

ANEXO AL PROYECTO:

- **ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO**

CHIRINGUITO LA MORAGA

JOSÉ DURÁN ALBA

Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos
Colegiado º 30.906

A. ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO.**a. INTRODUCCIÓN.**

El objetivo principal del presente Estudio Económico Financiero es comprobar la rentabilidad y por tanto la viabilidad del proyecto presentado. Esto se realiza en base a unos parámetros que la definen y que son: el importe a desembolsar para realizar la inversión, la vida útil de proyecto y el flujo de caja, que resulta de efectuar la diferencia entre cobros y pagos, ya sean estos ordinarios o extraordinarios, en cada uno de los años de la vida del proyecto.

No hemos de olvidar para el presente estudio el dato fundamental de que se trata de una instalación actualmente en explotación, a la que se efectuará una reforma por lo que la inversión a realizar será relativamente pequeña para el volumen de negocio del que se trata.

b. RELACIÓN DE INGRESOS

Se trata de un negocio cuyos ingresos se obtendrán de la explotación del restaurante, tanto de las mesas como de las ventas obtenidas en la barra del local. Se trata de unos ingresos que dependen en gran medida de la estacionalidad, por lo que se realiza el estudio según los meses del año, obteniendo una media de servicios al mes así como el precio medio de estos para obtener la mayor aproximación posible a la realidad del negocio. Como punto de partida se ha considerado que durante los meses de verano se tiene una ocupación entre el 80%-100% del local, mientras que en invierno tendrá una ocupación del 20%.

INGRESOS				
MESES INVIERNO (4 meses)				
CONCEPTO	DIAS	CLIENTES	PRECIO	IMPORTE
MESAS	22	20	20	8.800 €
BARRA	22	15	15	4.950 €
TOTAL MES (x4)				13.750 €
MESES VERANO (8 meses)				
CONCEPTO	DIAS	CLIENTES	PRECIO	IMPORTE
MESAS	26	45	20	23.400 €
BARRA	26	20	15	7.800 €
TOTAL MES (x8)				31.200 €
TOTAL INGRESOS				304.600 €

A continuación se detalla la carta de comidas y bebidas:

CARTA DE COMIDAS Y BEBIDAS

a. RELACIÓN DE GASTOS.

Los gastos necesarios para el funcionamiento del restaurante los dividiremos en dos:

- Gastos relativos a la inversión inicial: Son los gastos que se amortizarán anualmente en concepto del montante total de la inversión inicial.
- Gastos anuales directos: Son los gastos que son necesarios satisfacer anual o mensualmente fruto de la explotación directa del negocio.

i. GASTOS INVERSIÓN INICIAL. AMORTIZACIÓN ANUAL**➤ Gastos de construcción.**

Gastos derivados de la ejecución de la reforma descrita en el capítulo del presupuesto.

CONSTRUCCIÓN	
CONCEPTO	IMPORTE
Presupuesto Ejecución Material de las Obras	104.991 €
Gastos Generales + Beneficio Industrial	19.948 €

TOTAL PRESUPUESTO CONSTRUCCIÓN	124.939 €
---------------------------------------	------------------

➤ Gastos derivados de la construcción y honorarios.

Son los relativos a los costes de licencias municipales y de servicios así como de honorarios técnicos para la redacción de proyectos y ejecución de los mismos.

DERIVADOS DE LA CONSTRUCCIÓN Y HONORARIOS		
DERIVADOS DE LA CONSTRUCCIÓN		
CONCEPTO	PORCENTAJE	IMPORTE
LICENCIA DE OBRAS / ICIO	6,00%	6.299 €
LICENCIA APERTURA	2,00%	2.100 €
ACOMETIDAS		5.250 €
ESTUDIOS Y ENSAYOS	2,00%	2.100 €
HONORARIOS TECNICOS		
CONCEPTO	PORCENTAJE	IMPORTE
PROYECTO BÁSICO	3,00%	3.150 €
PROYECTO EJECUCIÓN	2,50%	2.625 €
DIRECCIÓN DE OBRA	2,50%	2.625 €
COORDINACIÓN S.S.	1,50%	1.575 €
TRÁMITES Y LEGALIZACIONES	2,00%	2.100 €
TOTAL DERIVADOS Y HONORARIOS		27.823 €

➤ **Gastos de Equipamiento**

Son los gastos derivados de equipar el establecimiento:

- Mobiliario: sillas, taburetes, mesas, muebles auxiliares....
- Montaje de cocina y zona de barra: freidoras, planchas, congeladores, cámara frigorífica, campana extractora, lavavajillas, fregaderos, horno, cocina a gas,...
- Menaje general: el necesario para comedor, la barra y útiles de cocina.

EQUIPAMIENTO		
CONCEPTO	PORCENTAJE	IMPORTE
MOBILIARIO		9.000 €
EQUIPAMIENTO COCINA Y BARRA		16.000 €
MENAJE		4.000 €
TOTAL EQUIPAMIENTO		29.000 €

➤ **Amortización anual.**

Los gastos derivados de la inversión inicial serán:

TOTAL PRESUPUESTO CONSTRUCCIÓN	124.939 €
TOTAL DERIVADOS Y HONORARIOS	27.823 €
TOTAL EQUIPAMIENTO	29.000 €
TOTAL GASTOS INVERSIÓN INICIAL	181.762 €

La amortización de la inversión en la instalación se realizará en un periodo de 30 años (periodo de solicitud de la concesión) y no se considerará valor residual alguno puesto que la instalación revertirá al Estado una vez pase este periodo, salvo que se solicite una nueva:

PERIODO DE AMORTIZACIÓN	30 Años
AMORTIZACIÓN ANUAL	6.059 €

ii. ESTUDIO DE GASTOS DE EXPLOTACIÓN

➤ Gastos de Personal

El cálculo del personal necesario, se ha estudiado en base al funcionamiento del chiringuito actual, a la dinámica de explotación que desea el cliente y en base a los meses del año, estableciéndose en el siguiente cuadro el coste del personal incluyendo los gastos de Seguridad Social.

GASTOS DE PERSONAL			
MESES INVIERNO (4 meses)			
CATEGORIA	CANTIDAD	SUELDO	IMPORTE
Dirección y gestión	1	2.500	2.500 €
Cocineros	1	2.340	2.340 €
Camareros	1	1.950	1.950 €
Ayudantes y limpieza	0	1.200	0 €
TOTAL MES			6.790 €
MESES VERANO (8 meses)			
CATEGORIA	CANTIDAD	SUELDO	IMPORTE
Dirección y gestión	1	2.500	2.500 €
Cocineros	1	2.340	2.340 €
Camareros	2	1.950	3.900 €
Ayudantes y limpieza	1	1.200	1.200 €
TOTAL MES			9.940 €
TOTAL GASTOS DE PERSONAL			106.680 €

➤ Gastos de Proveedores

Se estima un gasto sobre la facturación del destinado a materias primas, bebidas y diferentes alimentos necesarios para la elaboración de los servicios.

GASTOS DE PROVEEDORES			
CONCEPTO	CANTIDAD	MENSUAL	IMPORTE
Alimentación	12	6.000	72.000 €
Bebidas	12	3.000	36.000 €
Otros	12	900	10.800 €
TOTAL GASTOS DE PROVEEDORES			118.800 €

Otros Gastos de Explotación

Se ha considerado en este apartado gastos del tipo Tasas municipales y Canon, Suministros (electricidad. suministro agua. gas....), Gastos de mantenimiento, Financiación,

GASTOS VARIOS			
CONCEPTO	CANTIDAD	MENSUAL	IMPORTE
Conservación y Mantenimiento	12	1.000	12.000 €
Suministros	12	600	7.200 €
Impuestos y tributos	12	400	4.800 €
Seguro RC	12	100	1.200 €
Medidas correctoras	12	300	3.600 €
Canon Ministerio Estimado	12	1.100	13.200 €
Financiación (140.000€/30 Años/4%)	12	750	9.000 €
TOTAL GASTOS VARIOS			51.000 €

Total de Gastos de Explotación

El total de gastos corrientes de explotación anuales será:

TOTAL GASTOS DE PERSONAL	106.680 €
TOTAL GASTOS DE PROVEEDORES	118.800 €
TOTAL GASTOS VARIOS	51.000 €

TOTAL GASTOS EXPLOTACION	276.480 €
--------------------------	-----------

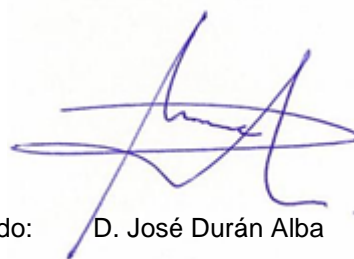
Evaluación de la Rentabilidad neta

El Beneficio Neto se calcula mediante la diferencia de los ingresos y gastos corrientes, incluyendo la amortización de la inversión:

EVALUACIÓN DE LA RENTABILIDAD NETA	
TOTAL INGRESOS ANUALES	304.600 €
TOTAL GASTOS DE EXPLOTACIÓN ANUAL	276.480 €
TOTAL GASTOS DE AMORTIZACIÓN ANUAL	6.059 €
TOTAL BENEFICIO ANUAL ANTES IMPUESTOS	22.061 €

En Málaga, a 27 de Marzo de 2015

Fdo:



D. José Durán Alba

Ingeniero de Caminos, Canales y Puertos

Colegiado N° 30.906