



**MEMORIA JUSTIFICATIVA CORRESPONDIENTE A LA CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DE LA CAFETERIA Y DEL RESTAURANTE DE CENTROCENTRO, SITO EN EL PALACIO DE CIBELES Y DEPENDIENTE DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.**

Madrid Destino Cultura Turismo y Negocio, S.A. (en adelante, "MADRID DESTINO") tiene, entre otros objetivos, la gestión de programas y actividades culturales, formativas y artísticas, la organización, apoyo y difusión de las mismas, la prestación de todos los servicios e infraestructuras integrantes o complementarios de estos programas y actividades, la gestión de cualesquiera centros, espacios, recintos, dependencias y/o servicios culturales, cuya gestión le fuera encomendada temporal o indefinidamente, o cuyo uso le fuera cedido por el Ayuntamiento de Madrid, incluida la contratación y ejecución de las obras, instalaciones, servicios y suministros para los mismos, la gestión de las políticas municipales de promoción e información turística de la Ciudad de Madrid, la proyección de su imagen a nivel nacional e internacional y la gestión y explotación de los derechos de propiedad intelectual derivados de las obras susceptibles de generar tales derechos resultantes de las anteriores actividades, así como la prestación por cuenta propia o ajena de todo tipo de servicios relacionados con la organización, dirección, producción y administración de eventos, ya sean deportivos, exposiciones, congresos, convenciones, seminarios, ferias, y cualquier otro evento de naturaleza similar.

CentroCentro es un espacio de encuentro intercultural, una gran plaza pública para el ciudadano y un escenario de participación, acción, ocio y aprendizaje.

De manera transversal y pluridisciplinar, desde el diseño y la ilustración, desde la arquitectura y el urbanismo, desde la poesía y la literatura, desde la moda y las artes, CentroCentro tiene como objetivo formalizar propuestas, reflexiones que aborden elementos de cambio de costumbres, usos urbanos, flujos y relaciones sociales.

Es un centro cultural metropolitano en el que conviven una oferta especializada dedicada a la ciudad y al arte con propuestas populares vinculadas con los ciclos naturales y festivos del año. CentroCentro hace de Madrid su foco y materia básica de estudio. Tarjeta de presentación de la ciudad hoy, es un mirador inigualable de la vida urbana y de su pulso cultural.

Ubicado en el Palacio de Cibeles, sede a su vez de la Alcaldía de Madrid, CentroCentro viene desarrollando una intensa actividad desde su inauguración en 2011, centrada en proyectos expositivos, ciclos musicales y escenarios de debate. Junto a la misma, el edificio se abre a la ciudadanía ofertando espacios de información, de encuentro y de trabajo.

La dinámica de su programación ha redundado en el posicionamiento de CentroCentro como espacio eminentemente expositivo. Sus cinco plantas dedicadas a exposiciones ofrecen una visión poliédrica, dinámica y cambiante de sus temas de interés.



CentroCentro inicia una nueva etapa de programación en 2021, con el objetivo de convertirse en un espacio dedicado a la reflexión y propuesta de vanguardia en áreas de cultura y ciudadanía, y gestión creativa de espacios públicos relativos a temáticas de sostenibilidad, ciudad inteligente y eficaz, modelos de convivencia, con plataformas para el debate y la exploración artística y empresarial. CentroCentro pretende formalizar propuestas que, entre otras, reflexionen sobre nuevos modelos de ciudad en los que los retos medioambientales, la convivencia social y el bienestar vayan de la mano.

En este marco y puesto que el contrato actual de prestación del servicio de cafetería y restaurante finaliza, se hace necesaria la nueva contratación del mismo, actualizado a esta nueva etapa y en coherencia con el Centro.

#### **OBJETO:**

---

El objeto del presente procedimiento de contratación lo constituye la concesión del servicio de cafetería y restaurante de CentroCentro/Palacio de Cibeles (en adelante CC o “el Centro”) que gestiona MADRID DESTINO, todo ello de conformidad con lo señalado en el presente pliego.

Con carácter previo a la ejecución de la concesión, y a su costa, el Adjudicatario ha de llevar a cabo la adecuación de los distintos espacios, acondicionándolos y dotándolos del equipamiento y decoración necesarios para la prestación de un buen servicio, siempre cumpliendo con el mínimo requerido.

El mobiliario, enseres y maquinaria actuales podrán ser utilizados por el adjudicatario, si a criterio de este son funcionales, y pueden ser utilizados para la correcta ejecución del contrato. Aquel mobiliario, enseres y maquinaria que no precise utilizar el adjudicatario, deberá ser sustituido por el mismo.

Una vez adjudicado el contrato, el Adjudicatario iniciará la prestación del servicio tras finalizar los trabajos de equipamiento y decoración del espacio, cuyo plazo máximo de ejecución no será superior a 5 meses.

Necesidades a satisfacer mediante el contrato:

- Gestión y explotación de los bienes, servicios y equipamientos de la cafetería/restaurante (planta principal, 2ª planta del centro) para el público en general, los usuarios de las actividades del Centro, así como a todo el personal relacionado laboral y profesionalmente con la actividad cultural de CC.
- Gestión y explotación de los bienes, servicios y equipamientos del restaurante y terrazas (6ª planta del centro) para el público en general.
- Servicio de “catering” y/o Coffee-break para los espectáculos y ruedas de prensa que se organicen, así como para aquellos eventos organizados por terceros que se celebren en las dependencias de CC, y para los que se podrá solicitar presupuesto al adjudicatario.

En consecuencia, el Servicio a prestar por el Adjudicatario deberá comprender las siguientes prestaciones:



A: Servicio diario de café-restaurante en la planta principal (2ª planta) de CentroCentro.

B: Servicio diario de restaurante y terrazas en la 6ª planta de CentroCentro.

C: Servicio de catering y coffee/break vinculado a las actividades organizadas por CC o por otras entidades o empresas que se realicen en cualesquiera de sus espacios.

\* **Catering para actividades del Centro:** el Adjudicatario deberá poseer capacidad suficiente para la realización de los servicios de catering que el Centro organice como parte de sus actividades, promocionales o de comunicación, así como para los eventos que terceros puedan organizar en sus espacios.

Para los eventos propios celebrados en CentroCentro, el adjudicatario prestará el servicio de catering en exclusiva, donde Madrid Destino solicitará al Adjudicatario un presupuesto para la realización de este servicio. Se valorará un porcentaje de descuento en el precio conforme a los precios ofertados.

Para aquellos eventos organizados por terceros que se celebren en las dependencias de CentroCentro, el tercero podrá solicitar presupuesto al adjudicatario, sin que este debe prestar el servicio en exclusiva.

En fechas relevantes para el Centro, inauguraciones, eventos culturales, etc., se podrá promover por parte de CentroCentro la realización de actividades en la Cafetería, que serán definidas por la Dirección Artística, con el objetivo de dinamizar ambos espacios, atrayendo al público asistente y aumentando el flujo de público hacia la Cafetería. El coste de estas actividades será asumido por Madrid Destino. CentroCentro informará con tiempo suficiente de las actividades

D: Servicio puntual de barras vinculado a las actividades organizadas por CC o por otras entidades o empresas que se realicen en cualquiera de sus espacios.

El Servicio deberá prestarse para el público general, público vinculado a la actividad y personal de Madrid Destino y trabajadores del Centro.

La gestión y explotación ha de tener en cuenta el espacio en que se encuentra, debe adaptarse conceptual y funcionalmente a CC, debiendo atender a las instrucciones de Madrid Destino.

Es objetivo de la dirección artística del centro, incrementar la presencia de los espacios de restauración en el día a día de CentroCentro, no solo en su función hostelera más específica, sino como lugar de encuentro y dinamización, con la oferta de actividades culturales de diversa índole: encuentros, presentaciones, actuaciones, demostraciones. En este sentido, será un punto valorable dentro de la propuesta general la definición de un programa general de actividades que cumpla con este propósito, si bien su definición e implementación finales quedarán sujetas a la supervisión de la dirección artística de CentroCentro.

Se valorará la experiencia y solvencia técnica de la Empresa Adjudicataria en realizar pequeñas actividades para la activación del espacio, tales como actuaciones, proyecciones, presentaciones, catas y degustaciones gastronómicas, talleres relacionados con la educación en la innovación para el fomento de la educación gastronómica y en sintonía con la programación de cada temporada. Es decir, cualquier iniciativa que suponga poner en valor el servicio gastronómico ofrecido.

La presente contratación tiene asociada relación de personal a subrogar.



## CONDICIONES ECONÓMICAS:

---

La valoración del canon y valor estimado de la licitación se ha realizado por empresa tasadora externa. El informe consta en el expediente de contratación.

**4.1. Valor estimado del contrato: (IVA excluido):** ocho millones novecientos veinte mil quinientos setenta y ocho euros **(8.920.578 €)** (10 años)

<b>Valor estimado diez (10 ) anualidades (5+5 prórroga)</b>	<b>8.920.578 €</b>
<b>IVA aplicable</b> Porcentaje: 21%.:	<b>1.873.321,38 €</b>
<b>Total (IVA incluido):</b>	<b>10.793.899,38 €</b>

Método de cálculo aplicado para calcular el valor estimado (de conformidad con lo previsto en el artículo 101.b) y 101.2 y 101.3 de la LCSP).

La empresa tasadora en su informe muestra la cuenta de resultados de un negocio de restauración similar al que se puede desarrollar en la Concesión objeto de estudio, para una zona prime en Madrid, en un periodo de 10 años, donde se han tenido en cuenta los ingresos provenientes de las ventas y consumos (desarrollados en apartados anteriores), incluyendo un incremento anual del IPC proporcional a la media obtenida de la variación de los últimos 10 años y los gastos provenientes del propio negocio, donde se incluyen además los costes de amortización y seguridad analizado.

Plantean 2 opciones: Una teórica, según el peso específico del alquiler en función de las ventas totales, y la Cuenta de resultados considerando el coste de alquiler el Canon establecido en el presente informe.

El Valor estimado que se indica atiende a esta segunda opción.

Cuenta Resultados Real (alquiler obtenido por el Canon propuesto) En este escenario, se varía únicamente el gasto de alquiler, considerándose el canon propuesto que asciende, tras aplicar las 3 metodologías, en una cifra anual de 339.439,11 €, que se actualizará anualmente un 4,75% por estimación de la evolución del mercado inmobiliario e IPC.

Cuenta de Resultados. Pérdidas y Ganancias

Cuenta Resultados a 10 años (2022-2031) = 8.920.578 €

## 4.2. Condiciones económicas

El presente contrato tiene una contraprestación económica anual a favor de Madrid Destino de **trescientos treinta y nueve mil cuatrocientos treinta y nueve euros con once céntimos de euro (339.439,11€), más IVA**, teniendo el carácter de mínimo obligatorio.

**Este canon es objeto de licitación al alza, de forma que el canon anual efectivo será la ofertada por quien resulte adjudicatario.**

Dicho canon ofertado por el adjudicatario, será actualizado anualmente durante la vigencia inicial del contrato (5 años) en un 4,75% anual.

A continuación, a modo informativo, se indica una tabla con la actualización anual de precios, tomando como referencia el canon mínimo, si bien la actualización será realizada sobre el canon ofertado por el adjudicatario:

Año 1	339.439,11€
Año 2	355.562,47€
Año 3	372.451,68€
Año 4	390.143,14€
Año 5	408.674,94€

Tras la duración inicial de 5 años, se actualizará el canon conforme a lo estipulado en un estudio económico que será contratado por Madrid Destino a una sociedad de Tasación inscrita en el Banco de España.

#### Cálculo del canon concesional

Se ha determinado con el estudio a través de una empresa externa.

Para la determinación de las condiciones económicas del contrato se contrata a una empresa externa, mediante contrato menor. El informe, base de las condiciones que siguen se incluye íntegro en el expediente de contratación.

Hacen el estudio con distintos métodos:

- Método 1: Aplicación de la Tasa por utilización privativa o aprovechamiento especial del dominio público local, epígrafe L.
- Método 2 Obtención de un valor de mercado, con base en el mercado comprobante de oferta y demanda
- Método 3 Coste de alquiler en función de la estructura de Ingresos y Gastos del negocio de restauración de características similares.

Han realizado para cada una de las metodologías aplicadas, un estudio de probabilidad en cada uno de los escenarios, con el análisis de riesgos y factores asociados (comportamientos y tendencias del mercado, factores económicos, recuperación del sector, etc). Dicho análisis define y concreta el valor medio objetivo de cada una de las metodologías aplicadas, permitiendo de esta manera obtener el Canon a aplicar.

Una vez definido el valor medio más probable, se considera que el canon a aplicar no debe ser el resultado de la media de los valores obtenidos, sino que debe aplicarse una corrección o un peso específico en cada uno de ellos.

Esta corrección permite obtener un Canon objetivo, en función de la representatividad y grado de seguridad de cada uno de los métodos.

**Canon Anual** 339.439,11 €/año

Deben incluirse a dicha cantidad las amortizaciones y los gastos de seguridad.

Como **hipótesis**, se ha estimado que el **Presupuesto de ejecución material** para la adecuación de los trabajos será de 1.150.000 €, esto es una media entre los 700 y los 750 €/m<sup>2</sup>, precio que está dentro de las horquillas de adecuaciones estimadas. Con todo ello se establece el valor máximo de amortización en el periodo de un año.

**La amortización estimada** en los 5 años de duración inicial del contrato será de 93.955 €/año, para un PEM de 1.150.000 € en coste de adecuación/inversión.

Para los costes derivados de seguridad en la concesión han considerado la situación singular del edificio, y la ubicación de las dos áreas objeto de estudio. Los accesos a las distintas plantas o zonas han de ser controlados con un sistema de seguridad específico y justificado al estar dentro de un entorno protegido.

Se estima que el **coste de seguridad**, repercutida para la superficie objeto de la Concesión, será de un total de 3.800 €/año, repercusión en torno a los 2,5 €/m<sup>2</sup>/año.

Muestran también en el informe la cuenta de resultados de un negocio de restauración similar al que se puede desarrollar en la Concesión objeto de estudio, para una zona prime en Madrid, en un periodo de 10 años, donde han tenido en cuenta los ingresos provenientes de las ventas y consumos (desarrollados en el propio informe), incluyendo un incremento anual del IPC proporcional a la media obtenida de la variación de los últimos 10 años y los gastos provenientes del propio negocio, donde se incluyen además los costes de amortización y seguridad analizados.

La obligación de abonar a Madrid Destino la contraprestación económica que se derive de la adjudicación, se devengará a partir del día de comienzo de la prestación del servicio de restauración sin incluir el plazo de ejecución de las obras a realizar.

Las citadas cantidades podrán ser mejoradas alza por los licitadores en la proposición económica que presenten.

En todo caso, en la proposición económica se indicará como partida independiente el importe del Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) que corresponda.

Las proposiciones presentadas que sean inferiores a la contraprestación económica a favor de Madrid Destino establecida con carácter de mínimo serán automáticamente excluidas del proceso de licitación.

La forma de pago será trimestral por adelantado, incluyéndose también los gastos de seguridad.

La explotación del servicio será a riesgo y ventura del adjudicatario sin que en ningún caso Madrid Destino garantice ningún mínimo ni asuma ningún riesgo o coste adicional correspondiente a dicha actividad, renunciando el adjudicatario a cualquier reclamación por falta de ingresos o de resultados positivos que de la gestión puedan derivarse.

El adjudicatario percibirá los ingresos que resulten de la gestión del recinto objeto de la presente contratación, sin que suponga coste alguno para Madrid Destino y sin que el adjudicatario pueda repercutir resultado negativo, daño o perjuicio alguno derivado de la



prestación del servicio objeto de la presente contratación.

#### **DURACIÓN:**

---

Desde la formalización del contrato y por un periodo de cinco años (60 meses).

Una vez transcurrido dicho periodo de cinco años (60 meses), el contrato se extinguirá de pleno derecho, sin perjuicio de las obligaciones de pago que puedan subsistir por parte del adjudicatario y que estarán vigentes hasta la liquidación de las mismas y sin perjuicio de formalizar prórrogas del contrato, de conformidad con lo indicado a continuación.

Prórroga: Si

Duración: La prórroga puede establecerse por un máximo de cinco años (60 meses), por años o por periodos inferiores. En todo caso, la suma de los periodos de prórroga no podrá superar el plazo fijado originalmente de cinco años (60 meses).

#### **CONCLUSION**

---

De conformidad con el carácter de servicio público de Madrid Destino y de acuerdo con los datos que se aportan en la presente memoria, así como en los pliegos que rigen la contratación, se solicita la tramitación del correspondiente expediente de licitación para la **CONTRATACIÓN DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN DE LA CAFETERIA Y DEL RESTAURANTE DE CENTROCENTRO, SITO EN EL PALACIO DE CIBELES Y DEPENDIENTE DE MADRID DESTINO CULTURA TURISMO Y NEGOCIO, S.A., A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.**

El presente documento ha sido firmado digitalmente en tiempo y forma por las personas que constan como firmantes.

Fdo.- Ana Loma-Osorio Lerena, Gerente de CentroCentro.