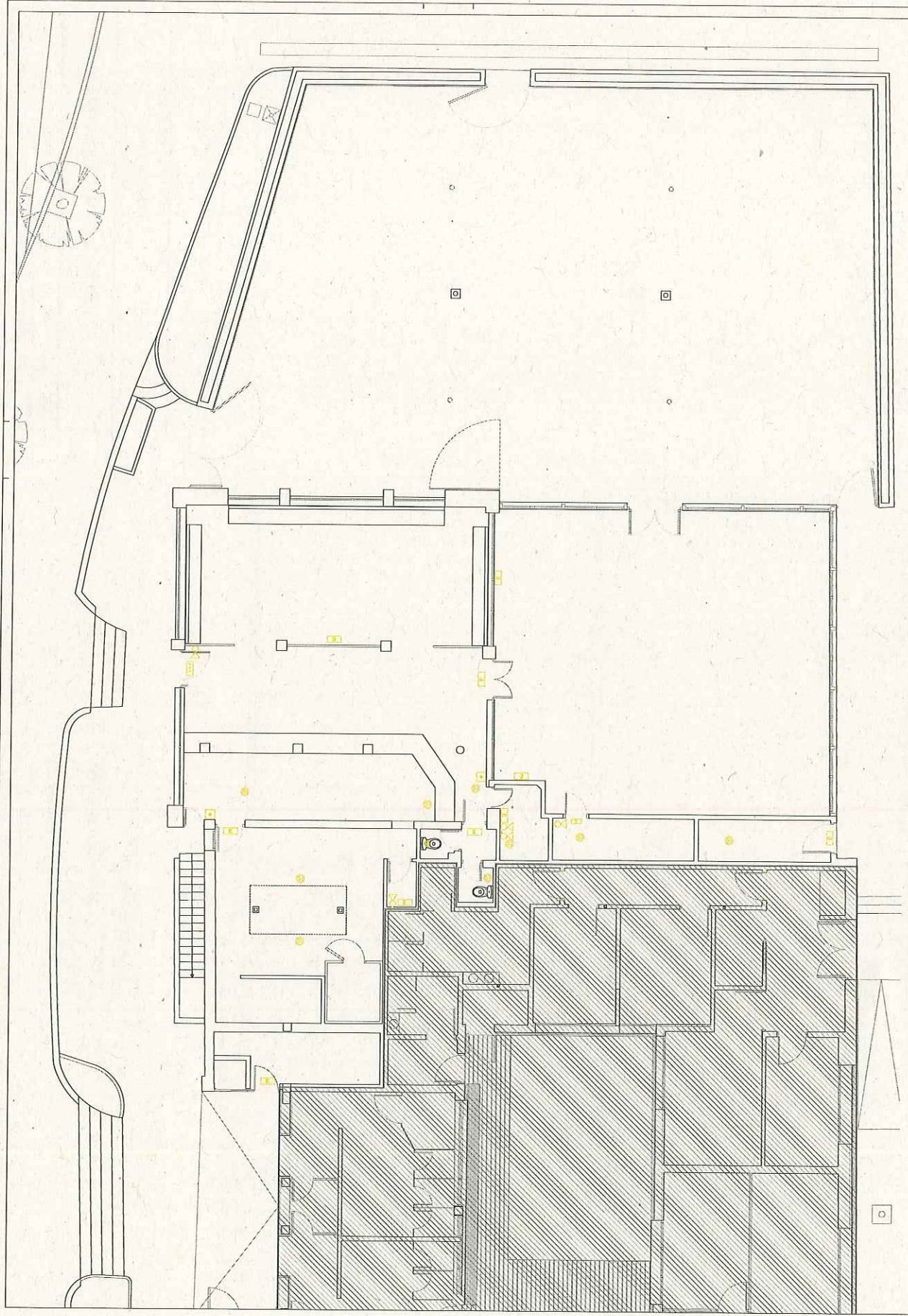










TÍTULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA GETXO	
TÍTULO DEL PLANO:		INSTALACION CLIMATIZACION	
ESCALA:	1/75	PLANO Nº	12
		FECHA:	MARZO 2018
		AUTOR DEL PROYECTO:	
		SERVICIOS TÉCNICOS	

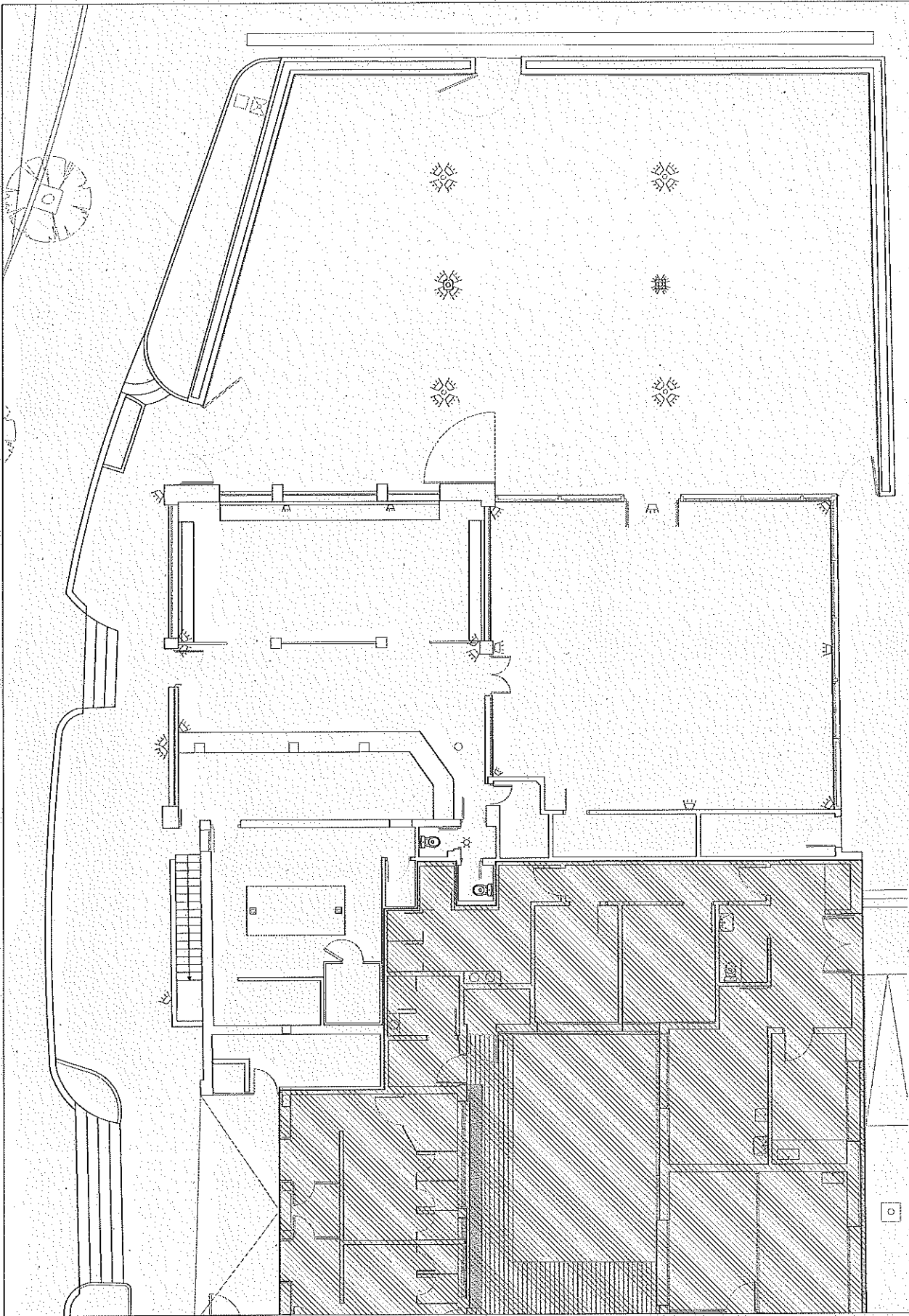
LEYENDA DE CLIMATIZACIÓN


	APARATO DE CLIMATIZACIÓN
	CONTROL DE CLIMATIZACIÓN





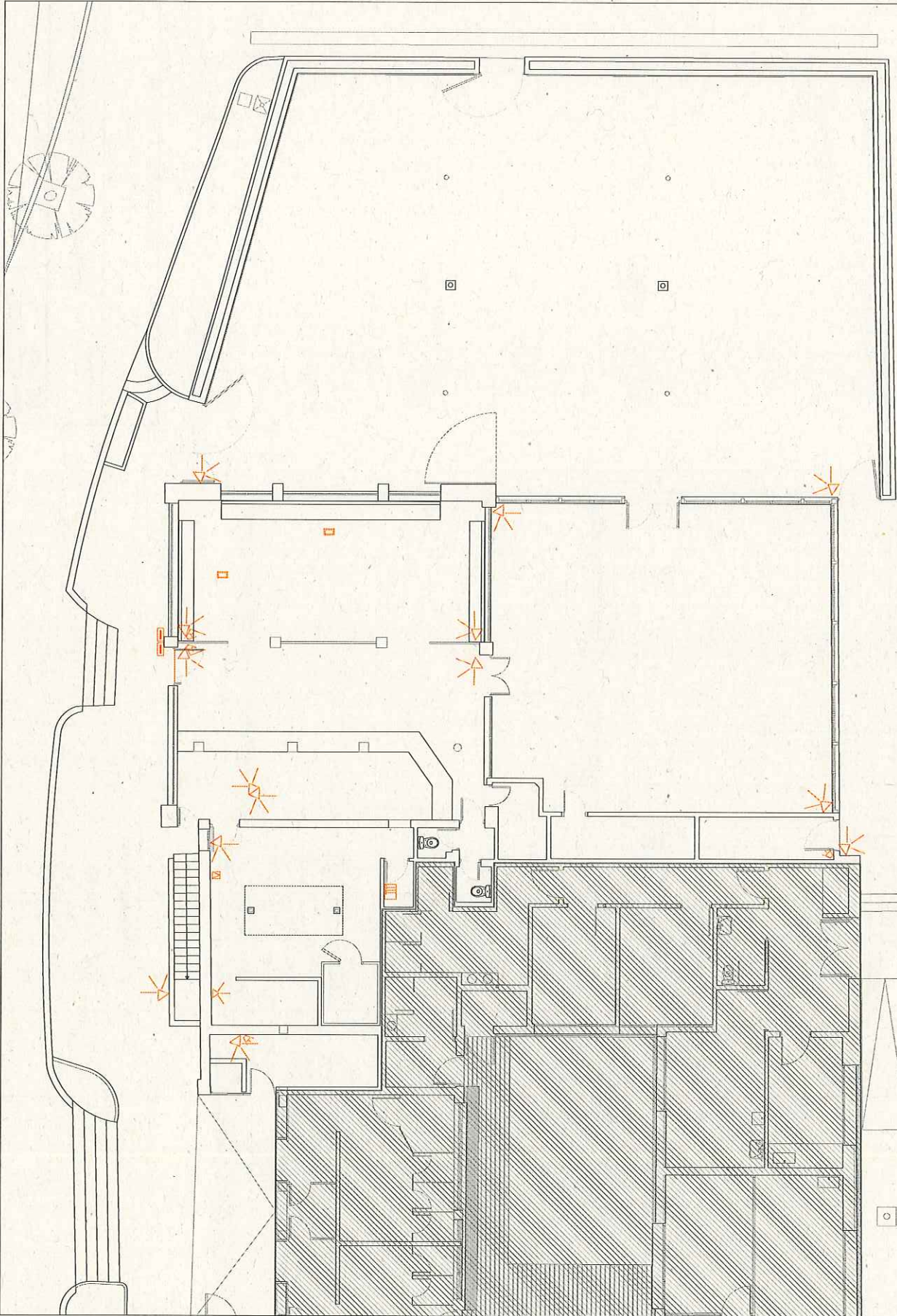
TITULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA	
		GETXO	
TITULO DEL PLANO:		INSTALACION CPI	
 <b>Getxo</b>	ESCALA:	1/75	PLANO Nº
	FECHA:	MARZO 2018	<b>13</b>
		AUTOR DEL PROYECTO:	
SERVICIOS TÉCNICOS			

LEYENDA CPI	
	EXTINTOR
	DETECTOR DE HUMOS
	PULSADOR DE EMERGENCIA
	LUZ DE EMERGENCIA
	LUZ DE EMERGENCIA: SALIDA



TITULO DEL PROYECTO		RESTAURANTE "LA TERRAZA"	
		PLAYA EREAGA	
		GETXO	
TITULO DEL PLANO:		INSTALACION MEGAFONIA	
ESCALA:	1/75	PLANO N°	14
		FECHA:	MARZO 2018
		AUTOR DEL PROYECTO:	
		SERVICIOS TÉCNICOS	

LEYENDA DE MEGAFONIA	
	ALTAVOZ EN TÈCHO
	ALTAVOZ



TITULO DEL PROYECTO: RESTAURANTE "LA TERRAZA"  
 PLAYA EREAGA  
 GETXO

TITULO DEL PLANO: INSTALACION DE SEGURIDAD

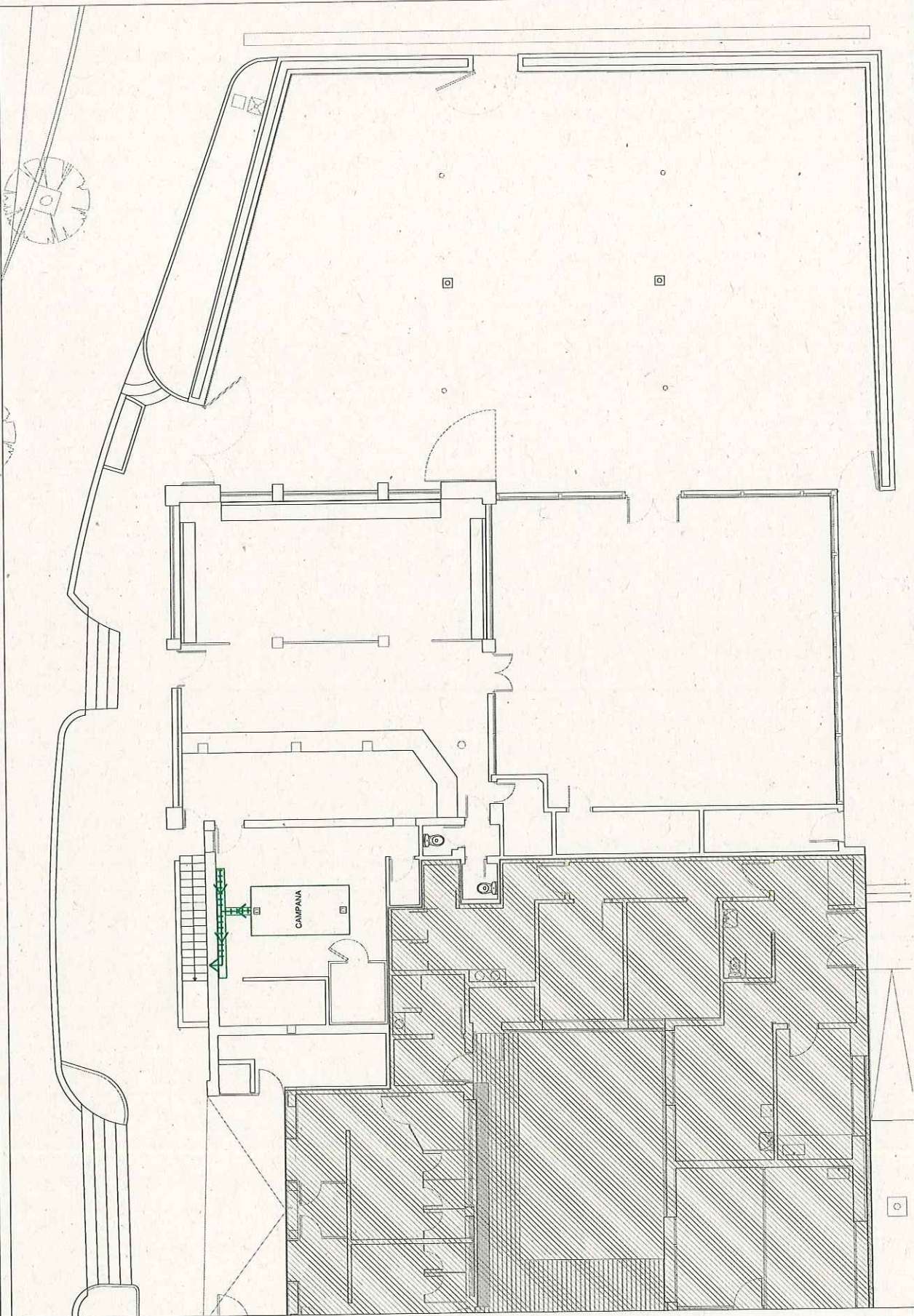
ESCALA: 1/75  
 PLANO Nº: 15  
 FECHA: MARZO 2018

Getxo  
 SERVICIOS TÉCNICOS

LEYENDA DE SEGURIDAD


	CENTRAL ANTIROBO
	CAMARA DE SEGURIDAD EN TECTO
	CAMARA SEGURIDAD
	CUADRO DE ALARMA
	SENSOR DE MOVIMIENTO
	DETECTOR DE SEGURIDAD
	AVISADOR ALARMA





TITULO DEL PROYECTO  
**RESTAURANTE "LA TERRAZA"**  
 PLAYA EREAGA  
 GETXO

TITULO DEL PLANO:  
**INSTALACION EXTRACCION HUMOS**

	ESCALA: 1/75	PLANO Nº	<b>16</b>
	FECHA: MARZO 2018	AUTOR DEL PROYECTO:	

SERVICIOS TÉCNICOS

LEYENDA DE EXTARCIÓN DE HUMOS

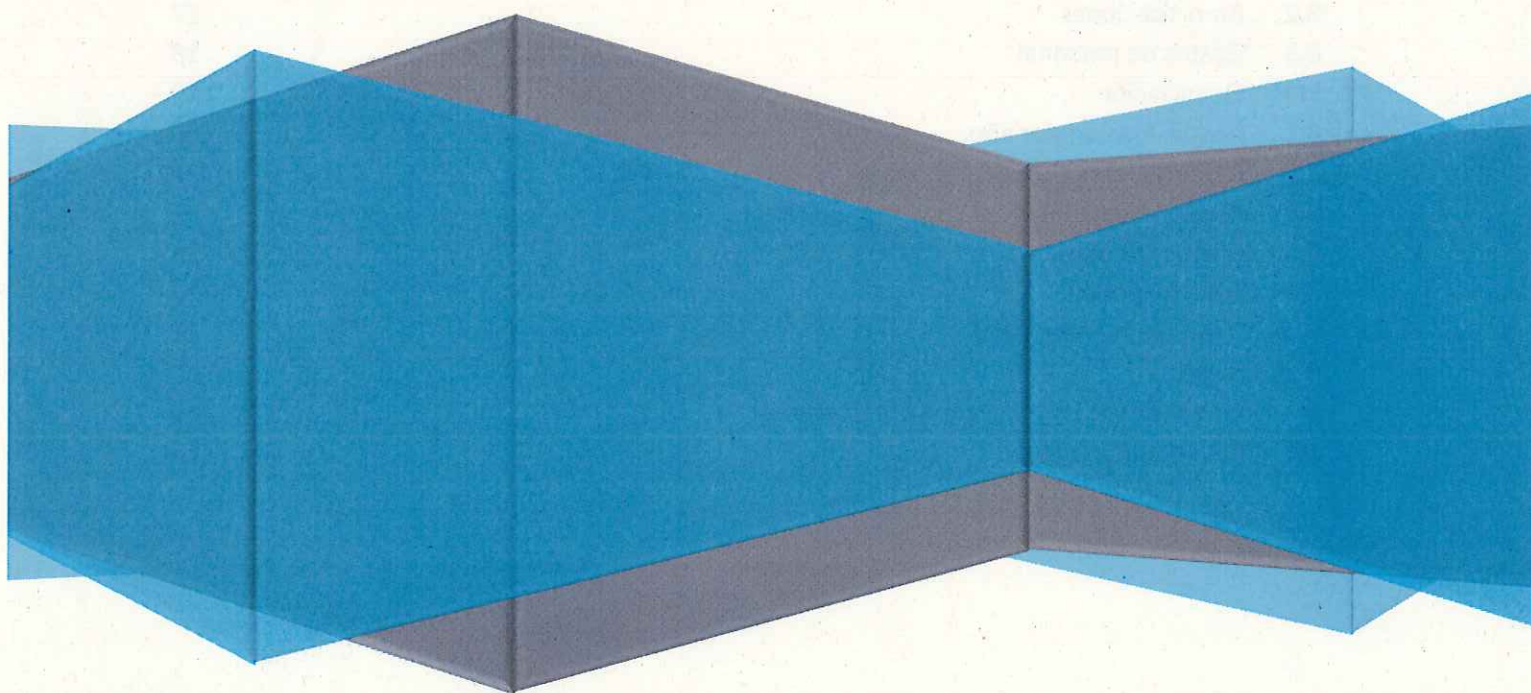
	CAMPANA EXTRACTORA
	CANALIZACIÓN DE HUMOS



# **INFORME ECONÓMICO ADMINISTRATIVO**

**FIJACIÓN DE UN CANON EN LA BAR  
RESTAURANTE LA TERRAZA SITUADA EN PLAYA  
DE EREAGA ABRIL 2018**

**MARIA LÓPEZ DE GUEREÑU**



<u>Descripción del contenido</u>	<u>Nº</u> <u>Página</u>
<b>1. Objeto del Informe</b>	<b>2</b>
<b>2. Solicitante de valoración y metodología</b>	<b>2</b>
<b>3. Descripción, localización y superficies</b>	<b>3</b>
3.1 Descripción	3
3.2 Datos registrales y catastrales	3
3.3 Identificación de superficies	3
<b>4. Comprobaciones y documentación</b>	<b>5</b>
4.1 Comprobaciones realizadas	5
4.2 Documentación	5
4.3 Planos	7
<b>5. Localidad y entorno</b>	<b>8</b>
5.1 Tipo de núcleo	8
5.2 Ocupación laboral y nivel de renta	8
5.3 Población	9
5.4 Evolución y densidad de población	9
5.5 Rasgos urbanos del entorno	9
5.6 Equipamientos	9
5.7 Comunicaciones	9
<b>6. Metodología y Valoración del canon (equivalente al alquiler)</b>	<b>9</b>
6.1 Método de coste	10
6.2 Método de rentas actualizadas	13
<b>7. Valor de tasación de alquiler o valor de canon</b>	<b>15</b>
7.1 Valor de tasación de alquiler o valor de canon	15
7.2 Observaciones	15
<b>8. Plan de Viabilidad</b>	<b>15</b>
8.1 Inversiones	15
8.2 Amortizaciones	17
8.3 Gastos de personal	18
8.4 Financiación	19
8.5 Gastos fijos primer año	20
8.6 Los productos y precios de venta	21
8.7 Previsión de ventas	22
8.8 Gastos variables	23
8.9 Total de gastos	23
8.10 Previsión de resultados	24
8.11 Ratios	24
<b>9. Conclusiones sobre el canon a establecer</b>	<b>25</b>
<b>10. Recomendaciones</b>	<b>26</b>

## **1. OBJETO DEL INFORME**

El objeto de este informe es determinar el valor del canon, a fecha de hoy, de un espacio destinado a local de hostelería conocido como La Terraza en Playa de Ereaga en el Municipio de Getxo (Bizkaia).

Así mismo es objeto de este informe, determinar el teórico valor del canon para que la actividad que se desarrolle en dicho local, obtenga beneficios, o al menos, no genere pérdidas, y pueda realizarse la explotación del mismo, sin tensiones de tesorería o económicas que tengan como consecuencia el abandono de la actividad y cese de los puestos de trabajo que haya creado, y la generación de pérdidas para el concesionario.

## **2. SOLICITANTE DE LA VALORACIÓN Y METODOLOGÍA**

El solicitante es el Ayuntamiento de Getxo (Fueros 1, 48992 Getxo), con CIF P-4805300C, según propuesta de servicio y presupuesto de fecha 19 de enero de 2018. La finalidad de este informe por lo que respecta a dicha instrucción es la de asesoramiento.

El informe se realiza siguiendo una comparativa de dos métodos, la primera metodología basada en el Método del Coste, y la segunda metodología basada en el Método de Rentas Actualizadas.

El canon recomendado, resultante de las metodologías aplicadas, será utilizado como dato de alquiler del espacio, realizando entonces un plan de viabilidad de la actividad económica.

Para realizar el plan de viabilidad se han solicitado datos de inversiones, y gastos al solicitante del servicio, aportando estos sólo, datos de gastos de personal, pero ninguno otro. Este plan de viabilidad está basado en datos estimativos de una actividad estándar con las características del espacio. Estos datos estimativos son el resultado de la observación y el conocimiento, que el grupo de asesores que realizan este estudio tienen, de otras actividades similares que son asesoradas, cuyos documentos son confidenciales, y por tanto no pueden ser aportados en este informe.

En cualquier caso, remarcamos que, la finalidad de este informe es la de asesoramiento sobre la fijación de un canon de concesión que permita la viabilidad de la actividad económica y

realizar una serie de recomendaciones para que la licitación pública no quede desierta y esté basada en un principio de equilibrio económico.

### **3. DESCRIPCIÓN, LOCALIZACIÓN Y SUPERFICIES**

#### **3.1. Descripción**

La Terraza es un edificio municipal, calificado de equipamiento público, a fin de destinarlo como establecimiento hostelero perteneciente a la actividad del Grupo 2.

El local de hostelería se encuentra situado en la playa de Ereaga, Muelle de Ereaga 5, municipio de Getxo.

La zona dedicada a bar restaurante ocupa la parte sur del edificio con tres fachadas, la fachada este a la calle Ereagako Kaia, la sur a la zona verde adyacente y la oeste al paseo marítimo, teniendo acceso desde la terraza del establecimiento situada al sur del edificio y desde la acera de vial rodado, en la fachada este.

En la zona suroeste, el edificio original se amplió cubriendo parte de la terraza de la cafetería.

El local comprende zona de atención al público, zona de barra, almacenes y baños.

#### **3.2. Datos registrales y catastrales**

Anexo 1: Consulta descriptiva y grafica de datos catastrales de bienes inmuebles emitida por la Diputación foral de Bizkaia.

Anexo 2: Consulta vista de bienes inmuebles emitida por Diputación Foral de Bizkaia.

Anexo 3: Valores catastrales 1, 2, 3 Y 4.

Anexo 4: Valor mínimo atribuible a bienes inmuebles

#### **3.3. Identificación y superficies**

Para conocer las superficies sobre las que se debe calcular el canon, se han utilizado diferentes documentos. Por un lado se ha consultado al catastro, por otro lado se han extraído los datos de los pliegos de las condiciones técnicas de la licitación realizada el 23 de abril de 2014, y por último, se han comprobado estos con los incluidos en el proyecto técnico que fue entregado por el concesionario actual y realizado por el arquitecto, Urko Balziqueta Florez.

MEDICIÓN Y VALORACIÓN SEGÚN DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA			
DESCRIPCIÓN	SUPERFICIE M2	SUPERFICIE M2	PARTICIPACIÓN
SUPERFICIE PARCELA	1618,17		
SUPERFICIE IMPUTADA	215,29		
SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA	709,37		
SUPERFICIE DE PARCELA SIN CONSTRUIR	908,8		
IDENTIFICACIÓN ELEMENTOS			
N9559868J (RESTAURANTE)		215,29	100%
N9559869R (LONJA VACIA)		3,04	0%
N9559870P (ALMACEN)		425,69	0%
N9559871A (TRASTERO)		65,35	0%

SUPERFICIES SEGÚN PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS DE 23/04/2014		
DESCRIPCIÓN	SUPERFICIE UTIL	SUPERFICIE UTIL TERRAZAS
BAR	79,64	
TERRAZA INTERIOR	108,98	
TERRAZA EXTERIOR 1		68,51
TERRAZA EXTERIOR 2		281,86
COCINA	32,19	
CONGELADOR	3,44	
CUARTO	1,52	
VESTUARIO	6,51	
ASEOS	4,07	
ALMACEN 1	1	
ALMACEN 2	8,44	
ALMACEN 3	3,9	
ALMACEN 4	6,24	
SUPERFICIE UTIL TOTAL (metros cuadrados)	<b>255,93</b>	<b>350,37</b>
SUPERFICIE UTIL TOTAL (metros cuadrados)	<b>616,32</b>	

NOTA: EN EL PLANO PLANTA MUEBLADA, HAY UN ERROR EN LA SUMA DE SUPERFICIES

<b>SUPERFICIES SEGÚN PROYECTO ACTIVIDAD 414-1314 DE ABRIL 2014, REALIZADO POR ARQUITECTO URKO BALZISKUETA FLOREZ</b>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>SUPERFICIE M2</b>	<b>DIFERENCIAS</b>
BAR (BARRA+ZONA PUBLICA 1)	103	23,36
ZONA PUBLICO 2	109,45	0,47

COCINA	27,02	-5,17
CAMARA FRIGORIFICA	3,38	-0,06
CUARTO GAS	1,77	0,25
VESTUARIO	6,41	-0,1
ANTEASEO+ASEO 1`+ASEO2	3,86	-0,21
ALMACEN 1	5,07	4,07
ALMACEN 2	7,29	-1,15
ALMACEN 3	3,83	-0,07
ALMACEN 4	6,04	-0,2
CUARTO ELÉCTRICO	1,44	1,44
SUPERFICIE UTIL TOTAL	278,56	-327,74
SUPERFICIE CONSTRUIDA TOTAL		-616,32
<b>SUPERFICIE UTIL SIN TERRAZAS EXT.</b>	<b>278,56</b>	<b>22,63</b>

Por tanto, y observando que no coinciden los metros en las informaciones consultadas, tomaremos como correctas las mediciones incluidas en el pliego de condiciones técnicas de 23 de abril de 2014, ya que son las aportadas desde el Ayuntamiento de Getxo.

#### **4. COMPROBACIONES Y DOCUMENTACIÓN**

##### **4.1 Comprobaciones realizadas**

La comprobación ocular del terreno o inmueble, en su caso, se ha limitado a comprobar en lo posible las medidas sobre plano, superficies, ocupación y el aspecto general, sin haber realizado ningún ensayo, levantamiento exacto, cata y/o trabajo específico que tenga por objeto determinar el estado de la estructura, subsuelo o los vicios ocultos. Se ha visitado exteriormente e interiormente el inmueble, en su caso, comprobando su identificación física.

##### **4.2. Documentación**

Toda la documentación recibida es confidencial, por tanto, ha sido tratada por nuestro equipo de trabajo como tal, no difundiendo su contenido en ningún momento con objeto diferente que el de ampliar, preguntar, o resolver dudas de dichos contenidos, con ninguna persona ajena al equipo de trabajo.

Han sido proporcionados por parte del Ayuntamiento, los siguientes documentos:

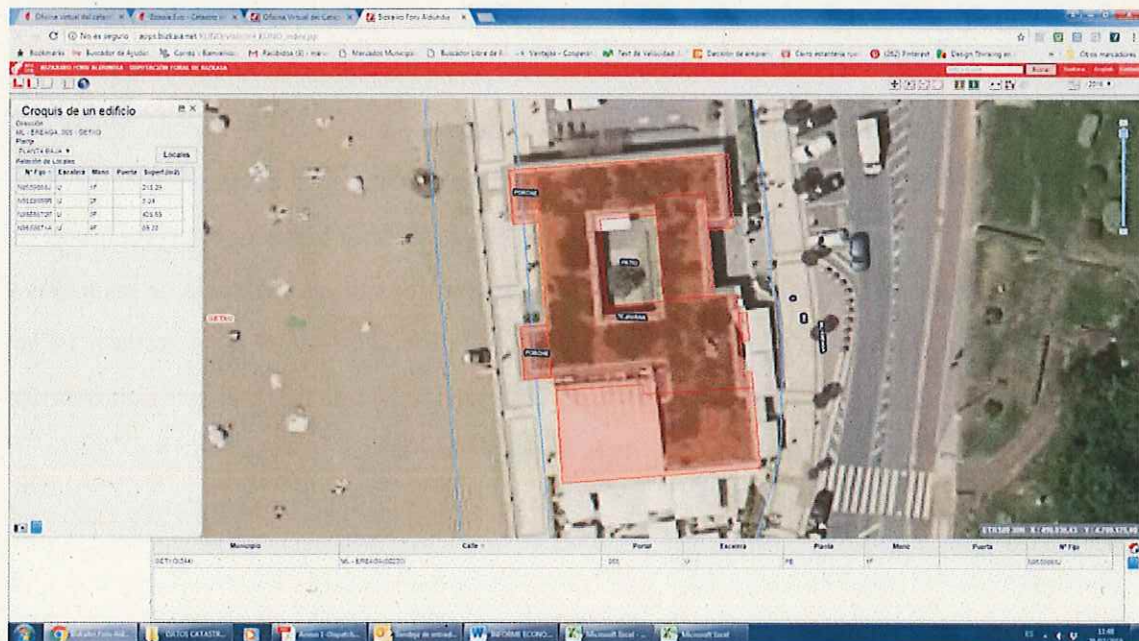
1. Contrato de explotación en vigor del edificio municipal identificado como la terraza.
2. Prórroga en vigor del contrato para la explotación del edificio municipal denominado La Terraza.
3. Pliego de condiciones técnicas que han regido la explotación del edificio municipal La Terraza con la concesión actual.
4. Pliegos de cláusulas administrativas particulares para la contratación, por procedimiento abierto, de la explotación del edificio municipal denominado la Terraza, de la concesión actual.

Finalmente, debemos remarcar que, este estudio está realizado con las siguientes suposiciones.

1. El canon conlleva un 21% de IVA.
2. La inversión inicial es un dato estimativo procedente de la observación actual del local y sus teóricas inversiones realizadas. Se ha tomado como referencia el estado en el que se encontraban las instalaciones en el año 2010, ya que se tiene constancia de que el estado actual de dichas instalaciones, fue logrado con las reformas realizadas en aquel año. Para ello se han solicitado precios a contratistas que habitualmente realizan reformas similares a las que se realizaron entonces.
3. El local pertenece al grupo 2.

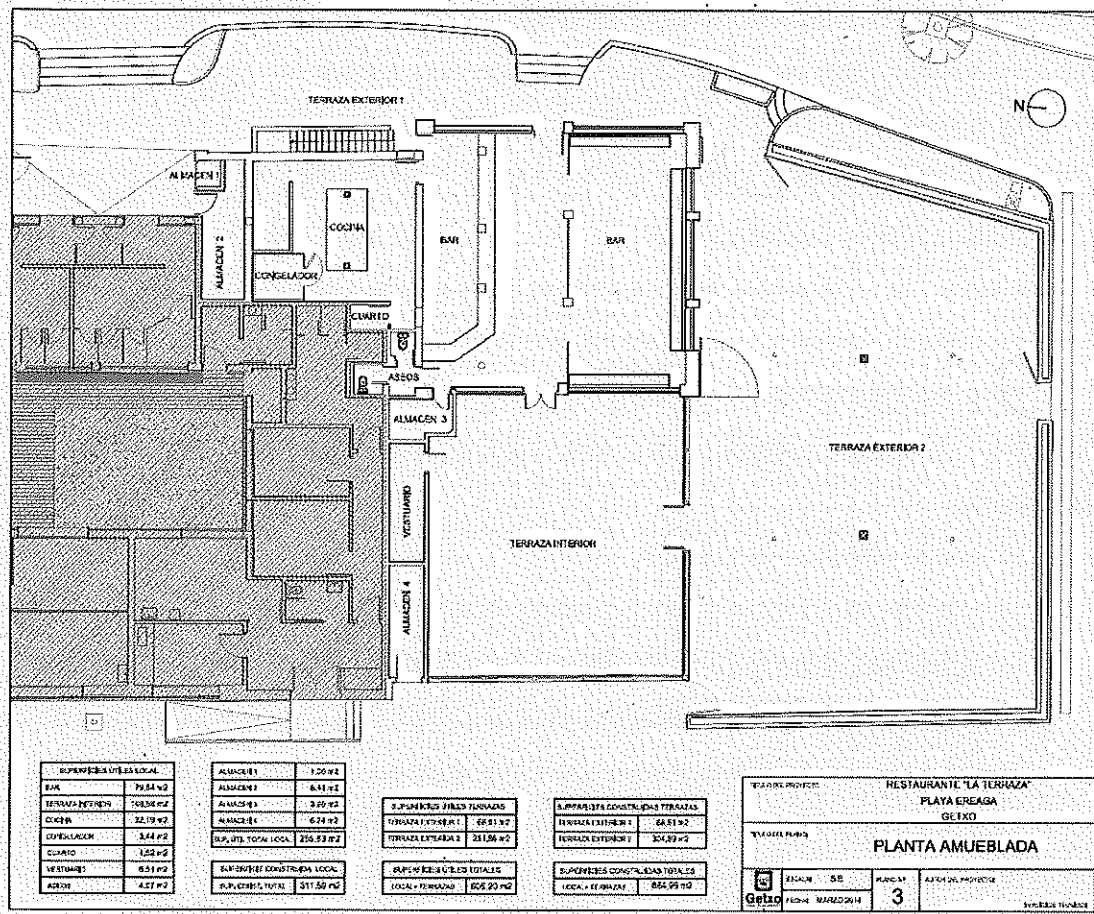
### 4.3 Planos

#### VISTA GRÁFICA



#### PLANO PLANTA AMUEBLADA





## 5. LOCALIDAD Y ENTORNO

### 5.1. Tipo de núcleo

Getxo es un municipio de la costa del territorio histórico y provincia de Bizkaia, en el País Vasco. Está situado en la margen derecha de la ría de Bilbao, en la desembocadura del Ibaizábal-Nervián. Forma parte de la comarca del Gran Bilbao y del área metropolitana de Bilbao. Cuenta con 79 544 habitantes (INE 2014) y destaca por la gran presencia de palacetes y viviendas construidas por la alta burguesía durante la industrialización. Está ubicado a 14 km de Bilbao, tiene una superficie de 11,89 km<sup>2</sup>. Limita al norte con Sopelana, al este con Berango y Leioa, al sur con Portugalete y al oeste con la Bahía del Abra.

### 5.2. Ocupación laboral y nivel de renta

El nivel de renta de la población es alto. La población se ocupa mayoritariamente en las labores propias de la actividad del núcleo y núcleos adyacentes. En Getxo, los sectores con más peso

son el de Servicios profesionales y empresariales (33,68%), el de Comercio y Reparación (26,78%), y el de Otras actividades de servicios (16,71%).

### **5.3. Población**

Según el padrón del Instituto Nacional de Estadística de 2014: 79.544 habitantes de derecho.

### **5.4. Evolución y densidad de la población**

Getxo contaba con 5.442 habitantes en 1900 y 19.309 en 1950. A partir de la década de los 70 los grandes planes urbanísticos atrajeron a miles de personas a vivir al municipio. En el 2002 tuvo su máxima población, con 84.024 habitantes (según INE 2002).

### **5.5. Rasgos urbanos del entorno**

Zona costera del municipio.

### **5.6 Equipamiento**

El municipio dispone de todo tipo de equipamientos y servicios.

### **5.7.- Comunicaciones**

Getxo cuenta con unas excelentes conexiones. Se puede llegar por la carretera de La Avanzada (BI-637), la de la ría o bien por el corredor "Uribe Kosta". Numerosas líneas de autobús salen de Getxo conectando el municipio con Bilbao, Barakaldo o Leioa. El medio de transporte público más utilizado es el Metro Bilbao (parte de su trazado es del antiguo ferrocarril Bilbao-Plencia, cuyas líneas conectan a la mayoría de los municipios del Gran Bilbao, y que enlazan con algunas estaciones de Cercanías-Renfe y con la estación Abando. Metro Bilbao posee siete estaciones en Getxo. El aeropuerto más cercano a Getxo es el aeropuerto de Bilbao, situado a 19 kilómetros y de fácil acceso por autovía o en transporte público.

## **6. METODOLOGIA DE VALORACIÓN DE CANON (EQUIVALENTE A UN ALQUILER)**

La metodología utilizada se ha basado en dos valores calculados:

1. El valor de mercado por el "Método de Coste", es decir, coste de la inversión por metro cuadrado.
2. El valor de mercado, por el "Método de Rentas Actualizadas" para un inmueble con explotación económica, es decir, el precio de alquiler por metro cuadrado en el mercado para una actividad económica similar a fecha actual.

### 6.1 Método de Coste

Para determinar el VALOR DE MERCADO mediante el METODO DE COSTE, necesitamos conocer el valor de mercado por metro cuadrado, de las superficies ocupadas y de las inversiones que requerirían estas superficies, para que el local quedara en el estado en el que se encuentran.

Para ello hemos realizado los siguientes cálculos:

1. Valor de mercado por metro cuadrado de la superficie interior y exterior del local objeto de la explotación.
2. Valor de las inversiones necesarias por metro cuadrado de la superficie interior y exterior del local objeto de la explotación.

#### Datos de superficies y Valores del metro cuadrado

MEDICIÓN Y VALORACIÓN SEGÚN DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA						
DESCRIPCIÓN	SUPERFICIE M2	VALOR SUELO	VALOR CONSTRUCCIÓN	VALOR CATASTRAL	SUPERFICIE M2	PARTICIPACIÓN
SUPERFICIE PARCELA	1618,17					
SUPERFICIE IMPUTADA	215,29					
SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA	709,37					
SUPERFICIE DE PARCELA SIN CONSTRUIR	908,8					
<b>IDENTIFICACIÓN ELEMENTOS</b>						
N9559868I (RESTAURANTE)		239.621,48 €	36.465,67 €	276.087,15 €	215,29	100%
N9559869R (LONJA VACIA)		5.180,68 €	867,21 €	6.047,89 €	3,04	0%
N9559870P (ALMACEN)		386.470,25 €	64.692,64 €	451.162,89 €	425,69	0%
N9559871A (TRASTERO)		86.615,04 €	14.499,06 €	101.114,10 €	65,35	0%
VALOR MÍNIMO ATRIBUIBLE	1.453.238,96 €			834.412,03 €	709,37	
INDICE CORRECTOR DE VALOR MÍNIMO ATRIBUIBLE	0,87					
INDICE CORRECTOR DE VALOR CATASTRAL	0,50					
						<b>METRO CUADRADO</b>
VALOR MERCADO SEGUN VALOR MINIMO ATRIBUIBLE	777.133,13 €					
VALOR MERCADO SEGUN VALOR CATASTRAL	968.825,97 €					
VALOR MERCADO DE EDIFICACIONES (INCLUIDO SUELO)	834.412,03 €		3.875,76 €			
VALOR MERCADOS SUELO SIN EDIFICACIONES	134.413,94 €		147,90 €			

Según la Diputación Foral de Bizkaia, en concreto la oficina del catastro, la parcela en la que se encuentra el local objeto de la concesión, tiene una superficie de 1.618,17 metros cuadrados. De estos, sólo en 215,20 metros cuadrados, correspondientes al elemento del restaurante, es repercutido el 100% del valor mínimo atribuible, ya que el resto de elementos computan al 0%, ahora bien, también nos proporcionan el dato de la superficie construida, y la superficie sin construir, siendo estas respectivamente de 709,37 metros cuadrados, y de 908,80 metros cuadrados.

Tras reunirnos con dicha oficina, y facilitarnos los índices de corrección utilizados (0,87, y 0,50), podemos decir que, según el valor mínimo atribuible, el valor de mercado de los 4 elementos es de 777.133,13€, y según el valor de catastro, el valor de mercado de los 4 elementos es de 968.825,97€. En cualquier caso, debemos remarcar también, que la oficina del catastro nos ha informado, que el valor mínimo atribuible se utiliza para hacer el cálculo del IBI, siendo el valor catastral, el utilizado habitualmente para definir el valor de mercado, por tanto será este el que elijamos como valor de mercado de los 4 elementos que componen el local objeto de la concesión.

Por tanto, si al valor mínimo atribuible, le aplicamos el índice corrector del 0,50, índice utilizado para el cálculo del valor catastral, vemos que el valor de los 4 elementos edificados asciende a 834.412,03€, y consecuentemente, el valor de mercado del resto de la parcela que no tiene elementos, es de 134.413,94€.

Estos datos nos sirven para conocer el valor de mercado del metro cuadrado que tendrá el elemento edificado objeto de la concesión, incluyendo valor del suelo y de la construcción, y el valor de mercado del suelo objeto de la concesión, que no tiene edificación.

Finalmente concluimos que, repercutiendo el valor de mercado de la edificación, en los metros de imputación (215,29m<sup>2</sup>), el valor de mercado del metro cuadrado interior es de 3.875,76€, y el valor de mercado del metro cuadrado exterior es de 147,90€.

A continuación, nos llevamos estos valores, a los metros cuadrados de cada tipo que se incluyen en el contrato objeto de concesión, lo que nos dará el valor de mercado de la unidad de concesión:

VALOR DEL LOCAL POR EL METODO DE COSTE			
DESCRIPCIÓN SUPERFICIES	SUPERFICIE	VALOR MERCADO M2	VALOR MERCADO
METROS CUADRADOS DE ACTIVIDAD INTERIOR	255,93	3.875,76 €	991.922,85 €
METROS CUADRADOS DE ACTIVIDAD EXTERIOR	350,37	147,90 €	51.820,66 €
<b>SUBTOTAL</b>	<b>606,3</b>	<b>4.023,66 €</b>	<b>1.043.743,51 €</b>

Observamos, que el valor de mercado de la parcela y construcción objeto de concesión, asciende a 1.043.743,51€.

#### Datos de inversiones estimativas y Valores del metro cuadrado

Y por último, debemos realizar el cálculo, de las instalaciones y otras inversiones que actualmente se encuentran realizadas en los metros cuadrados interiores y exteriores objeto de concesión.

Para ello, y puesto que no nos han sido proporcionados dichos datos, hemos realizado una estimación de valor de mercado, de las inversiones originales realizadas supuestamente en el año 2010, momento en que se realizó la última remodelación de La Terraza.

A continuación exponemos las estimaciones realizadas:

	Unidades	Precio Unitario Sin IVA	Totales		VALOR INVERSIÓN M2 INTERIOR	VALOR INVERSIÓN M2 EXTERIOR
			Sin IVA	IVA		
<b>* Instalaciones técnicas</b>			258.669,00 €			
Renovación instalaciones interiores	255,93	600,00	153.558,00 €		600,00 €	
Renovación instalaciones exteriores	350,37	300,00	105.111,00 €			300,00 €
<b>* Maquinaria.</b>			12.150,00 €			
Cafetera	1	9.500,00	9.500,00 €		37,12 €	27,11 €
Thermomix	1	1.200,00	1.200,00 €		4,69 €	3,42 €
Cortadora	1	700,00	700,00 €		2,74 €	2,00 €
Batidora	1	250,00	250,00 €		0,98 €	0,71 €
Exprimidor	1	500,00	500,00 €		1,95 €	1,43 €
<b>* Útiles y herramientas.</b>			26.250,00 €			
Cubiertas de cocina, vajilla, sartenes, cazuelas...	1	15.000,00	15.000,00 €		58,61 €	42,81 €
Manteles y servilletas	75	150,00	11.250,00 €		43,96 €	32,11 €
<b>* Mobiliario.</b>			181.800,00 €			
Mesas y sillas interior (126 comensales)	1	60.000,00	60.000,00 €		234,44 €	
Taburetes cafetería	12	150,00	1.800,00 €		7,03 €	
Mesas y sillas exterior (188 comensales)	1	120.000,00	120.000,00 €			342,50 €
<b>* Equipos para el proceso de información.</b>			3.950,00 €			
Equipo informático	2	600,00	1.200,00 €		4,69 €	3,42 €
Móviles comandas	5	150,00	750,00 €		2,93 €	2,14 €
TPV	2	1.000,00	2.000,00 €		7,81 €	5,71 €
<b>* Otros.</b>			300,00 €			
Aplicaciones informáticas (programas informáticos, diseño y ejecución web)	1	300,00	300,00 €		1,17 €	0,86 €
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>			<b>483.119,00 €</b>		<b>1.008,12 €</b>	<b>764,22 €</b>

Hemos incluido en las inversiones realizadas, la renovación de instalaciones interiores y exteriores, la maquinaria, los útiles y herramientas, el mobiliario teniendo en cuenta el aforo permitido tanto en las instalaciones interiores como exteriores, los equipos para el proceso de información y las licencias necesarias para la gestión. Todos estos costes están valorados a precio de mercado con unas estimaciones para un negocio de las características y medidas similares al estudiado.

Por tanto el resultado de dichas inversiones asciende a 483.119,00€, que si lo repercutimos por metro cuadrado asciende en el metro cuadrado de explotación interior a 1.008,12€ y en el metro cuadrado de explotación exterior a 764,22€.

Finalmente, para poder realizar el cálculo del canon, equivalente a un alquiler anual y/o mensual, llevaremos estos valores a los metros de explotación y de esta forma conoceremos, cuál sería el valor de mercado hoy día, de tener en propiedad un local en el espacio de ubicación y con las características que actualmente posee, valor al que cualquier inversor, si quisiera explotarlo, le pondría un precio equivalente al 4% anual de rentabilidad, ratio habitual en este tipo de explotaciones:

TOTAL COSTE REPERCUTIDO	€/M2	SUPERFICIES	TOTAL COSTE
VALOR EDIFICIO+SUELO INTERIOR	3.875,76 €	255,93	991.922,85 €
VALOR EDIFICIO + SUELO EXTERIOR	147,90 €	350,37	51.820,66 €
VALOR INVERSIONES INTERIOR	1.008,12 €	255,93	258.008,00 €
VALOR INVERSIONES EXTERIOR	764,22 €	350,37	267.761,00 €
TOTAL VALOR METODO COSTE	5.796,00 €		1.569.512,51 €
RENTABILIDAD ANUAL DEL 4%	62.780,50 €		
ALQUILER MENSUAL	5.231,71 €		

Por tanto observamos, que a Método de Coste, un canon adecuado sería de 62.780,50€ anuales, o lo es lo mismo, 5.231,71€ mensuales, sin incluir el 21% de IVA que en el contrato actual se está repercutiendo.

## 6.2 Método de Rentas Actualizadas

Para determinar el VALOR DE MERCADO por el METODO DE RENTAS ACTUALIZADAS para Inmuebles en explotación económica, debe tenerse en cuenta que, este sería el precio más probable que un inversor estaría dispuesto a pagar al contado por la adquisición en régimen de alquiler de un inmueble ligado a una explotación económica similar a la estudiada.

Por ello, se ha realizado un estudio de mercado, recogiendo datos sobre los locales similares con explotaciones similares, que actualmente se ofrecen en el mercado en el municipio de Getxo, tanto en la zona de Algorta, como Neguri y Las Arenas, realizando una media sobre los alquileres solicitados.

La media de los alquileres estudiados ha ascendido a 10,57€/m<sup>2</sup>, sin embargo, hay un local en el Puerto deportivo, que consideramos que es el más similar al local objeto de la concesión, y que por tanto se aproxima más al valor real de alquiler.

Ahora bien, hemos diferenciado el valor del metro cuadrado de la terraza y del resto del local, fijando un precio de 15,00€ por metro cuadrado de negocio interior, y de 5,00€ metro cuadrado de negocio exterior, ya que la estacionalidad de esta zona tiene un ratio de ¼ por la climatología que nos acompaña.

El valor de 15€ es superior al valor medio de alquiler, ya que el local objeto de explotación, se encuentra en un entorno de ocio de los más utilizados en el municipio por la población.

Los datos obtenidos han sido los siguientes:

LOCALIDAD	DESCRIPCIÓN	ALQUILER MENSUAL	ALQUILER MENSUAL M2
<a href="#">LAS ARENAS</a>	Se traspasa Bar de 125m con Licencia Grupo 3 en el Centro de Las Arenas (Getxo). No necesario Fianza. Está funcionando y listo para trabajar. Renovado y reformado en 2012. Zona de Copas.	1.300,00 €	10,00 €
<a href="#">NEGURI</a>	C/. pUERTO dEPORTIVO C/. pUERTO dEPORTIVO. 4. 500 eur. algorta@itelletxe. com Ref. 1687 Aire acondicionado. Calefacción. Salida de humos. Calefacción. Salida de humos. Aire acondicionado. CE: G	4.500,00 €	20,00 €
<a href="#">LAS ARENAS</a>	Ref: Las Arenas 707101 746 L. Local bar de 100 m2, muy bien situado con posibilidad de terraza en zona peatonal de Las Arenas (La zona) totalmente equipado para poder emprender el negocio. Bajo. CE: G	1.500,00 €	15,00 €
<a href="#">ALGORTA</a>	Ref: A 0148. Se alquila Bar/Pub en el centro de Algorta Se trata de un local de casi 80 m2 divididos en dos plantas, muy bien ubicado en una zona de ambiente y totalmente preparado para poder comenzar su actividad de inmediato. El local se encuentra totalmente insonorizado y tiene todos los permisos para funcionar como Pub. Se solicitan 8000 € de fianza. Un local estupendo para poder funcionar de inmediato y en la mejor zona de Algorta. Aire acondicionado. Bajo. Aire acondicionado.	1.650,00 €	21,00 €
<a href="#">ALGORTA</a>	Ref: 7. local comercial, en el centro de algorta muy comercial, actualmente es un bar, se puede montar cualquier negocio. CE: G	1.800,00 €	8,00 €
<a href="#">ALGORTA</a>	Ref: 07216AL1. En Amesti se alquila Pub de 80 m2 en dos plantas. Situado en zona de ambiente donde también hay otros locales de similares características y zona que va a convertirse próximamente en peatonal lo que posibilitará instalar terrazas de mayor amplitud en la calle. El local se encuentra totalmente equipado, con todos los permisos y listo para desarrollar la actividad en cualquier momento. El pub se encuentra totalmente insonorizado. Se pide una fianza de 8. 000 € Aire acondicionado	1.800,00 €	23,00 €
<a href="#">GETXO - GET</a>	Alquilo bar cafe en Algorta totalmente montado preparado para trabajar con todos los permisos	800,00 €	11,00 €
<a href="#">LAS ARENAS</a>	Ref: Las Arenas 709272. Oportunidad se alquila restaurante en buena zona, rodeado de muchas oficinas y próximo al metro. Con todas las instalaciones, cocina y cuartos de baños. Cuenta con baños con ducha para los trabajadores, almacén y despacho. Calefacción. Salida de humos. Bajo. Calefacción. Salida de humos.	2.000,00 €	10,00 €
<a href="#">ALGORTA</a>	Ref: 23917AL. Se alquila Bar – Restaurante con mucha tradición en la zona de Bidezabal, junto al metro. Totalmente equipado, listo para empezar la actividad, cuenta con todos los permisos necesarios. Totalmente exterior, muy luminoso y con un gran espacio de terraza exterior. El local tiene dos zonas claramente diferenciadas: en la parte izquierda hay una barra de 12, 5 m lineales, un comedor con capacidad para 72 comensales, dos aseos y una zona de armarios para dar servicio al comedor	6.000,00 €	16,00 €
<a href="#">ALGORTA</a>	Alquiler de local en Sarrikobaso, Polígono Rojo-Aldapa, Getxo. 380M2	6.000,00 €	15,79 €
<a href="#">LAS ARENAS</a>	Alquiler de local en calle barria, Las Arenas Centro, Getxo. 190 M2	3.000,00 €	15,79 €
<a href="#">ALGORTA</a>	Alquiler de local en calle Bolue, 4, Villamonte, Getxo. 250M2	1.800,00 €	7,20 €
<a href="#">LAS ARENAS</a>	Alquiler de local en calle mayor s/n, Las Arenas Centro, Getxo. 70M2	1.000,00 €	14,29 €
<a href="#">LAS ARENAS</a>	Alquiler de local en Las Arenas Centro, Getxo. 125M2	800,00 €	6,40 €
<a href="#">ALGORTA</a>	Alquiler de local en Sarrikobaso, Getxo. 80€/M2	900,00 €	11,25 €
	MEDIA DE ALQUILERES		204,72 €
	Nº LOCALES	nº	19
	MEDIA DE ALQUILERES		10,77 €

Teniendo en cuenta por tanto, un precio de 20€/m2, el resultado del canon o alquiler mensual sería el siguiente:

VALOR DEL LOCAL POR EL METODO DE RENTAS ACTUALIZADAS			
DESCRIPCIÓN SUPERFICIES	SUPERFICIE	VALOR MERCADO M2	VALOR MERCADO
METROS CUADRADOS DE ACTIVIDAD INTERIOR	255,93	15,00 €	3.838,95 €
METROS CUADRADOS DE ACTIVIDAD EXTERIOR	350,37	5,00 €	1.751,85 €
<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>606,3</b>	<b>20,00 €</b>	<b>5.590,80 €</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>67.089,60 €</b>

Por tanto el Valor de Alquiler por metro cuadrado del local objeto de concesión, según el Método de Rentas Actualizadas, sería de 15,00€ metro cuadrado para los metros interiores y de 5,00€ metro cuadrado para los metros exteriores. Esto equivaldría a 5.590,80€ mensuales, o, 67.089,60€ anuales.

## 7. VALOR DE TASACIÓN DE ALQUILER O VALOR DEL CANON

### 7.1. Valor de Tasación o valor del canon

De acuerdo con lo anterior, la normativa propone que el Valor de Tasación se fundamente desde doble perspectiva, adoptándose como Valor final de Tasación el menor de los siguientes valores. En nuestro caso, hablamos de valor de tasación de alquiler, pero consideramos apropiado, utilizar la misma normativa, y considerar como Valor del Alquiler definitivo, el calculado por el Método del coste, es decir, el de 5.231,71€ mensuales.

### 7.2 Observaciones

La localización del bien tasado se ha realizado de acuerdo con la documentación aportada, sin que se hayan apreciado en la inspección ocular realizada, elemento/s que se pudiese indicar que dicho bien no es el descrito en la documentación aportada.

El informe ha sido realizado a instancias de un solicitante, y para la finalidad indicada, sin que el firmante se responsabilice del uso – total o parcial – para una finalidad, un solicitante o una entidad financiera no incluida/s en el informe, salvo autorización previa y por escrito.

El alcance de la valoración ha tenido en cuenta que lo solicitado es similar a una tasación, utilizando datos y métodos indicados en la normativa específica para tasaciones inmobiliarias.

El firmante no se responsabiliza de la veracidad de la documentación aportada por el solicitante de la valoración o por terceros, y hace especial mención en que si se hubieren detectado discrepancias entre la realidad y algunos documentos, o entre estos, se han aceptado los que se han considerado más ajustados a la finalidad del informe.



La valoración se ha realizado entendiéndose apto el inmueble al destino previsto, salvo que expresamente se indique lo contrario. En ningún caso se entenderá que el informe es un análisis jurídico de situaciones distintas a la contemplada en la normativa específica para valoraciones destinadas a la finalidad indica en el informe.

## **8. PLAN DE VIABILIDAD**

### **8.1 Inversiones**

Para poder conocer las inversiones, que el nuevo concesionario deberá hacer, necesitamos datos de cuando se hicieron las últimas, y cuales fueron, con el fin de conocer la vida útil de las instalaciones, maquinaria, útiles y mobiliario actual, pero estos datos no nos han sido proporcionados, ya que el ayuntamiento lo desconoce, y no dispone de dicha información. Tras varias visitas al local, y por el método de observación, hemos concluido que el actual explotador de la actividad económica, no ha realizado durante el periodo de explotación ninguna inversión que sea visible, sino que se ha limitado a amortizar las que se realizaron por parte del antiguo explotador, y que se encontró ya hechas cuando empezó su periodo de explotación.

Por tanto, realizaremos el cuadro de inversiones, teniendo en cuenta, los trabajos que se realizaron en el año 2010, haciendo una estimación de lo que se acometió en su momento, y la vida útil de dichas inversiones, lo que nos permitirá conocer, la vida útil de las instalaciones, mobiliario, herramientas y demás elementos de inversión, y podremos saber, cuanto debe invertir el nuevo concesionario.

Los valores han sido fijados, habiendo comprobado precios en el mercado y utilizando los parámetros de coste habituales medios, en un local de hostelería de esas dimensiones y con los horarios correspondientes a un local del grupo 2:

#### **1. Instalaciones técnicas: 51.117 ,00€.**

El precio de renovación medio de zonas interiores varía entre 600,00€ y 200,00€ metro cuadrado. Cuando se reforman instalaciones de electricidad, fontanería y otras, y se eligen materiales de primera calidad en revestimientos, el precio ronda los 600€. En nuestro caso, suponemos que las instalaciones no van a ser cambiadas, y son escogidos materiales de calidad media, por tanto consideramos que el precio medio metro cuadrado es de 300,00€.

En el caso de reformas exteriores o semi-interiores, el precio de renovación varía entre 300,00€ y 100,00€ el metro cuadrado, dependiendo de la calidad de los revestimientos

- elegidos. En nuestro caso, eligiendo una calidad media, consideramos adecuado el precio de 150,00€ metro cuadrado.
- a. Renovación de instalaciones interiores de bar, cocina y aseos, que hacen un total de 115,90 metros cuadrados a un coste de 300,00€/metro cuadrado: 34.770,00€.
  - b. Renovación de instalaciones exteriores de terraza semi-exterior, que tiene 108,98 metros cuadrados, a un coste de 150,00€/metro cuadrado: 16.347,00€.
2. Maquinaria pequeña: 10.600,00€.
- a. En este capítulo hemos incluido una batidora de hostelería, una Thermomix habitualmente utilizada en cocina, un exprimidor de hostelería, una cortadora y una cafetera.
3. Útiles y herramientas de cocina, cafetería, comedor y terraza: 17.500,00€
- a. En este capítulo hemos incluido cubertería y vajillas de cafetería, comedor y terraza, cazuelas, sartenes y todos los utensilios necesarios en cocina y barra para los comensales para los que se tiene aforo.  
Los manteles y servilletas tienen un coste entre 200,00€ y 100,00€, por tanto calculamos un coste de 150,00€.
4. Mobiliario: 80.300,00€
- a. En este capítulo se han tenido en cuenta mesas, sillas y taburetes para el interior, y mesas y sillas para el exterior. Además se ha incluido la ropa de mesa, manteles y servilletas, para poder dar 3 servicios diarios de media por mesa. El número de mesas, sillas y taburetes se han fijado por el aforo establecido.  
El mobiliario puede variar entre 150,00€ y 600,00€ por comensal, dependiendo de la calidad y el diseño, en este caso estimamos un coste de 250,00€, eligiendo una calidad media.
5. Equipos para el proceso de la información: 3.950,00€
- a. En este capítulo hemos incluido un TPV para la facturación, 2 ordenadores para trabajos de oficina y centralita de teléfono, música y otros, y 5 consolas para realizar las comandas.
6. Otros: 300,00€
- a. En este capítulo hemos incluido las licencias informáticas necesarias.

	Unidades	Precio Unitario Sin IVA	Totales IVA	Sin IVA
<b>* Instalaciones técnicas</b>				51.117,00 €
Renovación instalaciones interiores	115,90	300,00		34.770,00 €
Renovación instalaciones exteriores	108,98	150,00		16.347,00 €
<b>* Maquinaria.</b>				10.600,00 €
Cafetera	1	8.500,00		8.500,00 €
Thermomix	1	1.100,00		1.100,00 €
Cortadora	1	500,00		500,00 €
Batidora	1	150,00		150,00 €
Exprimidor	1	350,00		350,00 €
<b>* Útiles y herramientas.</b>				17.500,00 €
Cuberterías de cocina, vajilla, sartenes, cazuelas...	1	10.000,00		10.000,00 €
Manteles y servilletas	75	100,00		7.500,00 €
<b>* Mobiliario.</b>				80.300,00 €
Mesas y sillas interior (126 comensales)	1	31.500,00		31.500,00 €
Taburetes cafetería	12	150,00		1.800,00 €
Mesas y sillas exterior (188 comensales)	1	47.000,00		47.000,00 €
<b>* Equipos para el proceso de Información.</b>				3.950,00 €
Equipo informático	2	600,00		1.200,00 €
Móviles comandas	5	150,00		750,00 €
TPV	2	1.000,00		2.000,00 €
<b>* Otros.</b>				300,00 €
Aplicaciones informáticas (programas informáticos, diseño y ejecución web)	1	300,00		300,00 €
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>				<b>163.767,00 €</b>

Observamos por tanto, que las inversiones en activo no corriente necesarias ascienden a 163.767,00€.

## 8.2 Amortizaciones

Las amortizaciones reflejan el deterioro, el desgaste del inmovilizado.

Para su cálculo, se ha aplicado el % de amortización, teniendo en cuenta la vida útil estimada para dichas inversiones. Se debe tener en cuenta que el contrato de concesión es para diez años, con una posible prórroga de 5 años. En nuestro caso, respecto a las inversiones realizadas en 2010, nos encontramos el siguiente escenario en el cuadro de amortización:

	Nº AÑOS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5	AÑO6	AÑO7	AÑO8	AÑO9	AÑO10
<b>Inmovilizado Material</b>											
Instalaciones técnicas	10	5.111,70	5.111,70	5.111,70	5.111,70	5.111,70	5.111,70	5.111,70	5.111,70	5.111,70	5.111,70
Maquinaria	10	1.060,00	1.060,00	1.060,00	1.060,00	1.060,00	1.060,00	1.060,00	1.060,00	1.060,00	1.060,00
Utillaje	10	1.750,00	1.750,00	1.750,00	1.750,02	1.750,02	1.750,02	1.750,02	1.750,02	1.750,02	1.750,02
Mobiliario	10	8.030,00	8.030,00	8.030,00	8.030,00	8.030,00	8.030,00	8.030,00	8.030,00	8.030,00	8.030,00
Equipos para procesos de información	5	790,00	790,00	790,00	790,04	790,04					
<b>TOTAL AMORTIZACIÓN INVERSIÓN FIJA</b>		16.841,70	16.841,70	16.841,70	16.841,93	16.841,76	15.951,72	15.951,72	15.951,72	15.967,47	15.951,72
		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019

Podemos observar, que las inversiones que se realizaron en 2010, están prácticamente amortizadas, a excepción de una parte de instalaciones técnicas y mobiliario del año 9 y 10, respectivamente 2018 y 2019, por tanto, el nuevo explotador tendrá dos fechas teóricas en las que realizar inversiones:

<b>IMPORTE DE LAS INVERSIONES EN 2018</b>	<b>131.547,81 €</b>
<b>IMPORTE DE LAS INVERSIONES EN 2019</b>	<b>31.919,19 €</b>

Siendo estas fechas tan cercanas al momento del comienzo de la nueva concesión, utilizaremos el supuesto de que deben acometerse el 100% de las inversiones al comienzo del contrato de concesión, y por lo tanto, no variará el cuadro de inversión del apartado anterior.

Las amortizaciones se realizan según las tablas que en hacienda utilizan y permite aplicar, eligiendo los plazos máximos permitidos para los diferentes capítulos, plazos que coinciden con los años de contrato inicial (NORMA FORAL 11/2013, de 5 de diciembre, del Impuesto Sobre Sociedades, BOB 13 Diciembre).

Por tanto el cuadro de amortización de los tres primeros años estudiados en el plan de viabilidad, será el siguiente:

	Nº AÑOS	AÑO1	AÑO2	AÑO3
<b>Inmovilizado Material</b>				
Instalaciones técnicas	10	5.111,70	5.111,70	5.111,70
Maquinaria	10	1.060,00	1.060,00	1.060,00
Utilillaje	10	1.750,00	1.750,00	1.750,00
Mobiliario	10	8.030,00	8.030,00	8.030,00
Equipos para procesos de información	5	790,00	790,00	790,00
<b>TOTAL AMORTIZACIÓN INVERSION FIJA</b>		<b>16.841,70</b>	<b>16.841,70</b>	<b>16.841,70</b>

Observamos que amortizando la totalidad de la inversión los plazos oficiales fijados, la cantidad amortizada es de 16.841,70€ anuales para los tres primeros años.

### 8.3 Gastos de personal

En base a la normativa, se han calculado los gastos de personal teniendo en cuenta la subrogación del personal actual.

Los costes anuales del personal ascienden a 581.060,52€

Por tanto los costes serían los siguientes:

TRABAJADOR/A	Salario y Complementos (mes)
3 cocineros/as	5.174,22 €
1 cocinero/a	1.954,80 €
1 cocinero/a	401,32 €
1 Camarero/a	1.630,29 €
3 Camareos/as	5.247,09 €
1 Camarero/a	1.774,93 €
5 Ayudantes Camareros/as+ 1 ayudante cocina	9.781,74 €
1 Encargado/a	2.049,81 €
2 limpiadores/as	3.089,18 €
1 Ayudante Camarero/a	1.654,57 €

TRABAJADOR	COLUMNA PUESTO	A		B		C	D	E	F	G
		TOTAL DEVENGADO		S.S. TRABAJADOR						
		SUELDO BRUTO	COMPLEMENTOS	CUOTA CC TRAB (Ax4,70%)	CUOTA CP TRAB (Ax1,70%)	IRPF (A x11% DE RETENCIÓN)	SUELDO NETO SIN PAGA EXTRA(A-B-C)	S.S. EMPRESA	COSTE TOTAL (A+E)	SUELDO NETO CON PAGA EXTRA(D+A-C)
1	AYT. CAMARERA	1.605,29 €	25,00 €	76,62 €	27,71 €	179,33 €	1.346,62 €	507,84 €	2.138,13 €	2.797,58 €
2	AYUDANTE CAMARERO	1.605,29 €	25,00 €	76,62 €	27,71 €	179,33 €	1.346,62 €	507,84 €	2.138,13 €	2.797,58 €
3	AYT. COCINA	1.605,29 €	25,00 €	76,62 €	27,71 €	179,33 €	1.346,62 €	507,84 €	2.138,13 €	2.797,58 €
4	AYUDANTE CAMARERO	1.605,29 €	25,00 €	76,62 €	27,71 €	179,33 €	1.346,62 €	507,84 €	2.138,13 €	2.797,58 €
5	AYUDANTE CAMARERO	1.605,29 €	25,00 €	76,62 €	27,71 €	179,33 €	1.346,62 €	507,84 €	2.138,13 €	2.797,58 €
6	AYUDANTE CAMARERO	1.605,29 €	25,00 €	76,62 €	27,71 €	179,33 €	1.346,62 €	507,84 €	2.138,13 €	2.797,58 €
7	AYT. CAMARERO	1.629,57 €	25,00 €	77,76 €	28,13 €	182,00 €	1.366,68 €	515,40 €	2.169,97 €	2.839,25 €
8	CAMARERO	1.749,93 €	25,00 €	83,42 €	30,17 €	195,24 €	1.466,09 €	552,89 €	2.327,82 €	3.045,78 €
9	CAMARERO	1.724,03 €	25,00 €	82,20 €	29,73 €	192,39 €	1.444,70 €	544,82 €	2.293,85 €	3.001,34 €
10	CAMARERO	1.724,03 €	25,00 €	82,20 €	29,73 €	192,39 €	1.444,70 €	544,82 €	2.293,85 €	3.001,34 €
11	CAMARERO	1.724,03 €	25,00 €	82,20 €	29,73 €	192,39 €	1.444,70 €	544,82 €	2.293,85 €	3.001,34 €
12	CAMARERO	1.605,29 €	25,00 €	76,62 €	27,71 €	179,33 €	1.346,62 €	507,84 €	2.138,13 €	2.797,58 €
13	COCINERO	1.699,74 €	25,00 €	81,06 €	29,32 €	189,72 €	1.424,64 €	537,26 €	2.262,00 €	2.959,66 €
14	COCINERO	1.699,74 €	25,00 €	81,06 €	29,32 €	189,72 €	1.424,64 €	537,26 €	2.262,00 €	2.959,66 €
15	COCINERO	1.929,80 €	25,00 €	91,88 €	33,23 €	215,03 €	1.614,66 €	608,92 €	2.563,72 €	3.354,43 €
16	COCINERO	401,32 €		18,86 €	6,82 €	44,15 €	331,49 €	125,01 €	526,33 €	688,66 €
17	COCINERO	1.699,74 €	25,00 €	81,06 €	29,32 €	189,72 €	1.424,64 €	537,26 €	2.262,00 €	2.959,66 €
18	ENCARGADO	2.024,81 €	25,00 €	96,34 €	34,85 €	225,48 €	1.693,14 €	638,52 €	2.688,33 €	3.517,47 €
19	LIMPIADORA	1.519,59 €	25,00 €	72,60 €	26,26 €	169,91 €	1.275,83 €	481,14 €	2.025,73 €	2.650,52 €
20	LIMPIADORA	1.519,59 €	25,00 €	72,60 €	26,26 €	169,91 €	1.275,83 €	481,14 €	2.025,73 €	2.650,52 €
		32.282,95 €	475,00 €	1.539,62 €	556,89 €	3.603,37 €	27.058,07 €	10.204,10 €	42.962,05 €	56.212,65 €

<b>TOTAL COSTE PARA LA EMPRESA</b>	10 PAGAS X (D+B+E+C)	42.962,05 €	429.620,51 €
	2 PAGAS(G+B+E+2xC)	75.720,00 €	151.440,00 €
			<b>581.060,52 €</b>

Para el coste de personal se han tenido en cuenta que el sueldo bruto, tienen un complemento de 25,00€ para aquellos puestos de jornada completa por transporte, y ambas cifras son tomadas como base de cotización de la seguridad social pagada por el trabajador y por la empresa.

La seguridad social pagada por el trabajador, la dividimos en contingencias comunes (4,70% de la base de cotización), y contingencias profesionales (1,70% de la base de cotización).

Para la retención del IRPF, aplicamos un 11% sobre la base de cotización, y restando estos pagos realizados por el trabajador, de la base de cotización, hallamos el sueldo neto o líquido de los trabajadores.

Para calcular el coste total, por tanto, sumamos estos costes, total devengado (sueldo bruto + complementos), y seguridad social de la empresa, y lo multiplicamos por 10 meses.

En los dos meses que se paga "paga extra", el cálculo lo hacemos de una forma diferente, ya que varían los importes puesto que no se duplican los importes de seguridad social pagados por la empresa, sin embargo si se hace retención doble, por lo tanto sumamos un sueldo neto, y un sueldo bruto más complementos, más dos retenciones de IRPF.

#### 8.4 Financiación

Desconocemos como acometerá el nuevo explotador, las inversiones necesarias de ser realizadas. Para ello, hemos supuesto un escenario en el que acometerá dicha inversión solicitando un préstamo por el 60%, y aportando un capital equivalente al 40%, con un periodo

de amortización de 15 años, a un interés del 4,438% (TAE máxima de la línea ICO Empresas y Emprendedores 2018 vigente del 09/04/2018 al 22/04/2018), ya que suelen ser las condiciones más habituales que cualquier entidad de crédito exige.

Por tanto, el escenario es el siguiente:

	FUENTES DE FINANCIACIÓN		
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
<b>CAPITAL PROPIO</b>	65.506,80	0,00	0,00
<i>Capital propio</i>	65.506,80	0,00	0,00
<b>CAPITAL AJENO</b>	98.260,20	0,00	0,00
<i>Prestamo sin carencia</i>	98.260,20	0,00	0,00
<b>TOTAL CAPITAL</b>	<b>163.767,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

Esta financiación, generará una cuota de amortización de 12.185,03€ anuales, donde se incluyen los intereses y la previsión de amortizaciones realizada, ascendiendo los intereses del primer año (sólo este importe lo incluimos como gasto en el plan de viabilidad, ya que la parte de la cuota correspondiente a amortización, queda incluida en esa partida "Amortización", incluida también en el cuadro de gastos fijos) a 4.199,66€. Las condiciones del préstamo son las actuales de mercado, con un interés del 4,483% (TAE máxima de la línea ICO Empresas y Emprendedores 2018 vigente del 09/04/2018 al 22/04/2018).

<b>CAPITAL</b>	98.260,20
<b>INTERÉS</b>	4,438%
<b>PLAZO</b>	10

<b>CARENCIA AMOR.</b>	0
-----------------------	---

<b>CUOTA</b>	1.015,42
--------------	----------

<b>TIR ANUAL</b>	0,37%
------------------	-------

12.185,03

MES	CUOTA	INTERÉS	CAPITAL	PEND AMORT	
0	-98.260,20				
1	1.015,42	363,40	652,02	98.260,20	
2	1.015,42	360,99	654,43	97.608,18	
3	1.015,42	358,57	656,85	96.953,75	
4	1.015,42	356,14	659,28	96.296,90	
5	1.015,42	353,70	661,72	95.637,62	
6	1.015,42	351,25	664,17	94.975,90	
7	1.015,42	348,80	666,62	94.311,73	
8	1.015,42	346,33	669,09	93.645,11	
9	1.015,42	343,86	671,56	92.976,02	
10	1.015,42	341,37	674,05	92.304,46	
11	1.015,42	338,88	676,54	91.630,41	
12	1.015,42	336,38	679,04	90.953,87	4.199,66 Gastos financieros año 1

### 8.5 Gastos fijos del primer año

Los gastos fijos se han establecido en base a la media del estudio de negocios similares\* al caso planteado en lo que se refiere a horarios, comensales y tipo de local.

(\*Se han estudiado 20 negocios de la cartera de clientes de LDG Asociados)

Los gastos fijos, han sido calculados, teniendo en cuenta el canon establecido anteriormente, las inversiones estimadas, y su amortización e intereses de financiación:

GASTOS	ene-00	feb-00	mar-00	abr-00	may-00	jun-00
<b>Gastos Fijos</b>	<b>53.810,64</b>	<b>52.308,22</b>	<b>52.305,80</b>	<b>52.303,37</b>	<b>52.300,94</b>	<b>52.298,49</b>
Canon	5.231,71	5.231,71	5.231,71	5.231,71	5.231,71	5.231,71
Asesoría/ Servicios profesionales independientes	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00
Suministros (luz, Agua, Basuras, Gas, ...)	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00
Teléfono y Comunicaciones	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00
Primas de Seguros	1.800,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Personal Contratado en Régimen General	42.962,05	42.962,05	42.962,05	42.962,05	42.962,05	42.962,05
Gastos financieros s/carencia	363,40	360,99	358,57	356,14	353,70	351,25
Amortización Inmovilizado	1.403,48	1.403,48	1.403,48	1.403,48	1.403,48	1.403,48
Reparación y conservación	0,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Publicidad, promoción y RRPP	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00
Transportes/ Desplazamientos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Material de oficina	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

GASTOS	jul-00	ago-00	sep-00	oct-00	nov-00	dic-00	TOTAL
<b>Gastos Fijos</b>	<b>85.053,98</b>	<b>52.293,57</b>	<b>52.291,09</b>	<b>52.288,61</b>	<b>52.286,12</b>	<b>85.041,56</b>	<b>694.582,39</b>
Canon	5.231,71	5.231,71	5.231,71	5.231,71	5.231,71	5.231,71	62.780,52
Asesoría/ Servicios profesionales independientes	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	4.200,00
Suministros (luz, Agua, Basuras, Gas, ...)	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	14.400,00
Teléfono y Comunicaciones	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	1.800,00
Primas de Seguros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1.800,00
Personal Contratado en Régimen General	75.720,00	42.962,05	42.962,05	42.962,05	42.962,05	75.720,00	581.060,52
Gastos financieros s/carencia	348,80	346,33	343,86	341,37	338,88	336,38	4.199,66
Amortización Inmovilizado	1.403,48	1.403,48	1.403,48	1.403,48	1.403,48	1.403,48	16.841,70
Reparación y conservación	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	3.300,00
Publicidad, promoción y RRPP	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	3.000,00
Transportes/ Desplazamientos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Material de oficina	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	1.200,00

Observamos que se han incluido, el canon establecido por el método de coste, que asciende a 5.231,71€ mensuales, gastos de asesoría por 350,00€ mensuales, suministros por importe de 1.200,00€ mensuales, teléfono y comunicaciones por 150,00€ mensuales, el coste de personal, los gastos financieros, la amortización del inmovilizado, un importe de reparación y conservación a partir del segundo mes de 300,00€ mensuales, una cantidad de 250,00€ mensuales en publicidad y promoción, y un importe de 100,00€ en material de oficina.

Estos gastos fijos ascienden a 694.582,39€.

## 8.6 Los productos y sus precios de venta.

Hemos realizado una cartera de productos basándonos en los consumos medios de un establecimiento con las características descritas.

Los precios de venta se han establecido también, teniendo en cuenta el tipo de mercado que habitualmente acude al establecimiento, y los precios de la carta actual. Se han realizado medias y tipificado los consumos como se puede ver en la tabla siguiente:

LINEAS DE PRODUCTO	PRECIO VENTA (SIN IVA)	PVP
<b>SERVICIOS RESTAURANTE</b>		
Menús	22,73	25,00
Carta	31,82	35,00
<b>SERVICIOS BARRA</b>		
Desayunos (café + bollo + zumo)	4,09	4,50
Cafés	1,68	1,90
Cervezas y refrescos	2,27	2,70
Pintxo cat. 1	1,82	2,50
Pintxo cat.2	1,73	2,30
Pintxo cat.3	1,59	2,10
Vino copa	2,09	2,50
Copas	5,91	7,00

### 8.7 Previsión de ventas

Teniendo en cuenta los precios anteriores, y realizando una estimación de ventas acorde con las características del local, hemos realizado la previsión de ventas. Las unidades vendidas han sido calculadas con las medias de negocios similares (20 negocios estudiados de características similares), y tomando como referencia la caja diaria media anual, que un local de este tipo realiza habitualmente.

A pesar de que se han realizado medias, en el detalle de estas medias se han tenido en cuenta las características del local y la capacidad de aumentar los ingresos existentes durante los meses de verano. Se han incrementado las ventas un 25% los meses de junio y octubre, y un 40% los meses de julio, agosto y septiembre.

La caja media de los meses de enero, febrero, marzo, abril, mayo, noviembre y diciembre es de 3.843,18€; la caja media de junio y octubre es de 4.803,97€; y la caja media de julio, agosto y septiembre es de 6.032,72€.

LINEAS DE PRODUCTO	MARGEN BRUTO	UNIDADES	INGRESOS VENTAS
<b>SERVICIOS RESTAURANTE</b>			
	498.490,91		784.090,91
Menús	14,73	17.700	402.272,73
Carta	19,82	12.000	381.818,18
<b>SERVICIOS BARRA</b>			
	686.594,18		813.593,18
Desayunos (café + bollo + zumo)	3,19	20.550	84.068,18
Cafés	1,48	61.650	103.684,09
Cervezas y refrescos	1,97	61.650	140.113,64
Pintxo cat. 1	1,32	41.100	74.727,27
Pintxo cat.2	1,33	41.100	70.990,91
Pintxo cat.3	1,29	41.100	65.386,36
Vino copa	1,89	61.650	128.904,55
Copas	5,26	24.660	145.718,18
<b>Total Ingresos</b>	<b>Media mensual facturación</b>	<b>Media diaria facturación</b>	
<b>Coste directo</b>	133.140,34	4.438,01	

Observamos que la media de facturación mensual es de 133.140,34€, con una caja media diaria de 4.438,01€.



## 8.8 Gastos variables.

Para poder calcular los gastos variables, hemos tenido en cuenta, la previsión de ventas realizada, y la rentabilidad que la cartera de productos, habitualmente deja en este tipo de negocios. Estas rentabilidades habitualmente se mueven entre el 35 y el 60%, variando según el producto. En nuestro caso, hemos tomado como referencia el modelo más habitual que se refleja entre los negocios similares estudiados.

Teniendo en cuenta las unidades previstas que se venderán y estas rentabilidades, el gasto variable, al que añadiremos que el 50% de las ventas se realizaran con datafono, y este tiene un coste de 0,35% sobre las ventas, será el siguiente:

GASTOS	ene-00	feb-00	mar-00	abr-00	may-00	jun-00
<b>Gastos Variables</b>	<b>50.354,66</b>	<b>52.662,61</b>	<b>52.662,61</b>	<b>52.662,61</b>	<b>52.662,61</b>	<b>65.828,27</b>
DATAFONO	97,84	97,84	97,84	97,84	97,84	122,30
Menús	13.363,64	13.363,64	13.363,64	13.363,64	13.363,64	16.704,55
Carta	10.022,73	11.454,55	11.454,55	11.454,55	11.454,55	14.318,18
Desayunos (café + bollo + zumo)	882,95	1.009,09	1.009,09	1.009,09	1.009,09	1.261,36
Cafés	2.648,86	2.648,86	2.648,86	2.648,86	2.648,86	3.311,08
Cervezas y refrescos	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00	5.625,00
Pintxo cat. 1	3.000,00	3.272,73	3.272,73	3.272,73	3.272,73	4.090,91
Pintxo cat.2	1.670,45	1.909,09	1.909,09	1.909,09	1.909,09	2.386,36
Pintxo cat.3	1.670,45	1.909,09	1.909,09	1.909,09	1.909,09	2.386,36
Vino copa	9.306,82	9.306,82	9.306,82	9.306,82	9.306,82	11.633,52
Copas	3.190,91	3.190,91	3.190,91	3.190,91	3.190,91	3.988,64

GASTOS	jul-00	ago-00	sep-00	oct-00	nov-00	dic-00	TOTAL
<b>Gastos Variables</b>	<b>82.448,27</b>	<b>82.448,27</b>	<b>82.448,27</b>	<b>65.828,27</b>	<b>54.370,57</b>	<b>54.370,57</b>	<b>748.747,59</b>
DATAFONO	171,22	171,22	171,22	122,30	97,84	97,84	1.443,15
Menús	23.386,36	23.386,36	23.386,36	16.704,55	13.363,64	13.363,64	197.113,64
Carta	20.045,45	20.045,45	20.045,45	14.318,18	11.454,55	11.454,55	167.522,73
Desayunos (café + bollo + zumo)	1.412,73	1.412,73	1.412,73	1.261,36	1.009,09	1.009,09	13.698,41
Cafés	3.708,41	3.708,41	3.708,41	3.311,08	3.027,27	3.027,27	37.046,25
Cervezas y refrescos	6.300,00	6.300,00	6.300,00	5.625,00	4.500,00	4.500,00	61.650,00
Pintxo cat. 1	4.581,82	4.581,82	4.581,82	4.090,91	3.272,73	3.272,73	44.563,64
Pintxo cat.2	2.672,73	2.672,73	2.672,73	2.386,36	1.909,09	1.909,09	25.915,91
Pintxo cat.3	2.672,73	2.672,73	2.672,73	2.386,36	1.909,09	1.909,09	25.915,91
Vino copa	13.029,55	13.029,55	13.029,55	11.633,52	10.636,36	10.636,36	130.162,50
Copas	4.467,27	4.467,27	4.467,27	3.988,64	3.190,91	3.190,91	43.715,45

Vemos consecuentemente que el gasto variable asciende a 748.747,59€

## 8.9 Total de gastos: gastos fijos y gastos variables

Por tanto, y teniendo en cuenta el canon fijado, los gastos ascenderían a los siguientes totales:

GASTOS	TOTAL
Gastos Fijos	694.582,39
Gastos Variables	748.747,59
<b>TOTAL COSTE FIJO Y VARIABLE</b>	<b>1.443.329,98</b>

El gasto total de la actividad económica, asciende a 1.443.329,98€.

### 8.10 Previsión de resultados

Teniendo en cuenta todos los datos aportados anteriormente, la previsión de resultados es la siguiente:

<b>Total Ingresos</b>	<b>1.597.684,09</b>
<b>Gastos Variables</b>	<b>748.747,59</b>
<b>Gastos Fijos</b>	<b>694.582,39</b>
<b>BENEFICIO</b>	<b>154.354,11</b>

NOTA: este beneficio se verá reducido por el importe impuestos y la remuneración del empresario/a. Además no hay que olvidarse que desconocemos si las estimaciones de fondos propios y ajenos son correctas, aunque debemos remarcar, que hemos generado el escenario más habitual en este tipo de actividad económica. Desconocemos también, si será una persona autónoma o una persona jurídica, la que explotará la actividad con una sociedad nueva o ya existente, y por tanto pueda variar la tributación. Y también desconocemos si puede negociar con entidades bancarias, condiciones diferentes a las habituales, por tanto, para el cálculo del margen inicial neto, debemos tener en cuenta que se han realizado estimaciones.

### 8.11 Ratios

En este tipo de negocio, hostelería con barra, comedor y terraza, habitualmente los ratios que se manejan son los siguientes\*\*:

- RATIO ALQUILER: 4-10%
- RATIO COSTES VARIOS: 5-10%
- RATIO COSTES PERSONAL: 30-40%
- RATIO GASTO VARIABLE (MATERIA PRIMA): 40-60%
- MARGEN NETO INICIAL: 10-15%

(\*\* Fuente: TCN Hostelería y Comercio, y medias de los 20 negocios similares tomados como muestra)

	<b>RATIO</b>	<b>RATIO MEDIO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	<b>COMENTARIOS</b>
<b>RATIO ALQUILER</b>	4%	4-10%	Ratio medio bajo, aunque dentro de los parametros normales	Medio Bajo
<b>RATIO COSTES VARIOS</b>	7%	5-10%	Ratio medio, dentro de los parametros normales	Medio
<b>RATIO COSTES PERSONAL</b>	36%	30-40%	Ratio medio, dentro de los parametros normales	Medio
<b>RATIO GASTO VARIABLE</b>	47%	40-80%	Ratio medio bajo, aunque dentro de los parametros normales	Medio Bajo
<b>MARGEN NETO INICIAL</b>	10%	10-15%	Ratio bajo, dentro de los parametros normales	Medio bajo

Podemos observar que con las estimaciones realizadas, con un canon/alquiler de 62.780,52€, la situación resultante es de **equilibrio económico**. El ratio de margen neto inicial es bajo, pero entra dentro de los parámetros normales.

El ratio de costes varios, que comprenden los gastos fijos a excepción de los gastos de personal, es muy equilibrado, se mantiene en la media habitual.

El coste del personal también es medio, mantiene un ratio equilibrado, por lo que si fuera necesario contratar a alguna persona más, algo que se puede plantear en los meses de más consumo, la actividad podría soportar esta contratación.

El gasto variable, se encuentra dentro de los parámetros habituales.

En cuanto al margen neto inicial, observamos que en el escenario plasmado; alcanza el mínimo que se debe exigir a un negocio de este tipo. Si el concesionario, es capaz de reducir costes, e incrementar ventas, este ratio se verá mejorado.

## **9. CONCLUSIONES SOBRE EL CANON A ESTABLECER**

La Terraza, bar restaurante, situado en Ereaga, municipio de Getxo, es un negocio de hostelería que actualmente dispone de unos **recursos de personal, que deberán ser subrogados** por el nuevo licitador. Destacamos también, que los **valores de mercado fijados** de edificación y suelo del negocio objeto de explotación, **soportan el coste del resto de las edificaciones sitas en la parcela**, ya que todo el resto de elementos no tienen un porcentaje imputado en su valor catastral. Esto refleja, que se soportan gran cantidad de metros cuadrados, aunque el número de estos que son repercutidos en la actividad económica, son mucho menores.

Además, por las características y ubicación del local, **los gastos fijos han sido calculados, teniendo en cuenta las amortizaciones** que cualquier explotador debería prever. Estas inversiones, han sido calculadas a precios de mercado medios, teniendo en cuenta, la última reforma integral realizada en el año 2010 del local objeto de la explotación, y han sido contrastadas con las realizadas por otros locales de similares características. Estas inversiones, realizando un contrato de 10 años con **la posibilidad de prórroga de 5 años más**, serán amortizadas en su totalidad, e incluso explotándolo durante la prórroga, el concesionario, que no realizará inversiones, ni preverá dotaciones de amortización, ni pagará intereses, podrá recibir una compensación económica, resultante de la mejora de resultados, **como compensación al fondo de comercio generado**. Para establecer el canon, se ha realizado el cálculo de dichas inversiones añadiéndole el coste del suelo y la edificación según valor del mercado, que cualquier inversor tendría que realizar para ser propietario de dicho local. Se ha considerado que **la rentabilidad de dicha inversión debe ser como mínimo del 4%** (rentabilidad media que cualquier propietario inversor de un local de este tipo fijaría como la habitual), calculando por tanto, cuál sería el precio de alquiler (equivalente al canon) de las instalaciones, resultando este de una cifra que alcanza los **62.780,52€ anuales, o lo que es lo mismo, 5.231,71€ mensuales**. Esta cifra, da una rentabilidad al propietario del edificio, en este caso el Ayuntamiento de Getxo, **del 6%**, calculado sobre el valor de catastro o valor del

mercado de la finca y su edificación, **por lo tanto es superior a la rentabilidad esperada de cualquier inversor.**

Una vez calculado este alquiler, equivalente al canon, se ha realizado un plan de viabilidad teniendo en cuenta este coste, el coste de personal, unos gastos fijos adecuados para la actividad desarrollada, y unos márgenes sobre el producto habituales en este tipo de negocio, con unas **ventas medias alcanzables**. Estas cifras son elevadas, pero puede ser un objetivo alcanzable si el negocio es explotado de forma apropiada. Con todo ello, el margen neto inicial del negocio quedaría establecido en torno al 10%, ratio mínimo que se debe exigir a un negocio con estas características.

## 10. RECOMENDACIONES

- 1) Fijar un canon anual en el primer año de explotación, revisable anualmente, que respete tres principios fundamentales:
  - a) Que la actividad realizada en un espacio municipal sea **rentable por su explotación directa**, con unos costes comparables a los precios de mercado.
  - b) Que la actividad realizada en un espacio municipal sea **capaz de mantener los puestos de trabajo generados**, por su explotación directa.
  - c) Que la actividad realizada en un espacio municipal, sea equilibrada en el escenario contemplado, posibilitando la capacidad y oportunidad de **explotar el negocio dentro de los ratios habituales de este tipo de actividades**.

**Por tanto, se recomienda fijar como canon, el resultante del Método de Coste como cantidad inicial (62.780,52€)**, equivalente al 4,00% sobre ingresos estimados y que proporciona una rentabilidad del 6% al Ayuntamiento de Getxo sobre el valor de catastro y mercado de las instalaciones.

- 2) Establecer **limitaciones máximas** del canon con el objetivo de **que se cumplan los tres principios mencionados** anteriormente. Incluimos una posible fórmula (contemplada en Artículo 85 "Criterios para apreciar las ofertas desproporcionadas o temerarias en las subastas" del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas), aunque esta deberá ser determinada por la persona competente en el clausulado de la licitación:
  - a) Si se presenta un solo licitador, será considerado máximo un 25% superior al canon mínimo, es decir, 78.475,65€
  - b) Si se presentan dos licitadores, será considerado máximo un 20% superior a la media de ambas propuestas.
  - c) Si se presentan 3 o más licitadores, será considerado máximo un 10% superior a la media de todas las propuestas.
- 3) Exponer en el clausulado de la licitación y en el contrato de concesión los dos hechos contemplados en este estudio con el fin de que no existan reclamaciones futuras, ni situaciones de licitaciones desiertas:
  - a) Amortización contemplada en 10 años, sin posibilidad de obtener compensación a la finalización de la concesión.
  - b) Posibilidad de prórroga como compensación al fondo de comercio generado.

- 4) Hacer efectiva la prórroga de cinco años al concesionario original, a menos que se dé una causa grave que no lo permita, para ser compensado por su fondo de comercio como resultado del resultado teórico obtenido de la finalización de amortizaciones en contrato original.

En Leioa a 12 de abril de 2018,



MARÍA LÓPEZ DE GUEREÑU

DNI	Fecha alta	Categoría	F. antigüedad	F. Nacimiento	Jornada	Convenio	Bruto Mensual
16051596B	16/07/2014	LIMPIADORA	16/07/2014	15/02/1969	100%	HOSTELERIA	1519,59
71921154Q	15/07/2014	CAMARERO	15/07/2014	28/04/1955	100%	HOSTELERIA	1.749,93
16082691X	29/11/2017	AYTE. COCINA	29/11/2014	09/10/1970	100%	HOSTELERIA	1605,29
78908137J	02/08/2017	COCINERO	02/08/2017	27/08/1978	100%	HOSTELERIA	1.699,74
16049239T	01/06/2015	AYTE. CAMARERA	01/06/2015	15/12/1969	100%	HOSTELERIA	1605,29
16108704X	15/07/2014	CAMARERO	15/07/2014	03/03/1978	100%	HOSTELERIA	1.724,03
16064362N	15/07/2014	AYTE. CAMARERA	15/07/2014	15/05/1976	100%	HOSTELERIA	1724,57
12727350R	15/07/2014	CAMARERO	15/07/2014	27/04/1961	100%	HOSTELERIA	1.724,03
14608075Q	16/07/2014	CAMARERO	16/07/2014	01/06/1975	100%	HOSTELERIA	1.724,03
30652533L	15/07/2014	ENCARGADO	15/07/2014	09/10/1971	100%	HOSTELERIA	2.000,06
45817729G	01/02/2016	AYTE. CAMARERO	01/02/2016	03/04/1971	100%	HOSTELERIA	1605,29
X8501758S	04/08/2017	AYTE. CAMARERA	04/08/2017	25/09/1977	100%	HOSTELERIA	1605,29
20177167A	29/08/2017	COCINERO	29/08/2017	04/10/1974	100%	HOSTELERIA	1.699,74
16078218E	02/05/2015	AYTE. CAMARERA	02/05/2015	28/11/1983	100%	HOSTELERIA	1605,29
42098112Q	31/03/2015	AYTE. CAMARERO	31/03/2015	02/02/1968	100%	HOSTELERIA	1606,11
13290386C	15/07/2014	JEFE DE COCINA	15/07/2014	19/02/1956	100%	HOSTELERIA	1.553,84
16059181Y	15/07/2014	LIMPIADOR	15/07/2014	20/04/1972	100%	HOSTELERIA	1519,59
16038604Z	16/08/2017	CAMARERO	16/08/2017	05/10/1964	100%	HOSTELERIA	1605,29
16072817A	17/03/2017	COCINERO	17/03/2017	13/01/1976	25%	HOSTELERIA	401,32
78885358G	09/11/2017	COCINERO	09/11/2017	07/06/1976	100%	HOSTELERIA	1699,74

